令和8年

3月予定献立表（りんご・いちご組）※3/16（月）～2歳児クラス

社会福祉法人 イエス団 一麦保育園

日	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	7日(土)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)
献立名	・豚小間肉 ・味噌煮込みラーメン ・人参	・ごはん ★ ・鮭の磯辺焼き ・和だし野菜煮 ・さつまいも	・ごはん ★ ・スパニッシュオムレツ ・コンソメ風味煮 ・人参	・ごはん ・カレイの西京焼き ・豆腐野菜煮込み ・南瓜	・ごはん ・鶏つくね ・鶏ガラスープ煮 ・人参	・ごはん ・豚団子 ・和風野菜煮 ・さつまいも	・ごはん ・牛小間切れ肉 ・コーンクリーム煮 ・人参	・ごはん ★ ・味付きハンバーグ ・野菜スープ煮 ・南瓜	・親子丼 ・さつまいも	・煮込みラーメン ・豚小間肉 ・人参	・ごはん ・鮭の塩焼き ・野菜味噌煮 ・南瓜	・ごはん ・豚小間肉 ・豆腐の中華煮風 ・さつまいも	・ごはん ・ｶﾗｽｶﾞﾚｲの塩焼き ・和だし煮込み ・南瓜	・ハヤシライス ・人参	・ごはん ・鮭のてり焼き ・野菜味噌煮 ・さつまいも
材料名および数量（g）	豚肉 15 ゆで中華めん 90 なると 5 もやし 15 にんじん 20 たまねぎ 20 さつまいも 25 コーン缶 5 葉ねぎ 3 鳥がら 0.5 味噌 5 ごま油 0.2 にんじん 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 紅さけ 45 薄力粉 4.5 あおのり 0.09 食塩 0.2 かぼちゃ 25 たまねぎ 20 はくさい 15 生しいたけ 4 にんじん 20 ほうれんそう 10 もずく 5 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 5 三温糖 3 食塩 0.2 さつまいも 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 ｳｲﾝﾅｰｿｰｾｰｼﾞ 3.6 たまねぎ 18 にんじん 9 かぼちゃ 13.5 プロセスチーズ 5.4 鶏卵 36 食塩 0.09 コンソメ 0.9 にんじん 20 たまねぎ 20 もやし 15 じゃがいも 25 こまつな 10.8 コンソメ 0.9 食塩 0.09 にんじん 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 カラスガレイ 45 米みそ 13.5 酒 2.25 本みりん 1.35 三温糖 0.45 木綿豆腐 15 はくさい 15 にんじん 20 たまねぎ 20 ほうれんそう 10.8 さつまいも 25 刻みこんぶ 0.45 本しめじ 9 混合削り節 0.45 こいくちしょうゆ 5 三温糖 3 食塩 0.2 かぼちゃ 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 鶏ミンチ 18 木綿豆腐 27 とろけるチーズ 3 たまねぎ 9 にんじん 4.5 片栗粉 2.7 こいくちしょうゆ 1 三温糖 1 じゃがいも 25 たまねぎ 20 キャベツ 15 チンゲンサイ 10 にんじん 20 コーン缶 4.5 鳥がら 0.9 食塩 0.1 にんじん 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 豚ミンチ 15 じゃがいも 5 食塩 0.1 だいこん 15 かぼちゃ 25 たまねぎ 20 にんじん 20 油揚げ 2 カットわかめ 0.27 混合削り節 0.9 本みりん 1 三温糖 2 食塩 0.2 こいくちしょうゆ 5 さつまいも 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 牛肉 15 じゃがいも 25 にんじん 20 たまねぎ 20 ごぼう 10 さやいんげん 9 キャベツ 15 ｸﾘｰﾑｺｰﾝ缶 20 ベーコン 5 コンソメ 0.9 食塩 0.09 にんじん 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 豚ミンチ 36 たまねぎ 18 にんじん 9 パン粉 1.3 豆乳 2.7 食塩 0.09 こいくちしょうゆ 1 三温糖 1 さつまいも 25 にんじん 20 はくさい 15 たまねぎ 20 葉ねぎ 9 コンソメ 0.8 食塩 0.1 かぼちゃ 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 45 鶏肉 13.5 にんじん 18 たまねぎ 45 糸みつば 1.8 かまぼこ 7.2 しらたき 9 鶏卵 36 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.6 三温糖 0.9 本みりん 0.9 食塩 0.18 片栗粉 1.35 酒 0.45 さつまいも 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	ゆで中華めん 90 なると 5 にんじん 20 たまねぎ 20 チンゲンサイ 10 かぼちゃ 25 もやし 15 鳥がら 0.9 こいくちしょうゆ 2 三温糖 2.7 豚肉 15 にんじん 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 紅さけ 45 薄力粉 2.7 食塩 0.2 もずく 3 キャベツ 15 たまねぎ 20 じゃがいも 25 にんじん 20 さつまいも 25 こまつな 5 混合削り節 0.9 味噌 8 かぼちゃ 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 豚肉 15 木綿豆腐 30 キャベツ 15 にんじん 20 チンゲンサイ 10.8 じゃがいも 25 たまねぎ 20 にんじん 20 鳥がら 0.9 こいくちしょうゆ 1.8 三温糖 0.9 食塩 0.09 さつまいも 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 カラスガレイ 45 薄力粉 4.5 塩・こしょう 0.2 竹輪 5 キャベツ 15 たまねぎ 20 にんじん 20 しらたき 9 水煮だいず 4.5 さつまいも 25 ひじき 2 ほうれんそう 5 混合削り節 0.9 三温糖 3 食塩 0.2 こいくちしょうゆ 5 かぼちゃ 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 45 牛肉 13.5 たまねぎ 36 にんじん 18 ﾏｯｼｭﾙｰﾑ水煮 4.5 薄力粉 6.7 マーガリン 4.5 コンソメ 1 白ワイン 0.4 とんかつソース 4 ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚｰ 13.5 ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ 8.1 三温糖 2.7 食塩 0.09 にんじん 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 紅さけ 45 こいくちしょうゆ 2.7 本みりん 2.25 酒 1.35 こいくちしょうゆ 1.35 本みりん 0.54 三温糖 0.63 刻みこんぶ 0.2 はくさい 15 たまねぎ 20 にんじん 20 かぼちゃ 25 こまつな 10 混合削り節 0.9 味噌 8 さつまいも 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2
おやつ	じゃこ青菜おにぎり オレンジ 牛乳	ピーチケーキ いちご 牛乳	ココアマフィン オレンジ 牛乳	きなこトースト バナナ 牛乳	麩のラスク オレンジ 牛乳	おかし 牛乳	ｱｲｽﾎﾞｯｸｽｸｯｷｰ バナナ 牛乳	ヨーグルトケーキ オレンジ 牛乳	アメリカンドックふう オレンジ 牛乳	たぬきおにぎり バナナ 牛乳	チーズトースト オレンジ 牛乳	おからドーナツ バナナ 牛乳	フレンチトースト オレンジ 牛乳	大学芋 オレンジ 牛乳	アップルケーキ バナナ 牛乳
ｴﾈﾙｷﾞｰ	510	517	505	485	524	440	493	559	567	503	482	541	518	495	572
たんぱく質	21.4	23.8	19.2	24.5	16.5	14.4	15.1	18.9	20.7	18.7	26.5	20.5	26.1	12.7	23.7

