

# 令和8年3月分 幼保連携型認定こども園 瑠璃よこはまこども園 予定献立表



## ひなまつりの色



ひな祭りの色はなぜ白やピンク、緑色をしているのでしょうか？  
 白は雪の色、ピンクは桃の花の色、緑は春の大地の色を表しています。  
 ひしもちが長い冬が終わり、雪がとけて大地から新芽が出てくる、木には美しい桃の花が咲く様子が表現されています（※諸説あります）

昔の人の春を待ち望む気持ちが伝わりますね。  
 みなさんも成長と春のお祝いと一緒に楽しみましょう。



## 旬の食材

さわら 帆立貝 しんこ  
 いかなごぎ煮 キャベツ  
 アスパラガス いら 菜の花  
 わかめ いちご



月に一度、金曜日におやつパンがあります。

今月は  
 13日 ようかんパン  
 です

月	火	水	木	金	土
<b>2</b> 鶏肉のマーレド焼き さつま芋サラダ 白菜のスープ 未満児(米) ○さとう さつまいも △マヨネーズドレッシング ○油	<b>3</b> さばのみそマヨ焼き キャベツと油揚げの和え物 すまし汁(卵豆腐) 未満児(米) △マヨネーズドレッシング ○さとう △キャベツ △油揚げ	<b>4</b> クリームシチュー ほうれん草とえのきの和物 ホイルソーセージ 未満児(米) ○油 ○さとう △ほうれん草 △えのき △ソーセージ	<b>5</b> カレイの塩焼き れんこんのきんぴら かぼちゃのみそ汁 未満児(米) ○油 ○さとう △カレイ △れんこん △かぼちゃ	<b>6</b> 遠足 お弁当 未満児(米) ○油 ○さとう △お弁当	<b>7</b> ミートスパゲティー バナナ 未満児(米) ○油 △スパゲティー(乾) ○油
<b>9</b> 白身魚のパン粉焼き ブロッコリーのゴママヨネーズ和え 卵とトマトのスープ 未満児(米) ○油 △白身魚 △ブロッコリー △卵 △トマト	<b>10</b> 豚肉のスタミナ焼き フライドポテト 豆乳コーンスープ 未満児(米) △マヨネーズドレッシング ○さとう △豚肉 △ポテト △豆乳 △コーン	<b>11</b> ちゃんちゃん焼き すまし汁(そうめん) きゅうりの中華和え いちご蒸 未満児(米) ○油 △ちゃんちゃん △そうめん △きゅうり △いちご	<b>12</b> 干草焼き 白菜のあえもの みそ汁(もずく) 未満児(米) ○油 ○さとう △干草 △白菜 △もずく	<b>13</b> 鶏肉のから揚げ ポテトサラダ 姫路風おでん 未満児(米) 小麦粉 △鶏肉 △ポテト △おでん	<b>14</b> 生姜焼きバーガー ジュース・バナナ 未満児(米) ○油 △生姜焼き △バーガー △バナナ
<b>16</b> 八宝菜 はんぺんのハンバーグ風 ひじきの華風あえ 未満児(米) ○油 △八宝菜 △はんぺん △ひじき	<b>17</b> あじのカレーマヨ焼き ブロッコリーの塩昆布あえ みそ汁(さつまいも) 未満児(米) △マヨネーズドレッシング ○さとう △あじ △ブロッコリー △みそ汁	<b>18</b> チキンチヤトラ(鶏煮込み) マカロニサラダ かぶのスープ ぼたもち 未満児(米) ○油 △チキン △マカロニ △かぶ △ぼたもち	<b>19</b> ちらしずし みそ汁(なす) ケーキ 未満児(米) ○油 ○さとう △ちらし △みそ汁 △ケーキ	<b>20</b> 春分の日 未満児(米) ○油 ○さとう △春分の日	<b>21</b> 煮込みうどん バナナ 未満児(米) ○油 △煮込みうどん △バナナ
<b>23</b> 酢豚 オムレツ わかめスープ 未満児(米) ○油 △酢豚 △オムレツ △わかめ	<b>24</b> なす入り麻婆豆腐 とり天 ゆかりきゅうり 未満児(米) △マヨネーズドレッシング ○さとう △なす △豆腐 △とり天 △ゆかり	<b>25</b> カレイのゆず風味 ひじき大豆 みそ汁(たまねぎ) 未満児(米) ○油 ○さとう △カレイ △ひじき △大豆 △たまねぎ	<b>26</b> 回鍋肉(ホイコーロー) ナムル すまし汁(きのこ) 未満児(米) ○油 ○さとう △回鍋肉 △ナムル △きのこ	<b>27</b> 肉じゃが チャプチェ ブロッコリーのおかか和え 未満児(米) ○油 ○さとう △肉じゃが △チャプチェ △ブロッコリー	<b>28</b> 焼きそばパン ジュース・バナナ 未満児(米) ○油 △焼きそばパン △バナナ
<b>30</b> きすの磯辺揚げ きゅうり・わかめの甘酢あえ みそ汁(油揚げと豆腐) 未満児(米) ○油 ○さとう △きす △きゅうり △わかめ △みそ汁	<b>31</b> スタミナチキン ブロッコリーのしらすあえ すまし汁(ふ) 未満児(米) △マヨネーズドレッシング ○さとう △スタミナチキン △ブロッコリー △しらす	<b>4月1日</b> 豚肉のしょうが焼き ほうれん草のごまみそあえ すまし汁(豆腐) 未満児(米) ○油 ○さとう △いりごま △豚肉 △しょうが △ほうれん草 △ごまみそ	<b>4月2日</b> さけの照り焼き じゃが芋のそぼろ煮 みそ汁(ばち) 未満児(米) ○さとう じゃがいも ○油 △さけ △じゃがいも △みそ汁	<b>4月3日</b> すき焼き風煮 きゅうりの甘酢あえ 蒸しシューマイ 未満児(米) ふ(乾) □糸こんにゃく ○油 ○さとう △いりごま	<b>4月4日</b> イタリアンスパゲティ バナナ 未満児(米) ○油 △スパゲティ(乾) ○油
△きす △きゅうり △わかめ △みそ汁	△スタミナチキン △ブロッコリー △しらす △すまし汁	△豚肉 △しょうが △ほうれん草 △ごまみそ △豆腐	△さけ △じゃがいも △みそ汁	△すき焼き風煮 △きゅうり △甘酢あえ △蒸しシューマイ	△スパゲティ(乾) ○油
×しょうが ほうれん草 にんじん たまねぎ △えのき草 ○ねぎ	×しょうが ほうれん草 にんじん たまねぎ △えのき草 ○ねぎ	×しょうが ほうれん草 にんじん たまねぎ △えのき草 ○ねぎ	×しょうが ほうれん草 にんじん たまねぎ △えのき草 ○ねぎ	×しょうが ほうれん草 にんじん たまねぎ △えのき草 ○ねぎ	×しょうが ほうれん草 にんじん たまねぎ △えのき草 ○ねぎ

※献立名の下の3つの枠は上段が熱や力になるもの、中段が血や肉・骨をつくるもの、下段が体の調子を整えるものです。  
 ※離乳食に使用している食品の区分表示 無印・・・生後5～6カ月頃・○・・・生後7～8カ月頃・△生後9～11カ月頃・□・・・生後12～18カ月頃・×・・・使用しない  
 ※この都合上、食材の変更がある場合があります。ご了承ください。  
 ※は手作りおやつ、最終金曜日はおやつパンです。予定ですので変更になる場合もあります。