



3月ごはんだより(卵・乳アレルギー)



2025年 3月 北里保育園

日付	曜日	おひるごはん	三色食品群			3時おやつ	
			あか	きいろ	みどり		
3 月	火	鶏ひなまつりメニュー朝 ☆ちらし寿司 いんげんのおかか和え	☆サーモンのみぞマヨドレ焼き すまし汁(菜の花、椎茸、麸)	でんぶ、 サーモン、麸	米	きぬさや、人参、玉葱、 いんげん、椎茸、 菜の花、黄ピーマン	☆いちご ゼリー
4 火	水	ごはん ☆アロコリーのマヨドレラグ	麻婆豆腐 中華スープ(キャベツ、えのき、ワカメ)	豆腐、豚肉、 ワカメ	米	玉葱、椎茸、葱、 ブロッコリー、人参、 キャベツ、えのき	きなこ餅
5 木	木	ごはん ひじき煮	☆ハートのミートコロッケ みそ汁(南瓜、玉葱、しめじ)	豚肉、鶏肉、 揚げ、ひじき	米 じゃが芋 南瓜	いんげん、玉葱、 しめじ、人参	星たべよ
6 木	木	★お誕生日会 ごはん ジャーマンポテト スープ(もやし、青梗菜、人参)	☆チキン南蛮 キャベツサラダ フルーツゼリー	鶏肉、 魚肉リーゼー	米 じゃが芋	玉葱、ビーマン、 キャベツ、コーン、 もやし、青梗菜、人参	☆誕生日 ケーキ
7 金	木	ごはん 法蓮草の胡麻和え	豚肉の生姜焼き ☆すまし汁(豆腐、えのき、葱)	豚肉、豆腐	米	玉葱、赤ピーマン、人参 法蓮草、えのき、葱	ばたばた 焼き
10 月	木	ごはん 白菜の煮浸し	☆赤魚のマヨドレ焼き みそ汁(じゃが芋、玉葱、椎茸)	赤魚、揚げ	米 じゃが芋	白菜、人参、玉葱、 椎茸	☆ジャム サンド
11 火	木	ごはん ☆春雨サラダ	☆南瓜挽肉フライ みそ汁(豆腐、法蓮草、えのき)	豚肉、豆腐	米 南瓜 春雨	玉葱、胡瓜、人参、 法蓮草、えのき	☆小魚 せんべい
12 水	木	ごはん ☆ポテトサラダ	煮魚(鰯) みそ汁(もやし、キャベツ、ワカメ)	鰯、ワカメ	米 じゃが芋	人参、コーン、もやし、 キャベツ	☆しらす& ワカメせんべい
13 木	木	★お別れ会★ ゆかりごはん ☆ポテト、エビのオーロラ和え ミニきつねうどん	チキンステーキトマトソースかけ プロッコリーとコーンサラダ	鶏肉、揚げ、 ワカメ、エビ	米 じゃが芋 うどん	玉葱、トマト、コーン、 プロッコリー、葱	クレープ / ソフト サラダ
14 金	木	ごはん ☆キャベツのマヨドレサラダ	☆ビーフシチュー 季節のフルーツ(せとか)	牛肉	米 じゃが芋	玉葱、人参、コーン、 マッシュルーム、 キャベツ、せとか	☆麩の ラスク
17 月	木	ごはん プロッコリーのソテー	鰯の塩焼き みそ汁(白菜、南瓜、大根の葉)	鰯	米 南瓜	プロッコリー、コーン、 赤ピーマン、白菜、 大根の葉	☆りんご 蒸しパン
18 火	木	ごはん ねばねばサラダ	肉じゃが みそ汁(大根、麸、ワカメ)	牛肉、麸、 ワカメ	米 じゃが芋 長芋	玉葱、人参、オクラ、 大根	☆オレンジ ゼリー
19 水	木	ごはん 切干大根の炒め煮	アジフライ ☆みそ汁(豆腐、玉葱、ワカメ)	鰯、豆腐、 ワカメ、ちくわ	米	大根、人参、玉葱	焼きそば
21 金	木	ごはん ピーマンのじゃこ炒め	鰯のおろし煮 みそ汁(法蓮草、玉葱、椎茸)	鰯、しらす	米	大根、ビーマン、人参、 法蓮草、玉葱、椎茸	大学芋
24 月	木	ごはん 白菜のゆかり和え	ポークチャップ みそ汁(里芋、揚げ、椎茸)	豚肉、揚げ	米 里芋	白菜、人参、 椎茸、玉葱、ビーマン	☆ソフト サラダ
25 火	木	★地産地消メニュー★ ごはん ☆法蓮草のお浸し	赤蒟蒻と牛肉のしぐれ煮 みそ汁(南瓜、もやし、えのき)	牛肉	米 南瓜	牛蒡、玉葱、法蓮草、 蒟蒻、もやし、えのき、 人参	☆ピーチ ゼリー
26 水	木	ごはん ☆高野豆腐の煮物	☆ホキの若草焼き すまし汁(麸、玉葱、ワカメ)	ホキ、 高野豆腐、 ワカメ、麸	米	小松菜、コーン、椎茸、 人参、玉葱	五平餅
27 木	木	☆カレーライス ☆キャベツのマヨドレサラダ	みかん缶	鶏肉	米 じゃが芋	玉葱、人参、キャベツ、 コーン、みかん缶	満月ポン
28 金	木	ごはん 大根サラダ	☆鰯のマヨドレ焼き みそ汁(さつま芋、しめじ、葱)	鰯	米 さつま芋	大根、胡瓜、人参、 しめじ、葱	マカロニ きなこ
31 月	木	ごはん 南瓜の甘煮	鶏肉の照焼き みそ汁(玉葱、小松菜、椎茸)	鶏肉	米 南瓜	玉葱、小松菜、椎茸	☆しらす& ワカメせんべい