日	21日(土)	23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	28日(土)	30日(月)	31日(火)
献立名	・ごはん ・鶏団子 ・コンソメ煮込み ・南瓜	・煮込みうどん ・豚小間肉 ・人参	・ごはん ・カラスガレイの塩焼き ・しょうゆコンソメ煮 ・さつまいも	・ごはん ・豆腐の松風焼き ・コンソメ風味煮 ・人参	・ごはん ・鮭の味噌焼き ・和だし煮込み ・南瓜	・ハンバーグ ・煮込みトマトスパゲティ ・人参	・ごはん ・鮭の塩焼き ・野菜コンソメ煮 ・南瓜	・チキンカレーライス ・人参	新年度準備日
材料名および数量（g）	米 36 鶏ミンチ 15 じゃがいも 5 食塩 0.1 たまねぎ 20 にんじん 20 キャベツ 15 ほうれんそう 10.8 じゃがいも 25 コンソメ 1 食塩 0.1 かぼちゃ 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	ゆでうどん 90 にんじん 20 たまねぎ 20 葉ねぎ 3 さつまいも 25 カットわかめ 0.4 かまぼこ 5 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 2 食塩 0.36 本みりん 1.6 三温糖 2.7 豚肉 15 にんじん 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 カラスガレイ 45 薄力粉 2.7 食塩 0.2 たまねぎ 20 キャベツ 15 にんじん 20 かぼちゃ 25 木綿豆腐 15 パセリ 0.1 コンソメ 0.7 こいくちしょうゆ 3 食塩 0.1 さつまいも 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 鶏ミンチ 18 木綿豆腐 54 たまねぎ 18 にんじん 9 鶏卵 8.1 薄力粉 0.18 こいくちしょうゆ 1.62 三温糖 0.72 こいくちしょうゆ 2.25 三温糖 0.9 あおのり 0.09 水 7.2 片栗粉 0.54 にんじん 20 たまねぎ 20 はくさい 15 じゃがいも 25 こまつな 10.8 コンソメ 0.9 食塩 0.09 にんじん 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 紅さけ 45 味噌 5 三温糖 3 本みりん 1 酒 1 ほうれんそう 10 はくさい 15 にんじん 20 たまねぎ 20 さつまいも 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 5 三温糖 3 食塩 0.1 かぼちゃ 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	合挽きミンチ 36 たまねぎ 10 にんじん 4.5 鶏卵 4.5 パン粉 1.3 牛乳 2.7 食塩 0.2 スパゲティ 36 かぼちゃ 25 キャベツ 15 にんじん 20 たまねぎ 20 チンゲンサイ 9 コーン缶 4.5 ベーコン 5 ホールトマト 15 コンソメ 0.9 食塩 0.1 三温糖 1.8 にんじん 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 36 紅さけ 45 薄力粉 4.5 塩 0.2 じゃがいも 25 だいこん 12 たまねぎ 20 コーン缶 5 ほうれんそう 10 にんじん 20 コンソメ 0.9 食塩 0.09 かぼちゃ 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	米 45 鶏肉 18 じゃがいも 27 にんじん 13.5 たまねぎ 36 コーン缶 3.15 はちみつ 1.35 コンソメ 1.08 薄力粉 6.3 マーガリン 4.05 カレー粉 0.27 こいくちしょうゆ 1.35 白ワイン 0.18 ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ 1.08 とんかつソース 2.7 食塩 0.09 にんじん 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2	
おやつ	おかし 牛乳	ごま入りおかかおにぎり オレンジ 牛乳	カレーマヨラスク りんご 牛乳	じゃが餅 オレンジ 牛乳	りんご入りホットケーキ バナナ 牛乳	洋風おにぎり りんご 牛乳	おかし 牛乳	ほうれん草入り甘食 りんご 牛乳	おかし 牛乳
ｴﾈﾙｷﾞｰ	400	445	495	469	534	568	447	505	192
たんぱく質	13.4	16.8	21.8	19.4	23.9	23.6	21.2	15.5	6.2

