

日	献立	10時のおやつ	3時のおやつ
2(月)	ビビンバ丼 チーズサラダ ★なめこと卵の中華スープ 果物	せんべい	あんバターサンド
3(火)	ちらし寿司 ミートボール ほうれん草のお浸し ★とろろ昆布のすまし汁 果物 ひなあられ(おっきな ARINKO のみ)	ビスケット	ひな祭り3色ケーキ カルピス
4(水)	ごはん 魚のパン粉焼き 春雨サラダ 人参スープ 果物	ヨーグルト	★味噌ポテト
5(木)	けんちんうどん さつまいもの天ぷら さっぱりキャベツ 果物	せんべい	わかめおにぎり
6(金)	ごはん 鶏のつくね焼き 大根サラダ 味噌汁 果物	ビスケット	お麩のラスク 牛乳
7(土)	ごはん 肉じゃが 浅漬け なめこの味噌汁 果物	せんべい	ビスケット
9(月)	キーマカレー ツナコーンサラダ 味噌汁 果物	ビスケット	シュガートースト
10(火)	ごはん 豆腐ハンバーグ 温野菜 コンソメスープ 果物	せんべい	マシュマロおこし
11(水)	ごはん 魚の照り焼き スパサラ 味噌汁 果物	ヨーグルト	カレートースト 牛乳
12(木)	★麻婆ラーメン 野菜のマリネ すまし汁 果物	ビスケット	きつねむすび
13(金)	ひじきごはん ★ちくわのマヨチーズ焼き ほうれん草のしらす和え 味噌汁 果物	せんべい	蒸かし芋
14(土)	ごはん 煮込みハンバーグ 人参の甘煮とブロッコリー 味噌汁 果物	ビスケット	せんべい
16(月)	三色丼 カリフラワーと枝豆のサラダ 味噌汁 果物	せんべい	ロールパン
17(火)	【お祝い会】CELETRY・CARROT パイキング PUMPKIN~POTATO ごはん 唐揚げ ポテト ブロッコリー 野菜スープ 果物	チーズケーキ ジュース	あんバターサンド
18(水)	ごはん 鮭のムニエル(オーロラソース) 春雨サラダ 味噌汁 果物	ヨーグルト	しらすトースト 牛乳
19(木)	【避難訓練】コーンわかめおにぎり ★ツナ入り卵焼き ★ミネストローネ 果物	せんべい	ロールパン
21(土)	チキンカレー 浅漬け 味噌汁 果物	ビスケット	せんべい
23(月)	ごはん 豚肉の味噌焼き ★ほうれん草のなめたけ和え 豆腐スープ 果物	せんべい	きな粉トースト
24(火)	ごはん 魚の竜田揚げ(きのこあんかけ) ★春キャベツのコールスローサラダ 味噌汁 果物	ビスケット	ホットケーキ 牛乳
25(水)	ミートソースパスタ ちくわサラダ コンソメスープ 果物	ヨーグルト	塩むすび
26(木)	★塩昆布混ぜご飯 ★かぶのそぼろ煮 さっぱりキャベツ 味噌汁 果物	せんべい	チーズトースト
27(金)	【CARROT リクエストメニュー】	ビスケット	鮭おにぎり
30(月)	ごはん ポークチャップジンジャー 花野菜サラダ 味噌汁 果物	せんべい	バナナ蒸しパン
31(火)	【新年度準備】ハヤシライス ちくわのきゅうり詰め コンソメスープ 果物	ビスケット	ジャムパン

※10時に TOMATO・ONION クラスはおやつがあります。仕入れの状況によっておやつが変更する場合があります。 ★→新メニュー!!
※牛乳は POTATO・CELERY・CARROT クラスのみあります。

今月の郷土料理

【味噌ポテト】

埼玉県の郷土料理



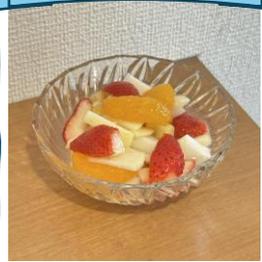
●材料 4人分

- ・じゃがいも 3個
- ・小麦粉 80g
- ・水 200ml
- ・揚げ油 適量
- ★味噌 大さじ3
- ★砂糖 大さじ4
- ★みりん 大さじ1
- ★酒 大さじ1
- ★醤油 小さじ1/2

●作り方

- ①鍋に★の調味料を入れ、とろみがつくまで火にかける。
- ②じゃがいもの皮をむき、固めに茹でる。
- ③小麦粉と水を混ぜ、衣を作る。
- ④②を③にくぐらせ、こんがりするまで揚げる。
- ⑤①のタレをかけて完成!!

2月の誕生日ケーキ フルーツポンチ



給食室から

3月の献立には、春が旬の食べ物をたくさん取り入れました。春キャベツ、かぶ、しらすなど、今の季節ならではの食材を使ったメニューが登場します。旬の食材は、味が良く栄養も豊富で、体づくりにもぴったりです。給食を通して、春のおいしさを楽しみましょう。



お別れ給食について



年長さんのリクエストを中心とした「お別れ給食」。今まで食べた給食の中で思い出に残った献立や、子どもたちが好きな献立をパーティー形式で楽しく食べます。今年はどんな献立が選ばれるでしょう？ 給食室でも一年間の腕の見せどころ!! とばかりに、おいしく楽しく食べられるよう張り切って給食作りや演出に励みます。ご家庭でも楽しく話題にしていただけなら、うれしく思います!!

