



令和7年3月1日
矢田野こども園

春の訪れが待ち遠しく感じられる今日この頃です。

今年度も残すところあと1か月となりました。4月に比べ、子ども達はたくま
しさと頼もしさが備わってきたように感じます。

残り1か月も楽しく給食を食べて、元気に過ごしましょう。



☆3月はお好み献立です☆



※3月は毎年恒例となっているあおぐみからのアンケートを基にした献立になっています。
好きなものも様々なので全てを献立に入れることはできなかったのですが、ご家庭でどのメニューが
好きだったのかもお子さんと話してみたいです。

～おかずの人気メニュー～

1位…カレーシチュー 2位…ぎょうざ入りスープ 3位…クリームシチュー
肉うどん

・その他には、炊き込みごはん、スパゲティ、マーボー豆腐も人気がありました。



～おやつの人気メニュー～

1位…肉まん
クッキー
ゼリー



・その他には、ピザトースト、スイートポテト、フライドポテト、プリン、ヨーグルト
などもありました。おも、パンを使ったおやつの人気がありました。

～1年間を振り返ってみよう～

この1年を振り返ってみると、子ども達ができる
ようになったことがたくさんあると思います。
卒園・進級に向けてできるようになったことを振
り返ってみましょう。

《できるようになったこと》

- いただきますとごちそうさまを言えた。
- よく噛んで味わって食べることができた。
- 朝食を欠かさず食べることができた。
- 正しい姿勢でごはんを食べることができた。
- 食事前やおやつの前に手を洗うことができた。
- 楽しんで食べることができた。



今年も1年、食を通して子ども達の成長を感じることができました。来年度も子ども達が
元気に過ごすことが出来るような給食作り
に取り組んでいきたいと思ひます。

～給食室より～

☆風除室に展示している毎日の食事をお
迎え時に家族の方と一緒に話している様
子を見かけます。おかずと一緒に飾ってあ
る折り紙も季節に応じたものに変えてお
り、食事に興味を持つきっかけになればと
考えています。