【3月の行事食】

★ 3日（火曜日） ひな祭りメニュー
★ 4日（水曜日） お誕生日会
★10日（火曜日） お別れ会

【手作りおやつの材料】

○ 2日（月） 米、青菜ふりかけ、しらす干し、白ごま
○ 3日（火） 薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、卵、三温糖、ﾊﾞﾀｰ、黄桃缶
○ 4日（水） 薄力粉、ココアパウダー、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、卵、三温糖、牛乳、ﾊﾞﾀｰ
○ 5日（木） 食パン、バター、きな粉、三温糖
○ 6日（金） おつゆ麩、バター、三温糖
○ 9日（月） 薄力粉、卵、三温糖、ﾊﾞﾀｰ
○10日（火） 無糖ヨーグルト、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、卵、三温糖、ﾊﾞﾀｰ、塩
○11日（水） 薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、卵、三温糖、牛乳、ｳｲﾝﾅｰ、なたね油、ｹﾁｬｯﾌﾟ
○12日（木） 米、天かす、青のり、三温糖、しょうゆ、みりん
○13日（金） 食パン、マヨネーズ、とろけるﾐｯｸｽﾁｰｽﾞ、パセリ
○16日（月） おから、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、卵、三温糖、牛乳、なたね油
○17日（火） 食パン、卵、牛乳、三温糖、ﾊﾞﾀｰ
○18日（水） さつまいも、なたね油、三温糖、しょうゆ、水
○19日（木） りんご、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、卵、三温糖、ﾊﾞﾀｰ
○23日（月） 米、花かつお、白ごま、しょうゆ、みりん
○24日（火） 食パン、ﾏﾖﾈｰｽﾞ、カレー粉、ﾊﾟｾﾘ
○25日（水） じゃがいも、三温糖、バター、片栗粉、しょうゆ、みりん
○26日（木） りんご、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、卵、三温糖、牛乳、ﾊﾞﾀｰ、塩
○27日（金） 米、水煮大豆、人参、ベーコン、コンソメ、パセリ
○30日（月） ほうれん草、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、重曹、卵、三温糖、牛乳、ﾊﾞﾀｰ、練乳、油、ﾒｰﾌﾟﾙｼﾛｯﾌﾟ