



令和6年度武豊町立保育園

日	曜 日	献立	赤く血や肉になるもの	緑くからだの調子を整えるもの	黄く力や体温となるもの	10時おやつ
			魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	15時のおやつ
1	土	おにぎり（さけ・かつお） ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり（さけ） おにぎり（かつお）	こつぶっこ
3	月	(幼)手巻き寿司/(乳)散らし寿司 ひなスープ どうぶつえんゼリー	うなぎ,錦糸卵 豆腐,かまぼこ,けずり節	だし昆布,手巻きのり 干し椎茸,ほうれん草 人参,胡瓜,きざみのり	上白糖,三温糖,サラダ油,精白米 花ふ	菓子 ☆カルピスゼリー
4	火	黒パン スパゲッティのミートソース 玉ねぎドレッシングサラダ/いちご	豚ひき肉	トマトピューレー,しめじ にんにく,トマト もやし,胡瓜,人参,玉葱	黒パン ソフト麺,バター,小麦粉 三温糖,ごま油,サラダ油	おとうふ屋さんのビスケット アンパンマンキャラメルコーン アップルキャロットジュース
5	水	パエリア風 豆乳のクリームスープ コーンサラダ	いか,むきえび ツナ油煮 豆乳	赤ピーマン,ピーマン 玉葱,人参,しめじ 胡瓜,コーン缶,キャベツ	サラダ油,精白米 じゃがいも,片栗粉 三温糖	はなはなせんべい カップdeヤクルト
6	木	〇ごはん/ふりかけ からあげ 味噌汁/ひじきのマヨサラダ	鶏肉 けずり節 ツナ油煮	生姜,にんにく,玉葱,人参 だし昆布,えのきたけ,キャベツ ほしひじき,胡瓜,コーン缶,大根	精白米 片栗粉,揚げ油 マヨネーズ	ふわふわチップじゃがいも味 スイートポテト ジョアマスカット
7	金	三色丼 けんちん汁 おかか和え	錦糸卵,鶏ひき肉 けずり節,豆腐 かつお節	だし昆布,胡瓜,生姜 大根,人参,葱,ごぼう もやし,キャベツ	精白米,サラダ油,三温糖 三温糖	白い風船ミルククリーム カスタードプリン
8	土	ランチパック（いちご・ハム） ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ ヨーグルト		ランチパック（いちご） ランチパック（ハム）	アンパンマンふんわりコーン
10	月	わかめごはん 肉じゃが 大根サラダ/ももゼリー	豚肉,けずり節 ツナ油煮	玉葱,人参 大根,コーン缶,胡瓜	精白米,系こんにゃく サラダ油,じゃがいも マヨネーズ,三温糖	紫芋チップ たべっこどうぶつ 牛乳
11	火	バターロール/焼きそば ドレッシングサラダ 牛乳	豚肉,いか 牛乳	あおのり,キャベツ,人参 もやし,コーン缶,胡瓜 ピーマン	バターロール サラダ油,中華めん 三温糖	カリボテスナック 大島まんじゅう サラダおかき
12	水	ホットドッグ *クロワッサン チキンナゲット *エビフライ カレーコンソメスープ *りんご いちご	ウインナー チキンナゲット エビフライ	キャベツ,人参 玉葱,しめじ りんご いちご	ドックパン,クロワッサン 揚げ油,三温糖 サラダ油	ふわふわチップ人参味 豆腐ドーナツ アンパンマンジュース
13	木	〇ドライカレー 人参サラダ チーズキッス	豚ひき肉,錦糸卵 ツナ油煮 チーズキッス	にんにく,トマト缶 コーン缶,胡瓜 ポッカレモン	バター,サラダ油,三温糖,精白米 三温糖	干しいも ☆(年中以下)ゼリーパフェ ☆(年長)おたのしみタルト/りんごジュース
14	金	ごはん/ふりかけ 関東煮 和風サラダ/アシドミルク	けずり節,ちくわ,はんぺん	だし昆布,大根,キャベツ,人参 わかめ,胡瓜,レモン果汁	精白米 さといも,つきこんにゃく サラダ油,三温糖	さくさくぼーろかぼちゃ 多賀せんべい ミニどら焼き
15	土	おにぎり（さけ・こんぶ） ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ,ヨーグルト		おにぎり（さけ） おにぎり（こんぶ）	さやえんどうお味ミニ
17	月	ハヤシライス オーロラサラダ マスカットゼリー	豚肉 ロースハム	人参,しめじ,玉葱,トマト缶 胡瓜	精白米,三温糖,サラダ油 じゃがいも,マヨネーズ	菓子 〇☆あげパン 牛乳
18	火	黒パン/しょうゆラーメン まめサラダ コア	鶏肉,かまぼこ 大豆,ツナ油煮 コア	コーン缶,ほうれん草,もやし,葱 胡瓜,人参	黒パン 三温糖,白すりごま 中華めん	ふ菓子 クリームコンフェ
19	水	米粉パン シーフードクリームシチュー ごぼうサラダ	むきえび,いか,牛乳	玉葱,人参,しめじ,ほうれん草 ごぼう,コーン缶,胡瓜	米粉パン,小麦粉 じゃがいも,サラダ油,バター 白すりごま,三温糖,マヨネーズ	カルシウムウエハース 豆腐ドーナツ ジョアいちご
21	金	チキンライス 白菜とウインナーのスープ コールスロー	鶏肉 ウインナー	コーン缶,しめじ 人参,白菜,トマトピューレー キャベツ,胡瓜,玉葱	精白米,バター マヨネーズ,三温糖	おからスナックかぼちゃ味 パン 牛乳
22	土	ランチパック（いちご・ツナ） ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ,ヨーグルト,牛乳		ランチパック（いちご） ランチパック（ツナ）	ベジタべる
24	月	ビビンバ わかめスープ どうぶつえんゼリー	豚肉,錦糸卵	にんにく,生姜,胡瓜,人参 もやし わかめ,葱,えのきたけ	サラダ油,三温糖,ごま油 精白米 白いりごま	動物ビスケット ちょこっとロールミルク 白ぶどうほうれん草ジュース
25	火	おにぎり（さけ・かつお） ソーセージ/ゼリー	ソーセージ,ヨーグルト		おにぎり（さけ） おにぎり（かつお）	きなこもち ぼたぼた焼き
26	水	おにぎり（さけ・こんぶ） ソーセージ/ゼリー	ソーセージ,ヨーグルト		おにぎり（さけ） おにぎり（こんぶ）	おこめせん アンパンマンぶくっとコーン
27	木	(乳)主食提供/(幼)主食持参 さばのみそ煮 吸い物 どうぶつえんゼリー	さばのみそ煮 けずり節	だし昆布,人参 わかめ,えのきたけ	さとうのごはん 白玉ふ	ソフトせんべい ばりんこ ラムネ
28	金	(乳)主食提供/(幼)主食持参 鮭の塩焼き 味噌汁 どうぶつえんゼリー	鮭の塩焼き けずり節,油揚げ	だし昆布,玉葱 しめじ,わかめ	さとうのごはん	はなはなせんべい 源氏パイ
29	土	おにぎり（さけ・かつお） ソーセージ/ゼリー	ソーセージ		おにぎり（さけ） おにぎり（かつお）	アンパンマンあげせんべい
31	月	おにぎり（さけ・かつお） ソーセージ/ゼリー	ソーセージ		おにぎり（さけ） おにぎり（かつお）	菓子 こつぶっこ