1年間の食事を振り返りましょう

この1年を通して、どれだけ旬の食材を味わえたでしょう？ 春は菜の花、春キャベツ、夏は茄子やピーマン、秋はさんま、さつまいも、冬は白菜に大根……園で収穫したのもあります。旬の味を知ることで、それぞれの食材が持つしさを、伝えていたたらと思います。また、三食の食事のバランスや食事のマナーは守っていましたでしょうか？ ご家庭でも1年間の食事を振り返ってみましょう。



ひな祭りの行事食

ひな祭りには、昔からちらし寿司やはまぐりのお吸い物を食べる習わしがあります。ちらし寿司のえびには「長生き」、れんこんは「見通しがいい」、豆には「健康でまめに動ける」という、縁起がつぎがあります。はまぐりは2枚の貝がらがぴったり合う様子から、「夫婦なかよく」の意味があり、昔は花嫁道具として持たせていました。女の子の幸せを願った行事食です。

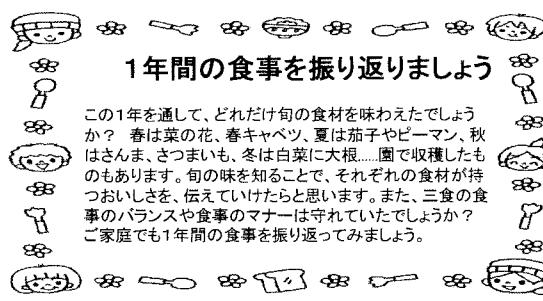




3月ごはんだより(1~2歳 明・乳アレルギー)

