

令和6年3月 幼稚園給食献立表

清須市学校給食センター

日	曜	献立名	血や肉や骨になる食品	働く力になる食品	体の調子を整える食品
1	金	ごはん ちらし寿司 牛乳 赤魚春香焼き すまし汁	牛乳 かに風味かまぼこ 赤魚春香漬け かまぼこ 豆腐	米	にんじん たけのこ れんこん かんぴょう きゅうり 干しいたけ とうもろこし えのきたけ はくさい みつば
4	月	中華めん 牛乳 みそラーメン ミートボール ナムル	牛乳 豚肉 かまぼこ みそ 味付け肉団子	中華めん さとう ごま油	にんじん チンゲンサイ キャベツ とうもろこし ねぎ もやし だいこん きゅうり
5	火	ごはん 牛乳 鶏そぼろ丼 吉野汁 磯和え	牛乳 鶏肉 豚肉 のり	米 さとう さといも かたくり粉	たまねぎ にんじん とうもろこし いんげん しょうが こんにゃく 干しいたけ だいこん ねぎ はくさい もやし こまつな
6	水	ごはん ゆかり 牛乳 白身魚フライ 豆腐のすまし汁 新香和え ミニゼリーマスカット	牛乳 ホキサクリフライ かまぼこ 豆腐	米 揚げ油 ゼリー	赤しそ粉 だいこん えのきたけ みつば キャベツ きゅうり だいこん漬け ぶどう
7	木	ごはん 牛乳 いわし梅煮 豚汁 お浸し	牛乳 いわし梅煮 豚肉 豆腐 油揚げ みそ	米 さといも さとう	こんにゃく だいこん ごぼう ねぎ もやし はくさい ほうれんそう にんじん
11	月	ごはん 牛乳 さばのみそ煮 のっぺい汁 しそひじき和え	牛乳 さばみそ煮 鶏肉 豆腐 ひじき	米 さといも かたくり粉	だいこん えのきたけ にんじん ねぎ こまつな キャベツ もやし しその実
12	火	ごはん 牛乳 彩りピラフ 照り焼きチキン ジュリエンスープ	牛乳 ベーコン 鶏肉 かまぼこ	米 マーガリン さとう	たまねぎ マッシュルーム とうもろこし 赤ピーマン パセリ にんじん だいこん はくさい みずな
13	水	ごはん 牛乳 カレーライス ポイルウインナー グリーンサラダ	牛乳 豚肉 ボークスキンスラック	米 じゃがいも 米粉カレーパウ ドレッシング	にんじん たまねぎ トマト ブロッコリー きゅうり キャベツ
14	木	ごはん 牛乳 豚肉のしょうが炒め 合わせみそ汁 ツナ和え オレンジ	牛乳 豚肉 豆腐 油揚げ みそ まぐろフレーク	米 さとう かたくり粉 じゃがいも	しょうが たまねぎ いんげん たけのこ だいこん ねぎ キャベツ ほうれんそう にんじん オレンジ
18	月	ごはん 牛乳 さんまみぞれ煮 白みそ汁 青菜和え	牛乳 さんまのみぞれ煮 豆腐 わかめ みそ	米 じゃがいも	えのきたけ たまねぎ ねぎ はくさい もやし ほうれんそう 広島菜 京菜 大根葉
19	火	ごはん わかめごはん 牛乳 チキンカツ けんちん汁 おかか和え ミニゼリーりんご	牛乳 わかめ かつお節 若鶏サクリフライ かまぼこ 油揚げ 豆腐	米 揚げ油 さといも さとう ゼリー	ごぼう だいこん ねぎ キャベツ もやし こまつな にんじん りんご
21	木	ごはん 牛乳 ハッシュドポーク オムレツ コーンサラダ	牛乳 豚肉 プレーンオムレツ	米 米粉ハヤシルウ さとう ドレッシング	にんじん たまねぎ マッシュルーム トマト にんにく ブロッコリー キャベツ きゅうり とうもろこし

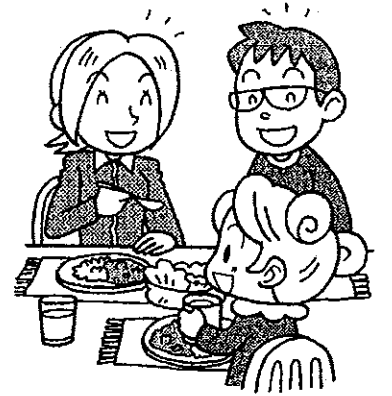
※都合により献立を変更する場合があります。

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日」です。

できるようになったことを ふり返ってみましょう

子どもたちは1年間でできるようになったことが増えました。「食」に関することでは、食事のマナーに気をつけて食べられるようになった子や、苦手なものが食べられるようになった子など、さまざまです。

子どもたち自身が自分の成長に気づき、喜びを感じて自信につながるように、親子でふり返りをしてみませんか。



しょくいく ふりかえり ちえつく



できるように なったら はなに いろを ぬりましょう

しっかりと てあらいが できたかな	しょくじの あいさつは できたかな	きちんと すわって たべたかな	すききらいを しないで のこさずに たべたかな	ともだちと たのしく たべたかな

桃の節句と「ひし餅」

3月3日は、女の子の幸せを願う桃の節句です。桃の節句の行事食には「ひし餅」があります。ひし餅のルーツは古代中国にあり、古代中国では母と子の健康を願い、母子草の餅を食べていました。これが日本ではよもぎ餅となり、長寿や純潔を表すひしの実を入れた白餅と、魔除けの意味を持つくちなしの実を入れた赤餅が加わったといわれています。

