



3月献立予定表

3おつ保育園

				1 ひな祭り献立 鮭のちらし寿司 高野豆腐の煮物 菜の花の和え物 麩のすまし汁 桜クッキー	2 ごはん 肉じゃが お浸し みそ汁
4 ごはん 鶏肉カレー焼き 納豆サラダ もやしのみそ汁 じゃこおにぎり	5 雑穀ごはん 野菜つくね 白和え 切干大根のみそ汁 青のりポテト	6 ごはん 魚ねぎみそ焼き キャベツごま酢和え 煮豆・豆腐のみそ汁 大根もち	7 ごはん 油揚げコロケ 切干と昆布の煮物 高野豆腐のスープ 野菜蒸しパン	8 ごはん 魚パン粉焼き 炒めなます 豆腐のみそ汁 大豆おやき	9 ごはん 大根そぼろ煮 酢の物 みそ汁
11 ごはん 大豆の揚げ煮 ブロッコリー和え物 鶏団子汁 おからパンケーキ	12 おめでとう献立 ごはん メンチカツ ポテトサラダ 具だくさんみそ汁 芋とりんこのケーキ	13 ごはん 魚ハンバーグ キャベツ煮びたし ごぼうのみそ汁 米粉じゃがおやき	14 黒米ごはん 大根のグラタン 梅じゃこサラダ じゃが芋のみそ汁 青菜のクラッカー	15 ごはん 五目豆 ふるふき大根 魚焼き団子汁 梅おにぎり	16 ごはん 五目豆 ブロッコリー みそ汁
18 ごはん ホイコーロ たたきごぼう 大根のみそ汁 ほうれん草スコーン	19 ごはん 春巻き きんぴら 豆腐のみそ汁 ぼたもち	20 春分の日	21 ごはん れんこんバーグ 納豆の和え物 キャベツのみそ汁 塩おにぎり	22 雑穀ごはん チリコンカン 焼きじゃが芋 麩ともやしのみそ汁 じゃこトースト	23 ごはん マーボー豆腐 きんぴら みそ汁
25 ごはん マーボー春雨 じゃが芋の煮物 豆腐のみそ汁 チヂミ	26 リクエストメニュー きのこパスタ あすっこ和え物 煮豆 野菜スープ 手作りチーズパン	27 黒米ごはん 鮭の味噌焼き 卵の花 青菜のみそ汁 ごはんおやき	28 希望保育(弁当)	29 希望保育(弁当)	30 お弁当

*都合により、献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。

2024. 3. 1

"ふきのとうみそ"



3月のリクエストメニューは、"きのこパスタ"です。

- 材料：
- ふきのとう 50g (おおよそ4か5個位)
 - みそ 100g
 - 酒 大さじ1
 - 砂糖 大さじ2
 - 炒め油

- 作り方：
- ① ふきのとうを、粗みじん切りにして下茹でする。(切っているうちにアクで黒くなってくるので、沸騰したお湯を準備してから切る。)
 - ② ①を鍋に戻して、油で炒めてから砂糖、みそ・酒を加え混ぜ、加熱する。(焦げそうなら水少々加える)
 - ③ 焦げないように混ぜながら加熱し、好みの固さになったら出来上がり。

春になると顔を出す"ふきのとう"。園の周辺にたくさんあり、子どもたちが散歩に出かけた時に採ってきて「味噌作ってー!」と給食室に持ってきてくれます。2月に作ったときは、いちご組の子どもたちに大好評でしたよ苦手な子どももいますが、大人気のふきのとうみそです。

3月12日おめでとう献立について

3月12日おめでとう献立は、ばら組みんなで決めました。今年給食で食べた中から選びました。一年間、子どもたちはそれぞれに大きく成長したお祝いの日です。