



# 3月の献立



令和6年度

吉岡町第四保育園

日	曜	未満児おやつ	昼食	午後おやつ	熱や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	
1	土	おせんべい	やきそば	ミニゼリーぶどう	しょうゆせんべい 中華めん 中濃ソース 醤油 ミニゼリー		にんじん りょくとやもやし キャベツ	
3	月	ミニゼリーオレンジ	ちらし寿司 白身魚の天ぷら ひじきの和風サラダ 花麩のすまし汁 牛乳	ひなまつりパフェ 麦茶	ミニゼリー 精白米 すしのご 醤油油 すりごま マヨネーズ めんつゆ 顆粒和風だし 濃口しょうゆ 食塩 醤油 しょうゆクリーム ホットケーキミックス 抹茶 ひなまつり 麦茶	鶏糸卵 味付けいなり 白身魚天ぷら かに かまぼこ 普通牛乳 豆乳	きゅうり れんこん 焼きのりにんじん 乾ひじき スイートコーン カットわかめ ふなめしじらご	
4	火	おせんべい	しょうゆ野菜ラーメン ショーロンポー パナナ 牛乳	わかめおにぎり 麦茶	しょうゆせんべい 中華めん しょうゆラーメン スープ 鶏がらだし 精白米 麦茶	ふたかたローズ ショーロンポー 普通牛乳	キャベツ りょくとやもやし にんじん 長ねぎ パナナ 焼き込みわかめ 焼きのり	
5	水	おせんべい	ご飯 鮭の塩こうじ焼き ゆかり和え 豆腐と油揚げの味噌汁 牛乳	バタークロワッサンパイン 麦茶	しょうゆせんべい 精白米 ゆかり 甘みそ かつおだし バイ皮 有塩バター 食塩 麦茶 塩こうじ	さけ 木綿豆腐 油揚げ 普通牛乳 鶏卵	りょくとやもやし きゅうり にんじん たまねぎ にんじん	
6	木	おせんべい	チャーハン 肉だんご 甘辛煮 きゅうりちくわの中華サラダ にらスープ 麦茶	フルーツヨーグルト	しょうゆせんべい 精白米 食塩 鶏がらだし 濃口しょうゆ ごま油 砂糖 醤油油 穀物粉 いりごま 麦茶	焼き豚 なると 肉団子ちくわ プレーンヨーグルト	たまねぎ 長ねぎ きゅうり カットわかめ おろしにんにくにら えのきたけ スイートコーン みかん缶詰 パナナ 白桃缶	
7	金	おせんべい	ご飯 鶏のチーズパン粉焼き イカくんサラダ キノコスープ 牛乳	きな粉麩ラスク 麦茶	しょうゆせんべい 精白米 パン粉 塩コショウ 穀物粉 醤油油 砂糖 コンソメ 食塩 乾きな粉 麦茶	若鶏もも パルメザンチーズ いかくん製 普通牛乳	バタートマトケチャップ きゅうり にんじん キャベツ えのきたけ ふなめしじたまねぎ	
8	土	おせんべい	塩焼きそば	ミニゼリーオレンジ	しょうゆせんべい 中華めん 食塩 顆粒中華だし ミニゼリー		りょくとやもやし にんじん キャベツ	
10	月	ミニゼリーりんご	ご飯 白身魚のムニエル かんきつキャベツサラダ ミネストローネ ジョア	かぼちゃドーナツ 麦茶	ミニゼリー 精白米 薄力粉 おこししょうゆ 和風だししょうゆ コンソメ ホットケーキミックス 醤油油 砂糖 麦茶	ホキ チーズ ベーコン ジョア	キャベツ にんじん スイートコーン ホールトマト たまねぎ えのきたけ トマトケチャップ かぼちゃ	
11	火	おせんべい	ピビンバ丼 茎わかめのサラダ 豆苗中華スープ キャンディチーズ 麦茶	カスタードプリン	しょうゆせんべい 精白米 焼き肉のたれ マヨネーズ めんつゆ すりごま 食塩 鶏がらだし はるさめ 麦茶	ふたひき肉 かに かまぼこ プロセスチーズ 普通牛乳	こまつな りょくとやもやし にんじん くらわがめ きゅうり スイートコーン とうもろこし たまねぎ にんじん	
12	水	おせんべい	ご飯 さば塩焼 かぶときゅうりの浅漬け すいとん 牛乳	のりしおポップコーン 麦茶	しょうゆせんべい 精白米 食塩 薄力粉 濃口しょうゆ かつおだし ポップコーン あおのり 醤油油 麦茶	さば塩焼 蒸し かまぼこ 油揚げ 普通牛乳	かぶ きゅうり にんじん だいこん 長ねぎ	
13	木	おせんべい	春野菜パスタ 豆サラダ オレンジ 牛乳	フレンチトースト 麦茶	しょうゆせんべい スパゲティ コンソメ オリーブ油 穀物粉 醤油油 砂糖 食塩 食パン 麦茶	ベーコン パルメザンチーズ 大豆 チーズ 普通牛乳 鶏卵	キャベツ たまねぎ アスパラガス おろしにんにく ミックスビーンズ きゅうり にんじん スイートコーン オレンジ	