これからも安全でおいしい給食を作り、子
ども達が健やかに育つことを応援します。

3月 献立表 幼児食

※3月4日(火)はお楽しみランチ、13日(木)はうどんの日です。あお・き・ももぐみは主食(ごはん)はいりません。お箸は持ってきてください。

★矢田野こども園における栄養目標★

◎未満児◎ エネルギー493kcal たんぱく質12.4~24.7g 脂質10.2~16.5g 食塩相当量1.5g未満

○以上児○ エネルギー402kcal たんぱく質11.6~27.1g 脂質12.5~19.6g 食塩相当量1.6g未満

2025年 3月

矢田野こども園

日付	献立名		食材名			
	昼食	おやつ (○朝おやつ◎昼おやつ)	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーになるもの	その他
1 土	うどん いなり卵うどん チーズ 味付小魚	○お茶 せんべい	卵、油揚げ、焼き抜きかまぼこ、プロセスチーズ、味付小魚	長ねぎ、にんじん、干しいたけ	うどん、三温糖	こいくちしょうゆ、本みりん、食塩、かつお・昆布だし、麦茶、甘辛せんべい
3 月	ごはん 鶏のからあげ ひじきサラダ(みかん) わかめスープ	○お茶 ヨーグルト ◎カルビス ひなあられ	鶏むね肉、絹ごし豆腐、ヨーグルト	しょうが、にんにく、干しいたけ、レタス、きゅうり、みかん缶、カットわかめ、にんじん	精白米、かたくり粉、大豆油、三温糖、ごま油、カルビス	合成清酒、こいくちしょうゆ、穀物酢、コンソメ、食塩、麦茶、ひなあられ
4 火	かやくごはん エビフライ(ひよこ かぼちゃコロケ) 小松とまとの梅~パスタ すまし汁	○りんごジュース ◎豆乳プリン 味付小魚	鶏もも肉、油揚げ、ロースハム、ふかし、味付小魚	にんじん、ごぼう、干しいたけ、トマト、こまつな、梅びしお、糸みつば、えのきたけ、りんごジュース	精白米、三温糖、エビフライ、かぼちゃコロケ、大豆油、スパゲッティ、オリーブ油、豆乳プリン	こいくちしょうゆ、合成清酒、本みりん、食塩、ウスターソース、トマトケチャップ、昆布茶、白こしょう、かつお・昆布だし
5 水	ごはん 白身魚フライ 大根サラダ 味噌汁	○お茶 パナナ ◎牛乳 せんべい	たら、卵、ツナ缶、油揚げ、牛乳	だいこん、にんじん、きゅうり、はくさい、えのきたけ、パナナ	精白米、大豆油、薄力粉、パン粉	ウスターソース、トマトケチャップ、マヨネーズ、こいくちしょうゆ、米みそ、煮干しだし、麦茶、甘辛せんべい
6 木	ごはん 白味噌ポトフ 揚げ大豆の小魚からめ 煮豆(未満児) きゅうりの南蛮	○お茶 ビスケット ◎牛乳 肉まん	鶏もも肉、ウインナーソーセージ、大豆、かえり干し、牛乳	たまねぎ、にんじん、こまつな、きゅうり	精白米、じゃがいも、いりごま、大豆油、三温糖、ごま油	煮干しだし、こいくちしょうゆ、みりん風調味料、合成清酒、米みそ、食塩、穀物酢、トウバンジャン、麦茶、ハードビスケット、肉まん
7 金	カレーライス カレーシチュー ドレッシングサラダ ミニフルーツ入りゼリー	○お茶 せんべい ◎牛乳 ビスケット	牛かた肉、プレーンヨーグルト、卵、牛乳	にんじん、たまねぎ、りんご、新しょうが、にんにく、野菜ミックスジュース、きゅうり、レタス、カットわかめ、みかん缶、パナナ	精白米、じゃがいも、薄力粉、三温糖、調合油、ごま油	カレー粉、コンソメ、こいくちしょうゆ、ウスターソース、カレーウ、穀物酢、ゼリーの素、麦茶、甘辛せんべい、ハードビスケット
8 土	ごはん 豚丼 わかめスープ チーズ	○お茶 ウエハース	豚かた肉、プロセスチーズ	たまねぎ、長ねぎ、カットわかめ、りよくとうもろやし、ぶなしめじ	精白米、三温糖	こいくちしょうゆ、本みりん、合成清酒、おろしにんにく、コンソメ、食塩、麦茶、ウエハース
10 月	ごはん ぎょうざ入スープ 切り干し大根のごま酢あえ アニマルチーズ	○お茶 ビスケット ◎お茶 焼きそばパン	豚かた肉、ロースハム、プロセスチーズ	チンゲンサイ、たけのこ、長ねぎ、にんじん、しいたけ、切干しいたご、きゅうり、キャベツ、青ピーマン	精白米、冷凍ぎょうざ、大豆油、ごま油、すりごま、三温糖、ロールパン、中華めん	鶏がらだし、こいくちしょうゆ、食塩、合成清酒、みりん風調味料、穀物酢、麦茶、ハードビスケット、焼きそばソース、白こしょう
11 火	ごはん マーボー豆腐 揚げえびシューマイ ほうれん草のナムル	○お茶 りんご ◎牛乳 せんべい	木綿豆腐、豚ひき肉、えびシューマイ、ロースハム、牛乳	長ねぎ、新しょうが、にんにく、青ピーマン、にんじん、ほうれんそう、りよくとうもろやし、りんご	精白米、三温糖、調合油、ごま油、かたくり粉、大豆油	こいくちしょうゆ、チンメンジャン、鶏がらだし、穀物酢、麦茶、甘辛せんべい
12 水	ごまにぎり 豚肉のしょうが焼き 和風サラダ 味噌汁	○お茶 せんべい ◎牛乳 ポテトチップス	豚かた肉、焼き竹輪、油揚げ、牛乳	新しょうが、たまねぎ、にんじん、にら、きゅうり、レタス、かぼちゃ	精白米、いりごま、三温糖、調合油、かたくり粉、すりごま、じゃがいも、大豆油	食塩、こいくちしょうゆ、マヨネーズ、トマトケチャップ、米みそ、煮干しだし、麦茶、甘辛せんべい、コンソメ
13 木	うどん 肉うどん わかめときゅうりの酢の物 いちご&パナナ	○お茶 チーズ ◎牛乳 ドーナツ	牛かた肉、焼き抜きかまぼこ、かにかま、プロセスチーズ、牛乳	長ねぎ、にんじん、カットわかめ、りよくとうもろやし、きゅうり、いちご、パナナ	うどん、三温糖	かつお・昆布だし、こいくちしょうゆ、合成清酒、穀物酢、食塩、麦茶、ドーナツ
14 金	わかめごはん 魚のかば焼き トマトのごま酢あえ さつま汁	○お茶 ポーロ ◎ヨーグルト ウエハース	さんま、ロースハム、豚かた肉、ヨーグルト	トマト、レタス、きゅうり、だいこん、にんじん、長ねぎ	精白米、かたくり粉、米粉、調合油、三温糖、いりごま、ごま油、さつまいも、ポーロ	炊き込みわかめ、こいくちしょうゆ、本みりん、しょうゆせんべい、穀物酢、米みそ、かつおだし、麦茶、ウエハース
15 土	パン パン給食	○お茶 せんべい	牛乳		ロールパン	麦茶、甘辛せんべい

