

3月献立表

	3/1 (土)	3/2 (日)	3/3 (月)	3/4 (火)	3/5 (水)	3/6 (木)	3/7 (金)
朝	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 春菊の煮浸し しば漬け (パッパルツ缶) 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 じゃが芋と芋の炒め物 マカロニサラダ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 小松菜と麩の煮物 とろろ芋 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 菜の花のソテー 茄子のソテー 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 厚焼き玉子 小松菜のおかか和え 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 白菜の煮浸し 納豆(金時豆) 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 春菊の炒め物 温泉卵 牛乳
昼	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 鶏肉のから揚げ ネギソースかけ ピーマンソテー 白菜のお浸し フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 赤魚の塩こうじ焼 キノコと卵のソテー 菜の花のドレッシング フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> にぎり寿司 すまし汁 杓苳のわかめ和え 抹茶パウンドケーキ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 とんかつ スパソテー 春菊の磯和え フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> A:かやくごはん B:高菜とササの混ぜご飯 すまし汁 タラの幽庵焼 厚揚げの煮物 チゲソウ菜のトマトソース和え フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> やきそば すまし汁 北海フライ 茄子のサラダ ブルーベリー 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 杓苳のごまみそ焼 煮奴 菜花のピーマン和え フルーツ
間	抹茶今川焼	マロンワッフル	やわらかおかき	おはぎ(きなこ)	ミルクプリン	青りんごゼリー	よもぎまんじゅう
夕	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 竹のヨマズドレッシング 杓苳のモロこし煮 スナップエンドウのサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> 雑炊 鶏肉の照焼 さつま芋の甘煮 カリフラワーサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 豚肉の生姜焼 ピーマンのソテー スナップエンドウとチーズのドレッシング 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 肉豆腐 ブロッコリーのソテー 白菜の和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 肉じゃが キャベツのソテー ほうれん草のドレッシング 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん アジの蒲焼 かぼちゃの煮付 おろしピーマン和え 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん クリームチーズ カリフラワーのソテー スナップエンドウの炒め物
朝	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 チゲソウ菜の煮付 インゲソウの梅ドレッシング 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 チゲソウ菜のソテー カリフラワーのドレッシング 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 春菊の炒め物 マカロニサラダ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 杓苳のソテー 大根のドレッシング 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> パン かぼちゃスープ チゲソウ菜炒め さつま芋ドレッシング 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 里芋の煮付 もやしのドレッシング 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 白菜のソテー 茄子のおかか和え 牛乳
昼	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 アリのおろしソースかけ ブロッコリーのソテー トマトサラダ フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 中華スープ 八宝菜 焼き餃子 春雨の酢の物 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん かきたま汁 赤魚の煮付 かぼちゃの炒め物 茄子のソテー 和え フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> 五目ちらし寿司 すまし汁 里芋の煮付 胡瓜のたくあん和え フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 五目汁 チゲソウ菜の西京焼き 小松菜の竹輪煮 カブの酢の物 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん かきたま汁 鶏肉のから揚げ スパソテー ブロッコリーのトマトソース和え フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 とんてき 大根の煮物 ごま豆腐 フルーツ
間	ドームケーキ	キャラメルクレープ	かたどらやき	マロンワッフル	黒糖まんじゅう	今川焼(かたど)	どらやき
夕	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 豆腐ハンバーグ チゲソウ菜とピーマンの煮物 胡瓜漬け (パッパルツ缶) 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん カブのソテー カニクリームコロッケ チゲソウ菜の和え 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 肉団子の甘酢炒め 大根の煮物 とろろ芋 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん サバの照焼 ひじき煮 菜花のピーマン和え 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉のカレームニエル 金平ごぼう カリフラワーのドレッシング 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 菜ごもり卵 インゲソウとキノコの炒め物 切干大根の和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 赤魚の七味焼 ピーマンの炒め物 ポテトサラダ
朝	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 肉団子煮 春菊の磯和え 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 厚焼き玉子 もやしの酢の物 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 チゲソウ菜の煮付 杓苳の和え 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 肉詰めいなり煮 小松菜の生姜和え 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 白菜の煮浸し 納豆(五目豆) 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 大根とササミの煮物 菜花のトマトソース和え 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> パン コーンスープ ピーマンのケチャップ炒め 玉子サラダ 牛乳
昼	<ul style="list-style-type: none"> しらす菜めし すまし汁 揚げだし豆腐 キャベツの中華風炒め 小松菜のトマトソース和え フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> 山菜ととろろそば すまし汁 カブの煮物 茄子のソテー 和え フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 刺身盛り 北海フライ 金平ごぼう フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 鶏肉のトマトソースかけ さつま芋の甘煮 アスパラのドレッシング フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 豚肉の甘酢炒め クリームコロッケ 杓苳のトマトソース和え フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 中華スープ 麻婆豆腐 ピーマンとキノコの炒め物 ひじきのサラダ フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> 鮭ちらし すまし汁 チゲソウ菜の煮付 大根おろし みかんゼリー
間	山芋まんじゅう	おはぎ	マロンワッフル	いちごゼリー	かたどらやき	今川焼	おかき
夕	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉のニンニクしょうゆ焼 卵の炒め物 杓苳の和え 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん カブの照焼 ブロッコリーの炒め物 インゲソウのかかか 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉のネギソースかけ 煮奴 菜の花のトマトソース和え 	<ul style="list-style-type: none"> カレーピラフ キャベツのクリーム炒め 胡瓜の和え ブルーベリー 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん チゲソウ菜のソテー 大根のそぼろ炒め スパサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん サワラの煮付 ジャーマンポテト 春雨サラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 豆腐の肉みそかけ セロリの炒め物 さつま芋サラダ