14	金	おせんべい	ご飯 タンドリーチキン ブロッコリーの三色サラダ イタリアンスープ 牛乳	コンソメポテト 麦茶	しょうゆせんべい 精白米 醤油油 カレールウ フレンチドレッシング 食塩 コンソメ 麦茶	鶏肉 プレーンヨーグルト 普通牛乳	トマトケチャップ おろししょうが ブロッコリー にんじん きゅうり スイートコーン たまねぎ ハセリ フライドポテト	
15	土	おせんべい	焼うどん	ミニゼリーりんご	しょうゆせんべい ゆでうどん 醤油油 ミニゼリー	魚肉ソーセージ	にんじん キャベツ りょくとやもやし	
17	月	ミニゼリーぶどう	ご飯 カレイの照り焼き 海苔和え キャベツの味噌汁 牛乳	カリカリマシュマロピザ 麦茶	ミニゼリー 精白米 濃口しょうゆ みりん 風調味料 砂糖 めんつゆ かつおだし 甘みそ ぎょうざの皮 マシュマロ ビューティコリア 麦茶	からすがれい 生揚げ 普通牛乳	こまつな りょくとやもやし にんじん ほしのり キャベツ	
18	火	おせんべい	ご飯 鶏のからあげ スパゲティサラダ コーンスープ 牛乳	誕生日ケーキ 麦茶	しょうゆせんべい 精白米 醤油油 濃口しょうゆ 片栗粉 サラダバ 食塩 穀物粉 塩コショウ 砂糖 コーンスープ ケーキ ホイップ クリーム 麦茶	若鶏もも まぐろ 油漬缶詰 普通牛乳	おろししょうが きゅうり にんじん	
19	水	おせんべい	ペッパーランチ風丼 彩サラダ ABCスープ キャンディチーズ 麦茶	フルーチェ	しょうゆせんべい 精白米 焼き肉のたれ 有塩バター フレンチドレッシング コンソメ カロニ 麦茶 フルーチェ	ふたかた ロースハム プロセスチーズ 普通牛乳	スイートコーン あきつおろしにんにく ブロッコリー にんじん きゅうり たまねぎ ハセリ	
20	木	春分の日						
21	金	おせんべい	ご飯 タラのチリソース 菜の花ナムル わかめと卵スープ 牛乳	季節のおやつ 麦茶	しょうゆせんべい 精白米 醤油油 エビチリの素 天ぷら粉 ごま油 食塩 いりごま コンソメ 麦茶	すけとうたら 若鶏さき身 鶏卵 普通牛乳	たまねぎ なのはな りょくとやもやし にんじん 乾燥わかめ	
22	土	おせんべい	きつねうどん	ミニゼリーぶどう	しょうゆせんべい うどん めんつゆ ミニゼリー	味付けいなり	長ねぎ にんじん 乾わかめ	
24	月	ミニゼリーオレンジ	ご飯 鯖のみそに ひじきと枝豆のサラダ もずく汁 牛乳	桃まん 麦茶	ミニゼリー 精白米 豆みそ 砂糖 料理酒 みりん 濃口しょうゆ マヨネーズ めんつゆ すりごま かつおだし 食塩 ひとね桃まん 麦茶	さば まぐろ 油漬缶詰 蒸し かまぼこ 普通牛乳	乾ひじき えだまめ コーン缶詰 乾わかめ きゅうり にんじん 糸みつば	
25	火	おせんべい	ロールパン チキンナゲット キャベツチーズサラダ シチュー オレンジ 麦茶	黒みつきな粉だんご 麦茶	しょうゆせんべい ロールパン 醤油油 食塩 穀物粉 クリーム シュークリーム 麦茶 上新粉 黒砂糖 きな粉	ナゲット チーズ 普通牛乳 豚肉 木綿豆腐	トマトケチャップ キャベツ きゅうり にんじん じゃがいも ふなめしじたまねぎ ハセリ ブロッコリー オレンジ	
26	水	おせんべい	ご飯 煮込みハンバーグ マカロニサラダ オニオンスープ 牛乳	オレンジゼリー	しょうゆせんべい 精白米 テミグラスソース 砂糖 マカロニ マヨネーズ 食塩 コンソメ 麦茶	ハンバーグ まぐろ 油漬缶詰 普通牛乳	トマトケチャップ ふなめしじたまねぎ きゅうり にんじん ハセリ オレンジジュース みかん缶詰	
27	木	おせんべい	豚きのこうどん いかの天ぷら パナナ ジョア	青菜しらすおにぎり 麦茶	しょうゆせんべい うどん めんつゆ 精白米 菜のし 麦茶	ふたかた いか天ぷら ジョア 醤油油 しらす	長ねぎ ふなめしじにんじん えのきたけ まいしだけ	
28	金	おせんべい	ご飯 カレイの甘酢あんかけ キャベツの塩昆布和え もやしのみそ汁 牛乳	たこやき 麦茶	しょうゆせんべい 精白米 濃口しょうゆ 穀物粉 鶏がらだし 浅漬けの素 いりごま 豆みそ かつおだし たこ焼き 濃厚ソース かつお節 麦茶	からすがれい 蒸し かまぼこ 油揚げ 普通牛乳	たまねぎ 青ピーマン キャベツ にんじん きゅうり 塩昆布 りょくとやもやし	
31	月	ミニゼリーぶどう	ハヤシライス コールスローサラダ オレンジ 牛乳	スノーボールクッキー 麦茶	ミニゼリー 精白米 ハヤシライス 醤油油 穀物粉 砂糖 食塩 マヨネーズ 薄力粉 粉糖 ビューティコリア 麦茶	ふたかたローズ 普通牛乳	たまねぎ マッシュルーム 米麦苗 にんじん キャベツ きゅうり コーン缶詰 オレンジ	