17 月	ごはん 鶏肉のマーメレード煮 ブロッコリーと卵のサラダ コロコロスープ	○お茶 ビスケット ◎牛乳 ピザトースト	鶏むね肉、卵、ロースハム、牛乳、 ピザ用チーズ	オレンジマーメレード、ブロッコ リー、にんじん、だいこん、たまね ぎ、こねぎ、コーン缶、青ピーマン	精白米、かたくり粉、大豆油、じゃ ががいも、オリーブ油、食パン	食塩、白こしょう、こいくちしよ うゆ、マヨネーズ、コンソメ、 合成清酒、麦茶、ハードビス ケット、トマトケチャップ
18 火	食パン ポークビーンズ ごぼうサラダ りんご	○お茶 スティック野菜 ◎牛乳 せんべい	大豆、豚かた肉、ツナ缶、牛乳	たまねぎ、にんじん、にんにく、 ホールトマト缶、ごぼう、きゅうり、り んご、だいこん	食パン、じゃがいも、調合油、三温 糖、すりごま、ごま油	トマトケチャップ、ウスター ソース、コンソメ、食塩、こい くちしょうゆ、マヨネーズ、甘 辛せんべい
19 水	ゆかりごはん 魚の煮つけ 小松菜の納豆あえ 味噌汁	○お茶 ウエハース ◎ジョア ビスケット	赤魚、挽きわり納豆、削り節、油揚 げ	こまつな、りょくとうもやし、にんじ ん、長ねぎ	精白米、三温糖、じゃがいも、ジョ ア	ゆかり粉、こいくちしょうゆ、 清酒、本みりん、米みそ、煮 干しだし、麦茶、ウエハー ス、ハードビスケット
21 金	パン にんじんのポタージュ 甘辛肉団子 トマトときゅうりのピクルス	○お茶 せんべい ◎りんごジュース 卒園ケー キ	牛乳、生クリーム、卵、ホイップク リーム	たまねぎ、にんじん、きゅうり、トマ ト、りんごジュース、みかん缶、いち ご	ロールパン、じゃがいも、コーンフ レーク、薄力粉、有塩バター、調合 油、三温糖、ホットケーキミックス	食塩、白こしょう、コンソメ、 ミートボール、こいくちしょう ゆ、本みりん、穀物酢、麦 茶、甘辛せんべい
22 土	卒園式					
24 月	ごはん 鶏のカレー風味揚げ パンサンサー きのこスープ	○お茶 ヨーグルト ◎ミルクココア せんべい	鶏むね肉、ロースハム、卵、ヨーグ ルト、牛乳	しょうがおろし汁、きゅうり、にんじ ん、ぶなしめじ、えのきたけ、しいた け、りょくとうもやし	精白米、かたくり粉、薄力粉、大豆 油、はるさめ、調合油、三温糖、こ ま油	合成清酒、こいくちしょうゆ、 カレー粉、穀物酢、コンソメ、 食塩、白こしょう、麦茶、ピュ アココア、甘辛せんべい
25 火	きなごごはん 鮭のムニエル マッシュポテト コーンかきたまスープ	○お茶 せんべい ◎牛乳 クラッカー	きな粉、さけ、ロースハム、卵、牛 乳	たまねぎ、こねぎ、コーン缶	精白米、薄力粉、有塩バター、じゃ ががいも、ごま油	食塩、白こしょう、マヨネー ズ、鶏がらだし、こいくちしよ うゆ、合成清酒、麦茶、甘辛 せんべい、クラッカー
26 水	ごはん 煮込みハンバーグ スパゲティンター 味噌汁	○お茶 オレンジ ◎くだものゼリー 味付小魚	牛ひき肉、豚ひき肉、牛乳、卵、絹 ごし豆腐、味付小魚	たまねぎ、ぶなしめじ、にんじん、 コーン缶、カットわかめ、パレンシ アオレンジ	精白米、パン粉、三温糖、スパゲッ ティ、オリーブ油、くだものゼリー	こいくちしょうゆ、トマトケ チャップ、コンソメ、食塩、合 成清酒、米みそ、煮干しだ し、麦茶
27 木	食パン チキンクリームシチュー ちりじゃこサラダ バナナ	○お茶 ビスケット ◎牛乳 スイートポテト	鶏もも肉、牛乳、生クリーム、ちり めんじゃこ、卵	コーン缶、たまねぎ、にんじん、レタ ス、きゅうり、りんご、バナナ	食パン、じゃがいも、有塩バター、 薄力粉、調合油、三温糖、さつまい も	コンソメ、穀物酢、こいくち しょうゆ、麦茶、ハードビス ケット
28 金	手作り弁当	○お茶 ポーロ ◎お茶 せんべい			ポーロ	麦茶、甘辛せんべい
29 土	手作り弁当	○お茶 ビスケット				麦茶、ハードビスケット
31 月	手作り弁当	○お茶 せんべい ◎お茶 ビスケット				麦茶、甘辛せんべい、ハード ビスケット