



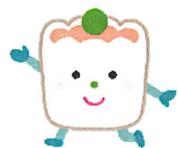
令和8年3月1日
矢田野こども園

今年度も残りわずかとなりました。この1年で子ども達は好き嫌いを克服したり、お友達と楽しく食事をしたりと大きく成長しました。

毎日の給食を通して楽しい思い出を作りながら次のステップへ進む準備ができるようサポートしていきます。



3月は、毎年恒例となっているあおぐみ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すべてを入れることはできなかったのですが、ご家庭での話題にしてみてくださいね♡



~おかずの
人気メニュー~



☆カレーシチュー、ぎょうざ入りスープ、煮込みハンバーグ、ビーフシチュー、シューマイ
※その他には、コーンかきたまスープ、ミートローフ、クリームシチュー、肉うどんなどもありました。



~おやつ
の人気メニュー~



☆ドーナツ、プリン、フルーチェ、フレンチトースト、ピザトースト、ミシュケ、マカロニきなこ、じゃがバター、肉まん、ゼリー
といったおやつの人気がありました。



★きぐみ味噌作り★

きぐみは毎年この時期に味噌作りをしているのですが、直前に感染症が流行してきたので、今回は味噌作りを控えてどのような手順で出来上がるか見てもらおうということになり『味噌作りの工場見学！』という設定でエプロンや三角巾、マスクをつけて子どもたちに見てもらいました。直接は触れてないのですが、大豆のゆでたにおい最後に入れるわさびのツーンとしたにおいは感じていました。あおぐみになったらこの味噌を使っておいしい豚汁を作ろうね~



~1年を振り返ってみよう~

この1年を振り返ってみると、子どもたち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。

今年も食を通して子ども達の多く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せるように、おいしさプラス安全な給食作りに取り組んでいきたいと思っています。

