



給食予定献立表



2026年3月

エンゼル幼稚園

日	曜日	献立名	ざ い り ょ う			
			赤◇ 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑◇ からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄◇ 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	その他
2	月	カラフルちらし寿司 スパゲティサラダ すまし汁 桃の花三色ゼリー	油揚げ,卵,のり,ハム わかめ	人参,ごぼう,しいたけ,胡瓜,コーン ブロッコリー,人参 えのき,ねぎ	米,砂糖 スパゲティ,マヨドレ 麩 桃の花三色ゼリー	醤油,みりん,酢,塩 塩 醤油,塩
3	火	お別れ遠足 (年長) 豚丼 白菜のおかか和え りんごゼリー	豚肉 かつおぶし	玉ねぎ,えのき,人参,ねぎ 白菜,ほうれん草,人参	米,油,砂糖 砂糖 りんごゼリー	酒,醤油 醤油
4	水	お別れ遠足予備日 (年長) 焼きそば ほうれん草サラダ オレンジゼリー	豚肉,かつおぶし,青のり ちくわ (卵なし)	人参,玉ねぎ,キャベツ,ピーマン ほうれん草,人参	中華そば,油 砂糖,マヨドレ オレンジゼリー	ソース 醤油
5	木	お別れバイキング (年長) わかめごはん 煮込みハンバーグ 鶏肉のから揚げ フライドポテト 春雨中華サラダ マカロニサラダ 中華スープ プリン (卵なし)	わかめ 合挽肉,豆腐 鶏肉 枝豆 わかめ,豆腐 プリン	玉ねぎ 生姜,にんにく 人参,胡瓜 人参,コーン,サラダ菜 玉ねぎ,えのき,ねぎ	米 片栗粉,パン粉,砂糖 片栗粉,油 じゃがいも,油 春雨,砂糖,ゴマ油 マカロニ,マヨドレ	塩,ソース,ケチャップ 酒,醤油 塩,ケチャップ 酢,醤油 塩 ガラスープ,醤油,塩
6	金	お別れバイキング予備日 (年長) ドライカレー ブロッコリーサラダ ヨーグルトゼリー	合挽肉 ヨーグルトゼリー	玉ねぎ,人参,トマト,にんにく,ピーマン ブロッコリー,人参,コーン	米,油 マヨドレ	カレールウ,ケチャップ,ソース 塩
9	月	ピビンパ わかめスープ おめでとうデザート	豚肉,味噌,卵,のり わかめ,豆腐 おめでとうデザート	生姜,にんにく,もやし,人参,ほうれん草 玉ねぎ,えのき,ねぎ	米,砂糖,ゴマ油,油,すりごま	醤油,みりん,酒 ガラスープ,醤油,塩
10	火	ケーキバイキング ハヤシライス 菜の花サラダ ケーキ	豚肉,枝豆 ツナ	玉ねぎ,人参,しめじ 菜の花,人参,コーン	米,油 マカロニ,マヨドレ ケーキ	ハヤシルウ 塩
11	水	ナポリタン 星のハンバーグ さつまいもサラダ マスカットゼリー	ウィンナー 星のハンバーグ	玉ねぎ,ピーマン,人参,しめじ,パセリ 胡瓜,人参	スパゲティ,油,砂糖 さつまいも,マヨドレ マスカットゼリー	塩,ケチャップ,コンソメ ケチャップ 塩
12	木	青菜ごはん じゃが芋のそぼろ煮 春雨中華サラダ ぶどうゼリー	鶏肉,グリーンピース	玉ねぎ,人参 人参,ほうれん草	米 じゃがいも,こんにゃく,油,砂糖 春雨,砂糖,ゴマ油 ぶどうゼリー	菜めしの素 醤油,みりん 酢,醤油
13	金	タコライス 中華スープ ヤクルト (もも味)	合挽肉,チーズ わかめ,豆腐 ヤクルト	トマト,レタス,生姜,にんにく 玉ねぎ,えのき,ねぎ	米,油,ゴマ油	ケチャップ,ソース,醤油,カレールウ ガラスープ,醤油,塩
16	月	麻婆春雨丼 ひじきマヨサラダ りんごゼリー	豚肉,豆腐,味噌 ひじき	玉ねぎ,人参,しめじ,ねぎ,生姜,にんにく ブロッコリー,人参,コーン	米,油,春雨,砂糖,片栗粉,ゴマ油 マヨドレ,砂糖 りんごゼリー	醤油,みりん,酒,ガラスープ 醤油
17	火	てりやきマヨトースト りんごジュース	鶏肉	コーン,パセリ りんごジュース	食パン,マヨドレ	
19	木	ごはん 鶏肉の唐揚げ ポテトサラダ コンソメスープ オレンジゼリー	鶏肉 枝豆	にんにく,生姜 人参,コーン 大根,人参,玉ねぎ	米 油,片栗粉 じゃがいも,マヨドレ オレンジゼリー	醤油,酒 塩 コンソメ,塩
23	月	カレーライス マカロニサラダ マスカットゼリー	豚肉	人参,玉ねぎ ブロッコリー,人参,コーン	米,じゃがいも,油 マカロニ,マヨドレ マスカットゼリー	カレールウ 塩
24	火	ツナコーントースト ぶどうジュース	ツナ	コーン,パセリ ぶどうジュース	食パン,マヨドレ	

献立種類	園児		
	I補給 -	蛋白質	脂質
平均栄養価	432 kcal	13.7g	9.2 g
目標栄養価	380 kcal	13.0 g	9g ~13 g