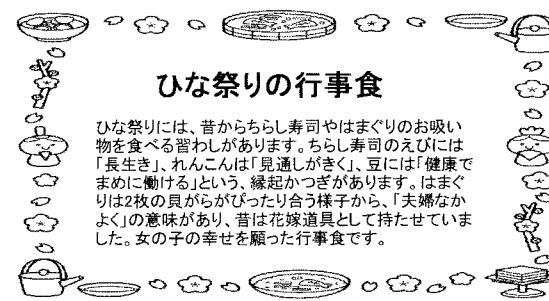
2025年 3月 北里保育園

日付	曜日	おひるごはん	三色食品群			10時おやつ	3時おやつ
			あか	きいろ	みどり		
3	月	鶴ひなまつりメニュー ☆ちらし寿司 いんげんのおかか和え	☆サーモンのみそマヨドレ焼き すまし汁(菜の花、椎茸、麸)	でんぶ、 サーモン、麸 米	きぬさや、人参、玉葱、 いんげん、椎茸、 菜の花、黄ピーマン	ハッピーターン	☆いちごゼリー
4	火	ごはん ☆グリコリーのマヨドレサラダ	麻婆豆腐 中華スープ(キャベツ、えのき、ワカメ)	豆腐、豚肉、 ワカメ 米	玉葱、椎茸、葱、 ブロッコリー、人参、 キャベツ、えのき	☆ソフトサラダ	きなこ餅
5	水	ごはん ひじき煮	☆ハートのミートコロッケ みそ汁(南瓜、玉葱、しめじ)	豚肉、鶏肉、 揚げ、ひじき 米 じゃが芋 南瓜	いんげん、玉葱、 しめじ、人参	☆コーンフレーク	星たべよ
6	木	お誕生日会 ごはん ジャーマンポテト スープ(もやし、青梗菜、人参)	☆チキン南蛮 キャベツサラダ フルーツゼリー	鶏肉、 魚肉ソーセージ 米 じゃが芋	玉葱、ピーマン、 キャベツ、コーン、 もやし、青梗菜、人参	☆たべっこペイピー	☆誕生日ケーキ
7	金	ごはん 法蓮草の胡麻和え	豚肉の生姜焼き ☆すまし汁(豆腐、えのき、葱)	豚肉、豆腐 米	玉葱、赤ピーマン、人参 法蓮草、えのき、葱	アンパンマンせんべい	ばたばた焼き
10	月	ごはん 白菜の煮浸し	☆赤魚のマヨドレ焼き みそ汁(じゃが芋、玉葱、椎茸)	赤魚、揚げ 米 じゃが芋	白菜、人参、玉葱、 椎茸	星たべよ	☆ジャムサンド
11	火	ごはん ☆春雨サラダ	☆南瓜挽肉フライ みそ汁(豆腐、法蓮草、えのき)	豚肉、豆腐 米 南瓜 春雨	玉葱、胡瓜、人参、 法蓮草、えのき	ハッピーターン	☆小魚せんべい
12	水	ごはん ☆ポテトサラダ	煮魚(鰯) みそ汁(もやし、キャベツ、ワカメ)	鰯、ワカメ 米 じゃが芋	人参、コーン、もやし、 キャベツ	コーンフレーク	☆しらす&カメせんべい
13	木	★お別れ会★ ゆかりごはん ☆ポテト、エビのオーロラ和え ミニきつねうどん	チキンステーキトマトソースかけ プロッコリーとコーンサラダ	鶏肉、揚げ、 ワカメ、エビ 米 じゃが芋 うどん	玉葱、トマト、コーン、 プロッコリー、葱	☆ハッピーターン	ソフトサラダ
14	金	ごはん ☆キャベツのマヨドレサラダ	☆ビーフシチュー 季節のフルーツ(せとか)	牛肉 米 じゃが芋	玉葱、人参、コーン、 マッシュルーム、 キャベツ、せとか	ばたばた焼	☆麩のラスク
17	月	ごはん プロッコリーのソテー	鯖の塙焼き みそ汁(白菜、南瓜、大根の葉)	鯖 米 南瓜	プロッコリー、コーン、 赤ピーマン、白菜、 大根の葉	満月ポン	☆りんご蒸しパン
18	火	ごはん ねばねばサラダ	肉じゃが みそ汁(大根、麸、ワカメ)	牛肉、麸、 ワカメ 米 じゃが芋 長芋	玉葱、人参、オクラ、 大根	☆コーンフレーク	☆オレンジゼリー
19	水	ごはん 切干大根の炒め煮	アジフライ ☆みそ汁(豆腐、玉葱、ワカメ)	鰯、豆腐、 ワカメ、ちくわ 米	大根、人参、玉葱	☆たべっこペイピー	焼きそば
21	金	ごはん ピーマンのじゃこ炒め	鱈のおろし煮 みそ汁(法蓮草、玉葱、椎茸)	鱈、しらす 米	大根、ピーマン、人参、 法蓮草、玉葱、椎茸	☆ハッピーターン	大学芋
24	月	ごはん 白菜のゆかり和え	ポークチャップ みそ汁(里芋、揚げ、椎茸)	豚肉、揚げ 米 里芋	白菜、人参、 椎茸、玉葱、ピーマン	☆法蓮草と小松菜せんべい	☆ソフトサラダ
25	火	★地産地消メニュー★ ごはん ☆法蓮草のお浸し	牛肉のしぐれ煮 みそ汁(南瓜、もやし、えのき)	牛肉 米 南瓜	牛蒡、玉葱、法蓮草、 もやし、えのき、 人参	星たべよ	☆ピーチゼリー
26	水	ごはん ☆高野豆腐の煮物	☆ホキの若草焼き すまし汁(麸、玉葱、ワカメ)	ホキ、 高野豆腐、 ワカメ、麸 米	小松菜、コーン、椎茸、 人参、玉葱	アンパンマンせんべい	五平餅
27	木	☆カレーライス ☆キャベツのマヨドレサラダ	みかん缶	鶏肉 米 じゃが芋	玉葱、人参、キャベツ、 コーン、みかん缶	☆たべっこペイピー	満月ポン
28	金	ごはん 大根サラダ	☆鱈のマヨドレ焼き みそ汁(さつま芋、しめじ、葱)	鱈 米 さつま芋	大根、胡瓜、人参、 しめじ、葱	コーンフレーク	マカラニキなご
31	月	ごはん 南瓜の甘煮	鶏肉の照焼き みそ汁(玉葱、小松菜、椎茸)	鶏肉 米 南瓜	玉葱、小松菜、椎茸	☆ハッピーターン	☆しらす&カメせんべい