3月献立表

	3/22 (土)	3/23 (日)	3/24 (月)	3/25 (火)	3/26 (水)	3/27 (木)	3/28 (金)
朝	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 がんもの煮付 たくあん (ハッパツ缶) 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 入のそぼろ炒め 小松菜のごま和 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 并ハッパツ煮 とろろ芋 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 高野豆腐の煮付 春菊のハッパツ和え 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 里芋の煮付 温泉卵 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 ハッパツの炒め物 ハッパツのゆかり和 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 がんもの煮付 ハッパツの生姜和 牛乳
昼	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 牛肉とごぼうの煮物 ハッパツの炒め物 もずく酢 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 豚汁 さわらの塩焼 切干大根煮 ゴマ豆腐 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん かきたま汁 牛肉の塩こうじ炒め 白菜のハッパツ煮 菜花の辛子和え フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> 豚并 すまし汁 かぼちゃの煮物 ハッパツのゆかり和 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> わかめうどん 北海フライ 小松菜の生姜和え りんごゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 刺身盛り 根菜煮 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ビーフカレー 小松菜とハッパツ炒め トマトサラダ ヨーグルト
間	クッキー	いちごヨーグルト	ミルクプリン	いちごクレープ	抹茶どら焼き	クッキー	やわらかおかき
夕	<ul style="list-style-type: none"> ごはん イワシフライ 卵の花炒り煮 加ハッパツサダ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん ハッパツハッパツ さつま芋の甘煮 いんげんのハッパツ和え 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん ハッパツのから揚げ 焼きビーフン もやしとハッパツのお浸し 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん かに玉 ハッパツのハッパツ炒め ハッパツと玉ねぎのハッパツハッパツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉と大根の煮物 ハッパツハッパツ炒め ハッパツハッパツハッパツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉の竜田揚げ じゃが芋煮 菜花のごま和 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 豚肉の卵とじ スパソテー ハッパツの梅和え
	3/29 (土)	3/30 (日)	3/31 (月)				
朝	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 大根の煮物 菜花のなめ茸和 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 卵の炒め物 小松菜浸し 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 ハッパツ団子の煮付 さつま芋と空豆のサダ 牛乳 				
昼	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 ぎせい豆腐 ハッパツのクリーム煮 ハッパツの辛子和 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん ハッパツハッパツ 鶏肉の照焼 金平ごぼう ハッパツハッパツのハッパツ和 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 豚肉の中華炒め 茄子の煮物 ハッパツと長芋和え フルーツ 				
間	コンフェ	きなこおはぎ	ミルクプリン				
夕	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉のハッパツハッパツ焼 豚肉とハッパツの中華風炒め 南瓜サラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん ハッパツのハッパツ ハッパツとハッパツのハッパツ炒め 春菊の酢の物 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん ハッパツハッパツハッパツ ハッパツハッパツハッパツ 豆サラダ 				

※献立は変更することがありますのでご了承ください。

ひな祭り

ひな祭りは、女の子の成長や幸福を願う行事で「桃の節句」とも言います。

ひし餅



緑・白・ピンクの3色の餅を菱形に切って重ねたものを飾ります。

- 緑…大地
- 白…雪
- ピンク…桃

「雪がとけて大地に草が芽生え、桃の花が咲く」という意味がこめられています。

ひなあられ

ピンク・緑・黄・白の4色で、それぞれの四季を表していると言われてます。

あられには、でんぷんが多く健康に良いことから「1年中、娘が幸せにすごせるように」と願いがこめられています。

