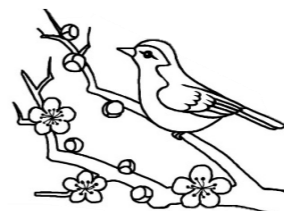


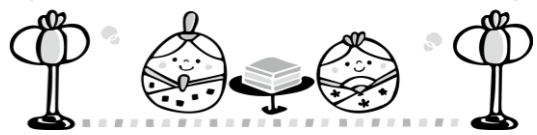
2025



こんだてひょう



すずか幼稚園



3日 (げつ) いなりずし そうめんじる ひなあられ	あぶらあげ でんぷん あわせだし (大豆 小麦 さばを含みます) そうめん たまねぎ にんじん ほうれんそう はなふ あおねぎ わふうだし 下記表記
--	--

4日 (か) さかなのしおやき きゃべつのおひたし みそしる ごはん	さけ しお きゃべつ にんじん かまぼこ しろごま とうふ あげ あおねぎ みそ わふうだし
---	--

5日 (すい) やきそば バターロール 	やきそば ぶたにく ちくわ たまねぎ ピーマン にんじん きゃべつ そばソース (えび 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 もも りんごを含みます) 下記表記
--------------------------------------	--

6日 (もく) チキンピカタ こんさいのきんぴら みそしる ごはん	とりにく たまご こむぎこ パンこ チーズ パセリ ケチャップ (乳成分 大豆 豚肉 ゼラチン を含みます) れんこん ごぼう にんじん ごまあぶら わふうあじ とうふ わかめ えのきだけ あおねぎ みそ
--	---

7日 (きん) かきあげどん みそしる ごはん	たまねぎ さつまいも にんじん とりにく ちくわ あおのり てんぷらこ(小麦 大豆 卵を含む) どんのたれ (小麦 大豆を含みます) まきふ わかめ あおねぎ みそ わふうだし
---	--

11日 (か) カレーライス マカロニサラダ	ぶたにく たまねぎ じゃがいも にんじん カレーこ (乳成分 小麦 大豆 バナナ 豚肉 りんご を含みます) マカロニ ツナ きゅうり にんじん スイートコーン マヨネーズ
-------------------------------------	---

12日 (すい) すきやきふうコロッケ そえきゃべつ ごぼうのいりどうふ ごはん	たまねぎ ぶたにく きゅうり パンこ こむぎこ コチジャン りんご (乳成分 ごま 大豆 鶏肉を含みます) きゃべつ ごぼう とうふ さつまあげ にんじん ごまあぶら めんつゆ わふうあじ
---	--

13日 (もく) オムレツ ぶたバラだいこん ごはん	たまご たまねぎ しょうが (小麦 大豆を含みます) ぶたにく だいこん かたくりこ やきにくのたれ(ごま 小麦 大豆 りんご もも を含みます)
--	---

14日(きん)
おたのしみランチ♪

🌸 ねんちようさんのおともだち 🌸
 きょうがさいごのおきゅうしょくですね。
 まいにち、おいしくたべてくれて、
 ありがとうございます！しょうがっこうへ
 いてもがんばってください。

18日 (か) はるまき もやしのちゅうかサラダ ごはん	たけのこ たまねぎ にんじん きゃべつ ねぎ はるさめ ぶたにく しいたけ しょうが にんにく (小麦 えび 大豆 鶏肉 ごま) もやし きゅうり ハム す ごまあぶら (年中・年少のみ)
--	--

19日 (すい) えびピラフ ウィンナー やさいたっぷりスープ	えび たまねぎ にんじん ピーマン スイートコーン バター とりがらすープのもと きゅうり とりにく ゼラチン ぶたにく にゅうせいふん ベーコン ほうれんそう にんじん もやし たまねぎ ちゅうかペースト (年中・年少のみ)
---	--

21日 (きん) やきにくカルビふうメンチカツ ひじきのナムル ごはん	たまねぎ ぶたにく きゅうり パンこ こむぎこ コチジャン りんご (乳成分 ごま 大豆 鶏肉を含みます) ひじき もやし きゃべつ にんじん しろすりごま ごまあぶら (年中・年少のみ)
---	--

行事食に込められた意味を知ろう！！

- 🍡 菱餅(ひしもち)
 桃、白、緑の3色で、桃は「魔除け」、白は「清浄」、緑は「健康や長寿」を表す説と、桃は「桃の花」、白は「残雪」、緑は「若草」を表している説があります。雪の下に新芽が芽吹き、桃の花が咲いている春の情景を表しているそうです。
- 🍡 ひなあられ
 桃、緑、黄、白の4色で、桃は「春の桜」、緑は「夏の新緑」、黄は「秋の紅葉」、白は「冬の雪」をイメージし、四季を表しているといわれています。「女の子が1年間、健康で過ごせますように」という願いが込められています。
- 🍡 はまぐりのお吸い物
 はまぐりの2枚の貝殻は、対になっていた貝殻以外とは合わない性質から「一人の相手と永遠に離れないように」という願いが込められた縁起物です。
- 🍡 ちらし寿司
 ひな祭りだけでなく、おめでたい日に食べられるちらし寿司。豆は「健康でまめに働ける」、エビは「長寿」、れんこんは「見通しがよくなる」などの意味が込められています。
- 🍡 白酒(しろざけ)
 もち米、米麹、焼酎などで作られる白く濁ったお酒です。アルコール飲料なので子どもは飲めません。「ある晩、おひなさまが夢枕に現れ、白酒の作り方を伝授した」といういい伝えがあります。

一年間の給食を ふり返ってみましょう！

- ①食事の前に手を洗いましたか。
- ②準備や後片付けに協力することができましたか。
- ③よくかんで食べることができましたか。
- ④はしを正しくつかえましたか。
- ⑤感謝して食べることができましたか。
- ⑥みんなで仲良くたべることができましたか。

これから取り組むこと、ただいま練習中であること、できるようになったこと、よくできたこと等、様々だと思いますが、ひとつひとつクリアできると良いですね♪

- ※ バターロールの成分は、小麦粉、卵、バター、パン酵母、ショートニング、イーストフード、乳、大豆、ゼラチンです。
- ※ 3月の誕生会のおやつは「国産みかんゼリー」です。アレルギー成分は含みません。
- ※ 3日ひなあられの成分は、もち米、マヨネーズ、青のり、大豆、卵、りんご、ほうれん草パウダー、でん粉を含みます。
- ※ おたのしみランチのデザートは、「あおりんごゼリー」です。アレルギー成分は含まれておりません。ゼリーの上に「みかん」がつかます。
- ※ ちゅうかペーストの成分は、小麦 乳成分 ごま 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチンを含みます。
- ※ 材料の都合により多少メニューの変更がある場合がありますのでご了承ください。変更がある場合はコドモンでお知らせいたします。

3月に旬を迎える食材！