1年間の食事を振り返りましょう

この1年を通して、どれだけ旬の食材を味わえたでしょう?
春は菜の花、春キャベツ、夏は茄子やピーマン、秋はさんま、さつまいも、冬は白菜に大根.....園で収穫したものもあります。旬の味を知ることで、それぞれの食材が持つおいしさを、伝えていくたらと思います。また、三食の食事のバランスや食事のマナーは守っていましたでしょうか?ご家庭でも1年間の食事を振り返ってみましょう。



ひな祭りの行事食

ひな祭りには、昔からちらし寿司やはまぐりのお吸い物を食べる習わしがあります。ちらし寿司のえびには「長生き」、れんこんは「見通しがきく」、豆には「健康でまめに働ける」という、縁起かつぎがあります。はまぐりは2枚の貝がらがぱつたり合う様子から、「夫婦なかよく」の意味があり、昔は花嫁道具として持たせていました。女の子の幸せを願った行事食です。

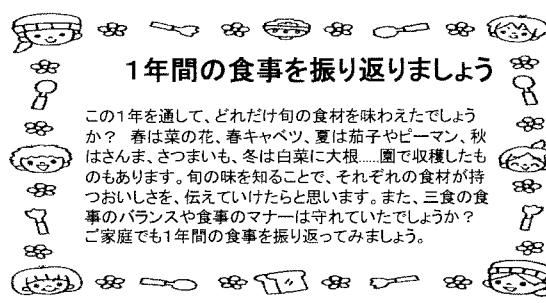




3月ごはんだより(1~2歳 朝・青魚アレルギー)