3月 献立表 幼児食

★矢田野こども園における栄養目標★

◎未満児◎ エネルギー501kcal たんぱく質12.6～25.1g 脂質11.2～16.7g 食塩相当量1.6g未満

○以上児○ エネルギー604kcal たんぱく質15.1～30.2g 脂質13.4～20.1g 食塩相当量1.6g未満

2026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
2月	ゆかりごはん 魚の立田揚げ 小松菜の納豆あえ 味噌汁	○お茶 ポーロ ◎フルーチェ(ひよこ牛乳ビスケット)	さば、挽きわり納豆、削り節、厚揚げ、牛乳	しょうが、こまつな、りょくとうもやし、にんじん、だいこん	精白米、かたくり粉、大豆油、ポーロ	ゆかり粉、こいくちしょうゆ、合成清酒、かつおだし、米みそ、麦茶、フルーチェ
3月	ピザトースト ジャムサンド(ひよこ食パン) チキンクリームシチュー マカロニサラダ ひなまつり三色ゼリー	○お茶 せんべい ◎カルピス ひなあられ(ひよこ牛乳せんべい)	ロースハム、ピザ用チーズ、鶏もも肉、牛乳、生クリーム、卵	たまねぎ、コーン缶、青ピーマン、いちごジャム、にんじん、きゅうり	食パン、マーガリン、じゃがいも、有塩バター、薄力粉、マカロニ、カルピス	トマトケチャップ、コンソメ、マヨネーズ、ゼリーの素、麦茶、甘辛せんべい、ひなあられ
4月	ごはん ミートローフ コールスローサラダ チンゲン菜のスープ	○お茶 クラッカー ◎くだものゼリー ウエハース(ひよこ牛乳)	牛ひき肉、豚ひき肉、プロセスチーズ、牛乳、卵、ロースハム	たまねぎ、にんじん、グリーンピース、キャベツ、きゅうり、コーン缶、チンゲンサイ	精白米、パン粉、調合油、三温糖、オリーブ油、くだものゼリー	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、コンソメ、麦茶、クラッカー、ウエハース
5月	うどん 肉うどん わかめときゅうりの酢の物 オレンジ	○お茶 ビスケット ◎ミルクココア せんべい(ひよこ牛乳)	牛かた肉、焼き抜きかまぼこ、かにかま、牛乳	長ねぎ、にんじん、カットわかめ、りょくとうもやし、きゅうり、バレンシアオレンジ	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、ハードビスケット、ビュアココア、甘辛せんべい
6月	ごはん 鶏肉のマーレド煮 ブロッコリーのゴマネーズあえ 味噌汁	○お茶 パナナ ◎お茶 チーズ入りチヂミ	鶏むね肉、ロースハム、卵、豚ひき肉、ピザ用チーズ	オレンジマーレード、ブロッコリー、キャベツ、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、パナナ、にら	精白米、かたくり粉、大豆油、すりごま、じゃがいも、薄力粉、ごま油、三温糖	食塩、白こしょう、こいくちしょうゆ、マヨネーズ、かつおだし、米みそ、麦茶、穀物酢
7月	うどん カレーうどん チーズ 味付小魚	○お茶 せんべい	豚かた肉、油揚げ、プロセスチーズ、味付小魚	にんじん、長ねぎ、たまねぎ	うどん、調合油、かたくり粉	かつお・昆布だし、こいくちしょうゆ、みりん風調味料、カレールウ、麦茶、甘辛せんべい
9月	ごはん 白身魚フライ トマトとわかめのサラダ 味噌汁	○お茶 チーズ ◎牛乳 マカロニきなこ	たら、卵、ロースハム、油揚げ、プロセスチーズ、牛乳、きな粉	カットわかめ、きゅうり、トマト、キャベツ、たまねぎ	精白米、薄力粉、パン粉、大豆油、三温糖、ごま油、マカロニ	ウスターソース、トマトケチャップ、こいくちしょうゆ、穀物酢、かつおだし、米みそ、麦茶、食塩
10月	ごはん 甘辛肉団子 パンキンサラダ コーンかきたまスープ	○お茶 ポーロ ◎ジョア ドーナツ(ひよこ牛乳ビスケット)	ロースハム、卵	かぼちゃ、きゅうり、たまねぎ、にんじん、こねぎ、コーン缶	精白米、調合油、三温糖、ごま油、ポーロ、ジョア	ミートボール、こいくちしょうゆ、本みりん、マヨネーズ、鶏がらだし、合成清酒、麦茶、ドーナツ
11月	きなこごはん すきやき煮 ツナサラダ トマト	○お茶 せんべい ◎牛乳 大学いも	きな粉、牛かた肉、焼き豆腐、蒸しかまぼこ、ツナ缶、牛乳	長ねぎ、たけのこ、にんじん、キャベツ、きゅうり、コーン缶、トマト	精白米、しらたき、車ふ、三温糖、調合油、さつまいも、いりごま、大豆油	こいくちしょうゆ、マヨネーズ、麦茶、甘辛せんべい、穀物酢
12月	ごはん 野菜のオムレツ ポテトサラダ 味噌汁	○お茶 ウエハース ◎ぶどうジュース 卒園ケーキ(ひよこ牛乳)	大豆、ベーコン、プロセスチーズ、卵、牛乳、ロースハム、油揚げ、ホイップクリーム	たまねぎ、トマト、パセリ、きゅうり、にんじん、りんご、コーン缶、こまつな、バレンシアオレンジ	精白米、有塩バター、じゃがいも、三温糖、ホットケーキミックス	食塩、白こしょう、コンソメ、マヨネーズ、かつおだし、米みそ、麦茶、ウエハース、ビュアココア
13月	カレーライス カレーシチュー ちりじゃこサラダ アニマルチーズ	○お茶 せんべい ◎豆乳プリン 味付小魚(ひよこ牛乳ビスケット)	牛かた肉、ブレンヨーグルト、ちりめんじゃこ、プロセスチーズ、味付小魚	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、レタス、きゅうり	精白米、じゃがいも、薄力粉、三温糖、調合油、豆乳プリン	カレー粉、コンソメ、こいくちしょうゆ、ウスターソース、カレールウ、穀物酢、麦茶、甘辛せんべい
14月	卒園式					
16月	ごはん ヒレカツ 和風サラダ 白菜スープ	○お茶 りんご ◎牛乳 フライドポテト	豚ヒレ肉、卵、焼き竹輪、はんぺん、牛乳	きゅうり、レタス、にんじん、はくさい、たまねぎ、りんご、あおのり	精白米、薄力粉、パン粉、大豆油、すりごま、三温糖、じゃがいも	トマトケチャップ、ウスターソース、マヨネーズ、こいくちしょうゆ、コンソメ、食塩、白こしょう、麦茶