* 物価高騰に伴い材料が値上がりしていますが、現在値上がり分は武豊町で支援しています

* 材料の入荷により献立を変更することがあります

* ☆マークは手作りおやつの日/〇マークは給食のサンプル展示の日/

* …年長のみ/…乳児/…(幼)…幼児/…●…有機農業で作った野菜

～ 2月3日（月）に使用した食材の産地です （献立：わかめごはん,いわしのつみれ汁,和風サラダ,どうぶつえんゼリー）

食材	いわし	葱	人参	大根	玉葱	キャベツ	胡瓜
産地	青森	愛知	愛知	愛知	北海道	愛知	愛知



ハマグリのお吸い物

ひなまつりに食べる「ハマグリのお吸い物」。ハマグリは2枚で一对となっており、ほかの貝殻とは模様や形が一致しません。

昔、女の子がお嫁に行くときにはハマグリのようにいつまでも夫婦仲良くという意味合いで、花嫁道具のひとつとして持たせていました。女の子の幸せを願って食べるようになったハマグリ。

ハマグリはアサリやシジミよりもうまみ成分が多いので、塩や薄口しょうゆだけを使ったお吸い物にすると、味が生きてきます。



給食作りへの思い



武豊町にある8つの公立保育園では、共通の献立を各保育園の給食室で作っています。各園で給食を作る園務員さんは、子どもたちへの愛情はもちろん、子どもの口に入るものを作るという重要な役割にやりがいと責任を感じて毎日作っています。安心安全でおいしい給食を作るために、食べやすい切り方や味付け、彩り、食器選び…細部にまで気を配っています。

子どもたちの「おいしかったよ！」の声
が何よりの励みです。



3月のメニュー-

☆ ドライカレー ☆



《 材料 4人分 》

・ 精白米	2合	A	・ コンソメ	小さじ2
・ カレー粉(粉末)	0.5g		・ カレールウ	1かけ(20g程度)
・ 豚ひき肉	200g		・ 三温糖	小さじ2
・ 玉ねぎ	1玉		・ しょうゆ	小さじ1
・ 人参	1/2本		・ ケチャップ	小さじ1
・ にんにく	1片		・ ウスターソース	小さじ2
・ カットトマト缶	1缶		・ 卵	2個
・ バター	5g		・ サラダ油	適量
・ 水	60ml		・ 塩コショウ	少々

《 作り方 》

- ① 洗米した精白米、水、カレー粉（粉末）を入れて、炊飯する
- ② 玉葱、人参、にんにくはみじん切りにする
- ③ 鍋にバターを熱し、②を炒める
- ④ ③がしんなりしてきたら、豚ひき肉を加えて炒める
- ⑤ ④にカットトマト缶を加えて炒める
- ⑥ ⑤にAの調味料と分量の水を入れて煮込む
- ⑦ ポールに卵を割りほぐし、塩こしょうを加える
フライパンにサラダ油を熱し、いり卵をつくる
- ⑧ ごはんの上に⑥をかけて盛り付ける 最後にいり卵をトッピング

3/13 (木)

サンプル展示メニューです