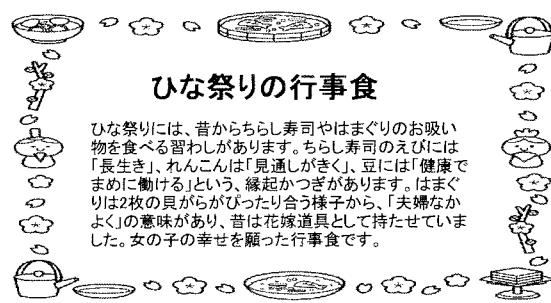
2025年 3月 北里保育園

日付	曜日	おひるごはん	三色食品群			10時おやつ	3時おやつ
			あか	きいろ	みどり		
3	月	鶴ひなまつりメニュー朝 ☆ちらし寿司 いんげんのおかか和え	☆サーモンのみそマヨドレ焼き すまし汁(菜の花、椎茸、麸)	でんぶ、 サーモン、麸 米	きぬさや、人参、玉葱、 いんげん、椎茸、 菜の花、黄ピーマン	ハッピーターン	☆いちごゼリー
4	火	ごはん ☆ブロッコリーのマヨドレサラダ	麻婆豆腐 中華スープ(キャベツ、えのき、ワカメ)	豆腐、豚肉、 ワカメ 米	玉葱、椎茸、葱、 ブロッコリー、人参、 キャベツ、えのき	☆ソフトサラダ	きなこ餅
5	水	ごはん ひじき煮	☆ハートのミートコロッケ みそ汁(南瓜、玉葱、しめじ)	豚肉、鶏肉、 揚げ、ひじき 米 じゃが芋 南瓜	いんげん、玉葱、 しめじ、人参	☆コーンフレーク	星たべよ
6	木	お誕生日会 ごはん ジャーマンポテト スープ(もやし、青梗菜、人参)	☆チキン南蛮 キャベツサラダ フルーツゼリー	鶏肉、 魚肉ソーセージ 米 じゃが芋	玉葱、ピーマン、 キャベツ、コーン、 もやし、青梗菜、人参	☆たべっこベイビー	☆誕生日ケーキ
7	金	ごはん 法蓮草の胡麻和え	豚肉の生姜焼き ☆すまし汁(豆腐、えのき、葱)	豚肉、豆腐 米	玉葱、赤ピーマン、人参 法蓮草、えのき、葱	アンパンマンせんべい	ばたばた焼き
10	月	ごはん 白菜の煮浸し	☆赤魚のマヨドレ焼き みそ汁(じゃが芋、玉葱、椎茸)	赤魚、揚げ 米 じゃが芋	白菜、人参、玉葱、 椎茸	星たべよ	☆ジャムサンド
11	火	ごはん ☆春雨サラダ	☆南瓜挽肉フライ みそ汁(豆腐、法蓮草、えのき)	豚肉、豆腐 米 南瓜 春雨	玉葱、胡瓜、人参、 法蓮草、えのき	ハッピーターン	☆小魚せんべい
12	水	ごはん ☆ボテトサラダ	煮魚(鰯) みそ汁(もやし、キャベツ、ワカメ)	鰯、ワカメ 米 じゃが芋	人参、コーン、もやし、 キャベツ	コーンフレーク	☆しらす&カマせんべい
13	木	★お別れ会★ ゆかりごはん ☆ポテト、エビのオーロラ和え ☆三ニキつねうどん	チキンステーキトマトソースかけ ブロッコリーとコーンサラダ	鶏肉、揚げ、 ワカメ、エビ うどん 米 じゃが芋	玉葱、トマト、コーン、 ブロッコリー、葱	☆ハッピーターン	ソフトサラダ
14	金	ごはん ☆キャベツのマヨドレサラダ	☆ビーフシチュー 季節のフルーツ(せとか)	牛肉 米 じゃが芋	玉葱、人参、コーン、 マッシュルーム、 キャベツ、せとか	ばたばた焼	☆麩のラスク
17	月	ごはん ブロッコリーのソテー	☆カレイの塩焼き みそ汁(白菜、南瓜、大根の葉)	鰯 米 南瓜	ブロッコリー、コーン、 赤ピーマン、白菜、 大根の葉	満月ポン	☆りんご蒸しパン
