



【今月の目標】・・・時間を守って食べましょう

須佐保育園

日	曜	主食 (未満児)	副 食 (共通)	お や つ	
				10時(未満児)	3時(共通)
1	水	ワカメご飯	魚のポテマヨ焼き ピーフン炒め のっつい汁	牛乳/蒸しパン	牛乳/フレンチトースト/果物
2	木	ご飯	すり身焼き コロコロサラダ かき卵汁	牛乳/りんごのレーズン煮	牛乳/黒糖蒸しパン/果物
3	金	ひな祭り誕生会	押し寿司 エビフライ スパゲティ 菜の花の和え物 はんぺんのお吸い物	牛乳/お菓子	牛乳/桃まんじゅう/果物
4	土	パン	ポテトオムレツ フレンチサラダ 野菜スープ	牛乳/黄粉マカロニ	牛乳/海鮮お好み焼き/果物
6	月	人参ご飯	カレー風味コロッケ キャベツのナムル きのこのポタージュ	牛乳/フルーツホットケーキ	牛乳/チーズパン/果物
7	火	パン	皿うどん ニラ卵 ワカメスープ	牛乳/アーモンドいりこ	牛乳/中華おこわ/果物
8	水	ひじきご飯	魚の黒酢あんかけ ポテトサラダ ピーンズスープ	牛乳/チーズトースト	牛乳/イチゴ大福
9	木	ご飯	※タルタル卵の肉巻き 野菜の煮物 豆腐の味噌汁	牛乳/焼きりんご	牛乳/チーズスティック/果物
10	金	ごまご飯	ハンバーグ ピーンズサラダ ポトフ	牛乳/南瓜グラッセ	牛乳/豆腐みたらし団子/果物
11	土	卒園式	在園児・・・お弁当の日	牛乳/お菓子	牛乳/小倉蒸しパン/果物
13	月	ご飯	白菜のロール巻き 春雨の酢の物 イエローシチュー	牛乳/ヨーグルト/パン	牛乳/ミックスピザ/果物
14	火	梅ご飯	タンドリーチキン 大根サラダ ちゃんぽん	牛乳/トースト	牛乳/チヂミ/果物
15	水	ご飯	魚の塩麹焼き 野菜のごま和え 大根の味噌汁	牛乳/野菜グラッセ	牛乳/アップルケーキ
16	木	ご飯	トンカツ 三色和え 卵スープ	牛乳/フルーツ蒸しパン	牛乳/せんざい/果物
17	金	麦ご飯	ハ宝菜 シーチキン卵 春雨スープ	牛乳/みたらし団子	牛乳/コーンパン/果物
18	土	パン	クリームスパゲティ きゅうりのりんご酢和え ごぼうスープ	牛乳/饅頭卵焼き	牛乳/いなり寿司/果物
21	火	人参ご飯	塩焼きそば ※ほうれん草のキッシュ 中華スープ	牛乳/アーモンドいりこ	牛乳/ホットケーキ/果物
22	水	ご飯	魚の竜田揚げ 南瓜サラダ 鶏ごぼう汁	牛乳/黄粉団子	牛乳/もちもちパン/果物
23	木	ご飯	ミートボール ワカメの酢の物 白菜シチュー	牛乳/青のりラスク	牛乳/ソーメン汁/果物
24	金	ご飯	餃子 五目キンピラ 厚揚げの味噌汁	牛乳/煮りんご	牛乳/スイートポテト/果物
25	土	パン	ペンネのミートソース ブロッコリーのサラダ 角切りスープ	牛乳/すりごま団子	牛乳/鮭のおにぎり/果物
27	月	ご飯	ロールキャベツ きゅうりのナムル クリームシチュー	牛乳/南瓜グラッセ	牛乳/中華まん/果物
28	火	ワカメご飯	鶏の照り焼き 根菜のごママヨサラダ 野菜ラーメン	牛乳/じゃがバター	牛乳/マドレーヌ/果物
29	水	玄米ご飯	魚の人参衣焼き 卵の花 肉団子汁	牛乳/オーロラ卵焼き	牛乳/梅が枝餅/果物
30	木	ご飯	春巻き シーチキンサラダ 南瓜の味噌汁	牛乳/ホットケーキ	牛乳/バナナマフィン
31	金	ご飯	チキンカツ 切り干し大根の煮物 水炊き風煮	牛乳/ラスク	牛乳/ココアクッキー/果物

※は、新メニューです。

～ 今月のレシピ ～ イチゴ大福(8個)

【作り方】

【材料】	いちご	8個
	小豆	80g
	ざらめ	48g
	白玉粉	100g
	水	50cc
	片栗粉	適量

- ① いちごは、洗って水けをきり、ヘタを取る。
- ② 小豆を煮て砂糖を加え、あんこを作り、8等分に分ける。
- ③ いちごをあんで包み丸める。
- ④ 耐熱容器に白玉粉と水を加えて溶かし砂糖を入れてかき混ぜる。
- ⑤ ④を蓋をしてレンジで1分程加熱する。レンジから取り出し、かき混ぜる。
- ⑥ 白玉粉が半透明になるまで ⑤を3~4回繰り返す。
- ⑦ 半透明になったら片栗粉の上にのせ、8等分にする。
- ⑧ ⑦の皮にいちご入りのあんを包む。



3月3日のひな祭りは、春らしい給食にしたいと思っています。

おやつは、桃まんじゅうです。楽しみにして下さいね。