17 火	ごはん ぎょうざ入りスープ ひじきナムル トマト	○お茶 ビスケット ◎牛乳 せんべい	豚かた肉、牛乳	テンゲンサイ、たけのこ、長ねぎ、 にんじん、しいたけ、りよくとうもや し、きゅうり、干しひじき、トマト	精白米、冷凍ぎょうざ、大豆油、ご ま油、三温糖、いりごま	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、甘辛せん べい
18 水	ごはん 煮込みハンバーグ じゃがバター わかめスープ	○お茶 せんべい ◎ミルクココア クラッカー (ひよこ牛乳)	牛ひき肉、豚ひき肉、牛乳、卵、絹 ごし豆腐	たまねぎ、ぶなしめじ、にんじん、 カットわかめ、りよくとうもやし、えの きたけ	精白米、パン粉、三温糖、じゃがい も、有塩バター	こいくちしょうゆ、トマトケ チャップ、コンソメ、鶏がらだ し、麦茶、甘辛せんべい、 ビュアココア、クラッカー
19 木	食パン ビーフシチュー 切り干し大根のゴマネーズ和え バナナ	○お茶 せんべい ◎牛乳 豆乳もち(未満児ビ スケット)	牛かた肉、生クリーム、ロースハ ム、牛乳、調製豆乳、きな粉	にんじん、たまねぎ、切干しだいこ ん、きゅうり、コーン缶、バナナ	食パン、じゃがいも、米粉、いりご ま、三温糖、かたくり粉	ハヤシルウ、コンソメ、トマト ケチャップ、ウスターソース、 マヨネーズ、穀物酢、麦茶、 甘辛せんべい
21 土	パン パン給食 ココアムース	○お茶 ビスケット	牛乳		ロールパン、ココアムース	麦茶、ハードビスケット
23 月	ごはん マーボー豆腐 むしシューマイ 小松菜のナムル	○お茶 ウエハース ◎牛乳 ホットケーキ	木綿豆腐、豚ひき肉、ロースハム、 牛乳、卵	長ねぎ、新しょうが、にんにく、青 ピーマン、にんじん、こまつな、りよ くとうもやし	精白米、三温糖、調合油、ごま油、 かたくり粉、ジャンボポークシュ ーマイ、ホットケーキミックス、有塩バ ター、メープルシロップ	こいくちしょうゆ、テンメンジャ ン、鶏がらだし、穀物酢、麦 茶、ウエハース
24 火	ごまにぎり おでん 鶏味噌 ドレッシングサラダ りんご	○お茶 ヨーグルト ◎牛乳 スイートポテト	焼き竹輪、厚揚げ、鶏ひき肉、卵、 ヨーグルト、牛乳	だいこん、にんじん、りしりこんぶ、 きゅうり、レタス、カットわかめ、りん ご	精白米、いりごま、さといも、車ふ、 三温糖、調合油、ごま油、さつまい も、有塩バター	食塩、こいくちしょうゆ、みり ん風調味料、かつおだし、米 みそ、合成清酒、穀物酢、麦 茶
25 水	ごはん 豚肉のしょうが焼き スパゲティサラダ(ツナ) 味噌汁	○お茶 せんべい ◎のむヨーグルト ビスケット (ひよこ牛乳)	豚かた肉、ツナ缶、油揚げ、飲む ヨーグルト	新しょうが、たまねぎ、にんじん、に ら、キャベツ、きゅうり、かぼちゃ	三温糖、調合油、かたくり粉、スパ ゲッティ	こいくちしょうゆ、マヨネーズ、 かつおだし、米みそ、麦茶、 甘辛せんべい、ハードビス ケット
26 木	わかめごはん 肉じゃが パンサンスー アニマルチーズ	○お茶 オレンジ ◎牛乳 肉まん	牛かた肉、ロースハム、卵、プロセ ステーズ、牛乳	たまねぎ、にんじん、さやいんげ ん、きゅうり、パレンシアオレンジ	精白米、じゃがいも、しらたき、調 合油、三温糖、はるさめ、ごま油	炊き込みわかめ、こいくち しょうゆ、穀物酢、麦茶、肉ま ん
27 金	ごはん ちくわの磯辺揚げ トマトのココロサラダ 豚汁	○お茶 ビスケット ◎ヨーグルト ウエハース	焼き竹輪、卵、大豆、鶏むね肉、プ ロセステーズ、豚かた肉、絹ごし豆 腐、ヨーグルト	あおのり、トマト、きゅうり、だいこ ん、にんじん、ごぼう、長ねぎ	精白米、薄力粉、大豆油、三温糖	マヨネーズ、米みそ、穀物 酢、かつおだし、麦茶、ハー ドビスケット、ウエハース
28 土	手作り弁当	○お茶 ポーロ				
30 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
31 火	手作り弁当	○お茶 ビスケット ◎お茶 クラッカー				麦茶、ハードビスケット、ク ラッカー