18	火	ごはん ねばねばサラダ	肉じゃが みそ汁(大根、麸、ワカメ)	牛肉、麸、 ワカメ 米 じゃが芋 長芋	玉葱、人参、オクラ、 大根	☆コーンフレーク	☆オレンジゼリー
19	水	ごはん 切干大根の炒め煮	☆白身魚のフライ ☆みそ汁(豆腐、玉葱、ワカメ)	タラ、豆腐、 ワカメ、ちくわ 米	大根、人参、玉葱	☆たべっこベイビー	焼きそば
21	金	ごはん ピーマンのじゃこ炒め	鰯のおろし煮 みそ汁(法蓮草、玉葱、椎茸)	鰯、しらす 米	大根、ピーマン、人参、 法蓮草、玉葱、椎茸	☆ハッピーターン	大学芋
24	月	ごはん 白菜のゆかり和え	ポークチャップ みそ汁(里芋、揚げ、椎茸)	豚肉、揚げ 米 里芋	白菜、人参、 椎茸、玉葱、ピーマン	☆法蓮草と小松菜せんべい	☆ソフトサラダ
25	火	★地産地消メニュー★ ごはん ☆法蓮草のお浸し	牛肉のしぐれ煮 みそ汁(南瓜、もやし、えのき)	牛肉 米 南瓜	牛蒡、玉葱、法蓮草、 もやし、えのき、 人参	星たべよ	☆ピーチゼリー
26	水	ごはん ☆高野豆腐の煮物	☆ホキの若草焼き すまし汁(麸、玉葱、ワカメ)	ホモ、 高野豆腐、 ワカメ、麸 米	小松菜、コーン、椎茸、 人参、玉葱	アンパンマンせんべい	五平餅
27	木	☆カレーライス ☆キャベツのマヨドレサラダ	みかん缶	鶏肉 米 じゃが芋	玉葱、人参、キャベツ、 コーン、みかん缶	☆たべっこベイビー	満月ポン
28	金	ごはん 大根サラダ	☆鰯のマヨドレ焼き みそ汁(さつま芋、しめじ、葱)	鰯 米 さつま芋	大根、胡瓜、人参、 しめじ、葱	コーンフレーク	マカロニきなこ
31	月	ごはん 南瓜の甘煮	鶏肉の照焼き みそ汁(玉葱、小松菜、椎茸)	鶏肉 米 南瓜	玉葱、小松菜、椎茸	☆ハッピーターン	☆しらす&カマせんべい



1年間の食事を振り返りましょう

この1年を通して、どれだけ旬の食材を味わえたでしょう?
春は葉の花、春キャベツ、夏は茄子やピーマン、秋
はさんま、さつまいも、冬は白菜に大根.....園で収穫したもの
のあります。旬の味を知ることで、それぞれの食材が持つおいしさを、伝えていくたらと思います。また、三食の食事のバランスや食事のマナーは守っていましたでしょうか?
ご家庭でも1年間の食事を振り返ってみましょう。



ひな祭りの行事食

ひな祭りには、昔からちらし寿司やはまぐりのお吸い物を食べる習わしがあります。ちらし寿司のえびには「長生き」、れんこんは「見通しがきく」、豆には「健康でまめに働く」という、縁起がつぎがあります。はまぐりは2枚の貝がらがぴったり合う様子から、「夫婦なかよく」の意味があり、昔は花嫁道具として持たせていました。女の子の幸せを願った行事食です。

