



3月の予定献立表



令和6年度 おおつちこども園



日付	曜日	献立名	午前のおやつ (チームこいぬ・こぐまのみ)	午後のおやつ	以上児 栄養価	
					未満児 栄養価	カロリー
1	土	たぬきうどん・おいなりさん・バナナ		ヨーグルト・せんべい	629Kcal	16.2g
3	月	ハンバーグ・ナポリタン・ポテトスープ・みかん	ココアミルク	いちごババロア・ひなあられ	446Kcal	17.4g
4	火	ツナ入卵焼き・ひじきの炒り煮・豚汁・ゼリー	オレンジ	牛乳・さつま芋チップス	535Kcal	18.1g
5	水	エビグラタン・小松菜サラダ・白菜スープ・バナナ	ヨーグルト	もやしラーメン	398Kcal	18.3g
6	木	肉豆腐・たたききゅうり・具だくさんなめこ汁・りんご	バナナ	麦茶・揚たこやき	466Kcal	17.7g
7	金	🍰お誕生会メニュー🍰 (オムハヤシライス・人参と玉ねぎのスープ レタスのマヨポンサラダ・キウイ寒天)	リンゴジュース	フルーチェ・ビスケット	481Kcal	22.8g
8	土	ミートスパゲッティー・枝豆・わかめスープ・バナナ		牛乳・クッキー	576Kcal	23.2g
10	月	カレーライス・卵スープ・ゼリー (3歳以上児さんはご飯を多めに持参していただけるようお願いいたします)	バナナ	牛乳・ミニクリームパン	410Kcal	21.6g
11	火	鶏肉の唐揚げ・ポテトサラダ・キャベツと卵のみそ汁・キウイ	ミルージュ	麦茶・わかめおにぎり	487Kcal	19.3g
12	水	マーボー豆腐・しゅうまい・チャプチェ・みかん	麦茶・せんべい	ジョア・おばけのガトーショコラ	631Kcal	16.0g
13	木	タラのピカタ・白菜のきざみサラダ・じゃが芋と小松菜のみそ汁・パイ	いちご	ココアミルク・シュガートースト	561Kcal	12.8g
14	金	手巻きずし・すまし汁・五目金平・豆乳プリン	みかん	牛乳・エクレア	551Kcal	19.4g
15	土	親子丼・漬物・大根のみそ汁・オレンジ		牛乳・バウムクーヘン	451Kcal	16.2g
17	月	ふわふわつくね・マカロニサラダ・ニラ玉スープ・りんご	ココアミルク	麦茶・わらびもち風	524Kcal	14.7g
18	火	春菊の天ぷら・五目納豆・わかめと豆腐のみそ汁・イチゴ	ゼリー	ミルミル・パインチーズクラッカー	611Kcal	15.2g
19	水	★オリオンスペシャル★(ハンバーガー・フライドポテト・ナゲット・ジュース・果物)	ジョア	アイスクリーム・せんべい	454Kcal	19.4g
20	木	春分の日			536Kcal	17.1g
21	金	タコライス・コールスローサラダ・わかめスープ・パイ	牛乳	フルーツポンチ	542Kcal	21.5g
22	土	🌸🌸🌸 卒園式 🌸🌸🌸			584Kcal	19.9g
24	月	具だくさん春巻・チョレギサラダ・かきたま汁・キウイ	オレンジ	牛乳・クロワッサン	460Kcal	25.4g
25	火	ホワイトシチュー・エビフライ・ポパイソテー・いちご	ヨーグルト	ココアミルク・レモンマフィン	513Kcal	23.0g
26	水	鮭フライ・野菜炒め・わかめと豆腐のみそ汁・パイ	牛乳	麦茶・お好み焼き	630Kcal	24.4g
27	木	鶏肉の照り焼き・トマトときゅうりのサラダ・中華風コーンスープ・ゼリー	バナナ	ジョア・がんづき	560Kcal	20.5g
28	金	カレーうどん・キャベツとちくわのナムル・ぶどう	プリン	牛乳・ロールケーキ	475Kcal	21.9g
29	土	新学期準備のため給食の提供はありません★			412Kcal	18.4g
31	月	お弁当の持参をお願いします★	ゼリー	ココアミルク・ビスケット	366Kcal	15.7g

※都合により、メニューの変更をすることがあります。

★3歳以上児栄養価目標値：440Kcal/22.0g

★3歳未満児栄養価目標値：500Kcal/21.0g



今年度もついにあと1ヶ月！ チームオリオンさんにとって、こども園最後の1ヵ月ということで、3月のメニューはオリオンさんのリクエストメニューを取り入れています。今までお友達や先生達と食べた給食を思い出しながら、楽しくおいしく食べてくれればいいなと思います★

今年度も給食の提供にご協力をいただき、ありがとうございました🌸

🌸🌸🌸 チームオリオンリクエストメニュー 🌸🌸🌸

はなちゃん	手巻き寿司・おこのみ焼き	いちかちゃん	ハンバーグ・ガトーショコラ
こうめいくん	ハンバーガー・たこやき	るいとくん	おにぎり・わらびもち風
おさくん	ラーメン・せんべい	えなちゃん	ハヤシライス・おばけガトーショコラ
あんちゃん	卵スープ・レモンマフィン	さやかちゃん	カレーライス・フルーツポンチ
ひおんちゃん	カレーうどん・フライドポテト	うるちゃん	フライドポテト・豆乳プリン
かなとくん	オムライス・みかん	ひかりちゃん	ポテトサラダ・ぶどう
そうすけくん	肉豆腐・さつま芋チップス	ひろかくん	ハンバーガー・フルーチェ
そういちろうくん	チキンナゲット風・アイス	だんくん	タコライス・いちご
りさとちゃん	たたききゅうり・ビスケット		

チームオリオン
人気おやつ★

わらびもち風

材料

A 片栗粉 25g
砂糖 30g
水 200ml
氷水 適量

★トッピング(お好みで)
きなこ 大さじ1
黒蜜 大さじ1と1/2



- ① A の材料を鍋に入れてよく混ぜて、かき混ぜながら弱火で加熱します。
- ②透明になってきたら火を止め、更によくかき混ぜます。
- ③まとまったら、②を氷水に入れて冷やします。
- ④③の粗熱が取れたら、手でちぎって水を切ります。
- ⑤器にもって、きなこ・黒蜜をかけて出来上がり！