未満児 エネルギー:524Kcal タンパク質:19.6g 脂質:18.1g カルシウム:224mg 鉄:2.3mg 塩分:1.8g  
 以上児 エネルギー:619Kcal タンパク質:24.7g 脂質:21.8g カルシウム:265mg 鉄:2.8mg 塩分:2.2g

・二重線のメニューは新しいメニューです。  
 ・赤色のメニューはリクエストメニューです。

◎献立は園の都合により変更することがあります。

### どうやって味覚は作られる?

子どもの味覚は身体の成長と同時に形成されていきます。薄味を基本にして、素材そのものの味を大切にいきましょう。甘味・塩味・うま味は人間が本来好む味ですが、経験により好むようになる味が苦味・酸味です。経験のない子どもには苦手な味になりやすいです。今は味覚が形成される重要な時期。いろいろな素材と味に慣れ、幅を広げていくことが大切です。多くの味の経験が「おいしい!」感覚を作っていきます。

### 牛乳嫌い克服法

まずは砂糖やココアを加えて味を変えてみましょう。それでも飲めない場合は、シチューやグラタン、ホットケーキなどの料理に混ぜます。牛乳にはカルシウムが豊富に含まれるため、牛乳嫌いで不足しがちな場合は、代わりに小魚や小松菜などカルシウムが豊富に含まれる食品を積極的にとるよう工夫しましょう。