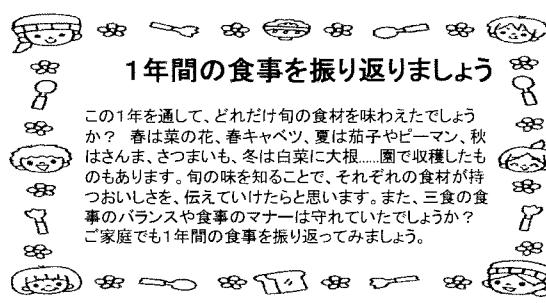




3月ごはんだより(0歳 明・小麦アレルギー)

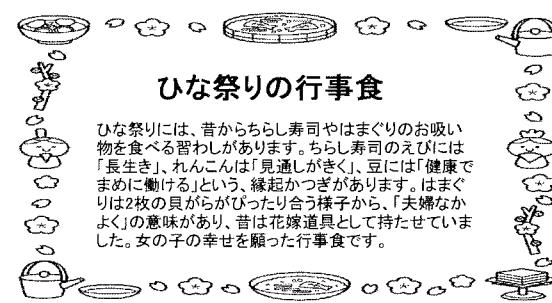
2025年 3月 北里保育園

日付	曜日	おひるごはん	三色食品群			10時おやつ	3時おやつ
			あか	きいろ	みどり		
3	月	鶴ひなまつりメニュー ☆ゆかりごはん いんげんのおかか和え	サーモン、豆腐	米	きぬさや、人参、いんげん、椎茸、菜の花	ハッピーターン	☆いちごゼリー
4	火	ごはん ☆ブロッコリーのマヨドレサラダ	豆腐、豚肉、ワカメ	米	玉葱、椎茸、葱、ブロッコリー、人参、キャベツ、えのき	☆ソフトサラダ	きなこ餅
5	水	ごはん ひじき煮	赤魚、揚げ、ひじき	米 南瓜	いんげん、玉葱、しめじ、人参	☆コーンフレーク	☆ハッピーターン
6	木	▲お誕生日会▲ ごはん ☆ジャーマンポテト スープ(もやし、青梗菜、人参)	鶏肉	米 じゃが芋	玉葱、ピーマン、キャベツ、コーン、もやし、青梗菜、人参	☆しらす&わかめせんべい	☆誕生日ケーキ
7	金	ごはん 法蓮草の胡麻和え	豚肉、豆腐	米	玉葱、赤ピーマン、人参 法蓮草、えのき、葱	☆野菜ハイハイ	☆ソフトサラダ
10	月	ごはん 白菜の煮浸し	赤魚、揚げ	米 じゃが芋	白菜、人参、玉葱、椎茸	☆法蓮草と小松菜せんべい	☆ジャムサンド
11	火	ごはん ☆春雨サラダ	鶏肉、豆腐	米 じゃが芋 春雨	玉葱、胡瓜、人参、法蓮草、えのき	ハッピーターン	☆小魚せんべい
12	水	ごはん ☆ポテトサラダ	鰯、ワカメ	米 じゃが芋	人参、コーン、もやし、キャベツ	コーンフレーク	☆しらす&カツせんべい
13	木	★お別れ会★ ゆかりごはん ☆ポテト、エビのオーロラ和え ☆すまし汁	チキンステーキトマトソースかけ ☆ブロッコリーサラダ	鶏肉、豆腐、ワカメ、エビ	米 じゃが芋	玉葱、トマト、コーン、ブロッコリー、葱	☆ハッピーターン ソフトサラダ
14	金	ごはん ☆キャベツのマヨドレサラダ	☆ビーフシチュー 季節のフルーツ(せとか)	牛肉	米 じゃが芋	玉葱、人参、コーン、マッシュルーム、キャベツ、せとか	☆小魚せんべい ☆野菜ハイハイ
17	月	ごはん ブロッコリーのソテー	鯖の塩焼き みそ汁(白菜、南瓜、大根の葉)	鯖	米 南瓜	ブロッコリー、コーン、赤ピーマン、白菜、大根の葉	☆ソフトサラダ ☆りんご蒸しパン
18	火	ごはん ☆ねばねばサラダ	肉じゃが みそ汁(大根、キャベツ、ワカメ)	牛肉、ワカメ	米 じゃが芋 長芋	玉葱、人参、オクラ、大根、キャベツ	☆コーンフレーク ☆オレンジゼリー
