

日	月よう日	火よう日	水よう日	木よう日	金よう日
					
2	<b>3</b> 熱 431 kcal 塩 1.5 g <b>鶏肉の唐揚</b> ミニハッシュドポテト マカロニケチャップ・枝豆がんと煮 ちくわと野菜のカレーソテー 黄桃缶	<b>4</b> 熱 0 kcal 塩 0.0 g 園外保育	<b>5</b> 熱 340 kcal 塩 1.2 g <b>豆腐ハンバーグトマトソース</b> ウィンナー・マカロニソテー カラフルひじき煮 胡麻和え パイン缶	<b>6</b> 熱 457 kcal 塩 1.9 g <b>白身魚の磯部天</b> 玉子焼・ビーフソテー さつま芋サラダ えびしゅうまい みかん缶	<b>7</b> 熱 473 kcal 塩 2.4 g <b>鶏肉チーズパン粉焼</b> スマイルポテト ペンネ炒め・絹揚煮 ウィンナーコーンエッグ プチケーキ
9	<b>10</b> 熱 468 kcal 塩 1.7 g <b>はんぺんチーズフライ</b> プチエビフライ・マカロニソテー 野菜と鶏肉のすき焼き風煮 高野豆腐煮 パイン缶	<b>11</b> 熱 399 kcal 塩 1.7 g <b>ハンバーグ</b> 玉子焼・スパケチャップ じゃが芋田舎煮 とうもろこしつまみ揚 みかん缶	<b>12</b> 熱 394 kcal 塩 2.9 g <b>オムレツ</b> たけのこしゅうまい マカロニソテー・さつまいも甘煮 ほうれん草ソテー 梨ダイスゼリー	<b>13</b> 熱 454 kcal 塩 2.1 g <b>◇ポークカレーライス☆</b> ストロベリーゼリー☆	<b>14</b> 熱 498 kcal 塩 1.3 g <b>焼魚・卵、乳不使用チキンナゲット</b> 焼きそば マカロニサラダ 南瓜グラッセ ビスケット
16	<b>17</b> 熱 454 kcal 塩 2.3 g <b>たまごサラダ包み揚</b> カニ風味しゅうまい・パセリポテト マカロニケチャップ ソーセージと野菜の炒め物 みかん缶	<b>18</b> 熱 0 kcal 塩 0.0 g 卒園式	<b>19</b> 熱 449 kcal 塩 1.7 g <b>とんかつ</b> 玉子焼・インゲンソテー コールスローサラダ がんと煮 パイン缶	<b>20</b> 熱 0 kcal 塩 0.0 g 春分の日	<b>21</b> 熱 425 kcal 塩 1.5 g <b>焼き餃子・春巻</b> 野菜炒め 厚揚げとひじきの煮物 ちくわ磯部天 スイートポテト風
23	<b>24</b> 熱 403 kcal 塩 2.3 g 3学期終業式 <b>お好み焼・ウィンナー</b> ほうれん草ツナソテー 大根と枝豆の煮物 うずら豆煮・ビスケット	<b>25</b> 熱 374 kcal 塩 1.8 g お預かり保育 <b>オムレツ</b> 木の葉しんじょ・ナポリスパ キャベツの味噌炒め 煮浸し・みかん缶	<b>26</b> 熱 458 kcal 塩 2.0 g お預かり保育 <b>魚の照焼</b> 豆腐ナゲット 焼きそば・ミニポテト 厚揚げ煮・ブロッコリー胡麻和え	<b>27</b> 熱 410 kcal 塩 1.6 g お預かり保育 <b>揚げ出し豆腐甘みそかけ</b> 玉子焼・スパソテー ブロッコリー炒め 白菜ツナ和え・胡瓜の塩昆布和え	<b>28</b> 熱 414 kcal 塩 3.2 g お預かり保育 <b>ハンバーグケチャップソース</b> ミニハッシュドポテト クイッティオ炒め・切干大根煮 チキンサラダ・コーンソテー
30	<b>31</b> 熱 404 kcal 塩 1.5 g お預かり保育 <b>野菜コロッケ</b> 花しんじょ・パセリスパ キャベツと卵の炒め物 絹揚煮・みかん缶	都合により献立を変更する場合があります。ご了承下さい。 魚は骨取の切り身で調理致しますが、製品の性質上十分ご注意ください。(3/6、14、26) ◇のついた献立は保温食缶にてお届けします。☆のついた献立はスプーンがあると食べやすいです。 ●のついた献立・食材は、原材料に「やまいも」を使用しています。			