19	水	ごはん 切干大根の炒め煮	☆ホキのケチャップ煮 ☆みそ汁(豆腐、玉葱、ワカメ)	ホキ、豆腐、ワカメ、ちくわ	米	キャベツ、大根、人参、玉葱	☆しらす&わかめせんべい ☆さつま芋の甘煮
21	金	ごはん ピーマンのじゃこ炒め	鯖のおろし煮 みそ汁(法蓮草、玉葱、椎茸)	鯖、しらす	米	大根、ピーマン、人参、法蓮草、玉葱、椎茸	☆ハッピーターン ☆大学芋
24	月	ごはん 白菜のゆかり和え	ポークチャップ みそ汁(里芋、揚げ、椎茸)	豚肉、揚げ	米 里芋	白菜、人参、椎茸、玉葱、ピーマン	☆法蓮草と小松菜せんべい ☆ソフトサラダ
25	火	★地産地消メニュー★ ごはん ☆法蓮草のお浸し	牛肉のしぐれ煮 みそ汁(南瓜、もやし、えのき)	牛肉	米 南瓜	牛蒡、玉葱、法蓮草、もやし、えのき、人参	☆コーンフレーク ☆ピーチゼリー
26	水	ごはん ☆高野豆腐の煮物	☆ホキの若草焼き すまし汁(じゃが芋、玉葱、ワカメ)	ホキ、高野豆腐、ワカメ	米 じゃが芋	小松菜、コーン、椎茸、人参、玉葱	☆ハイハイ 五平餅
27	木	☆カレーライス ☆キャベツのマヨドレサラダ	みかん缶	鶏肉	米 じゃが芋	玉葱、人参、キャベツ、コーン、みかん缶	☆ソフトサラダ ☆ハッピーターン
28	金	ごはん ☆大根サラダ	☆鯖のマヨドレ焼き みそ汁(さつま芋、しめじ、葱)	鯖	米 さつま芋	大根、胡瓜、人参、しめじ、葱	☆揚げばん(きなこ)
31	月	ごはん 南瓜の甘煮	鶏肉の照焼き みそ汁(玉葱、小松菜、椎茸)	鶏肉	米 南瓜	玉葱、小松菜、椎茸	☆しらす&カツせんべい



1年間の食事を振り返りましょう

この1年を通して、どれだけ旬の食材を味わえたでしょう?
春は葉の花、春キャベツ、夏は茄子やピーマン、秋はさんま、さつまいも、冬は白菜に大根.....園で収穫したものもあります。旬の味を知ることで、それぞれの食材が持つおいしさを、伝えていきたらと思います。また、三食の食事のバランスや食事のマナーは守っていましたでしょうか?ご家庭でも1年間の食事を振り返ってみましょう。



ひな祭りの行事食

ひな祭りには、昔からちらし寿司やはまぐりのお吸い物を食べる習わしがあります。ちらし寿司のえびには「長生き」、れんこんは「見通しがよく」、豆には「健康でまめに働く」という、縁起かつぎがあります。はまぐりは2枚の貝がらがぴったり合う様子から、「夫婦なかよし」の意味があり、昔は花嫁道具として持たせていました。女の子の幸せを願った行事食です。

