



2019年3月 こんだて予定表



北白川いづみ保育園

金 1	金 15	土 2・23	月 4・18	火 5・19	水 6	水 20	金 8・22	月 11・25	火 12・26	水 13・27	木 14・28
ちらしずし 菜の花の ゴマ和え すまし汁	ごはん 豚肉とひじきの 炒め物 にらの 煮びたし みそ汁	焼きそば みそ汁	カレーライス フルーツ サラダ	ごはん 焼魚 青菜の 磯和え 人参煮 みそ汁	ちゃんこ うどん さつまいもと 油揚げ煮	ごはん ほうれん草と 春雨炒め ごぼうの ハリハリ漬け みそ汁	ごはん 手羽元と 大根煮 さつまいもの 天ぷら すまし汁	ごはん 焼き飯 大根とツナの サラダ 中華スープ	ごはん アジフライ れんこんと フロッキーの おかか合え みそ汁	カレーうどん じゃこじゃが サラダ フルーツ	ごはん 鶏の照り焼き ほうれん草と キャベツの 塩こぶ和え 大根煮 みそ汁
米(七分つき) 50 米酢 塩 素精糖 昆布だし 煮あなご 10 ちりめんじゃこ 3 人参 5 れんこん 10 高野豆腐 5 卵 のり こいくちしょうゆ 素精糖 菜の花 30 ゴマ 3 こいくちしょうゆ 素精糖 あさり 青ねぎ 3 うすくちしょうゆ 塩 昆布・かつだし	米(七分つき) 45 豚肉 30 人参 10 ひじき 3 れんこん 20 こいくちしょうゆ 素精糖 にら 25 油揚げ 5 こんにゃく 10 うすくちしょうゆ みりん 昆布・かつおだし 大根 20 えのき 10 みそ 煮干し	やきそば麺 50 なたね油 豚肉 30 人参 10 キャベツ 30 もやし 20 ソース なたね油 青のり かつお節 じゃが芋 20 玉ねぎ 15 みそ 煮干し	米(七分つき) 50 牛肉 40 人参 15 玉ねぎ 30 じゃが芋 40 しょうが 2 小麦粉 マーガリン カレー粉 ケチャップ ソース こいくちしょうゆ 塩 素精糖 コンソメ いちご 20 りんご 20 きゅうり 15 なたね油 米酢 素精糖	米(七分つき) 45 5日 さんま 19日 ほっけ 青菜 60 のり こいくちしょうゆ 人参 20 こいくちしょうゆ 素精糖 昆布だし 大根 20 わかめ 2 みそ 煮干し	手作りうどん 豚肉 30 鶏ミンチ 30 白菜 40 白ねぎ 10 春菊 15 えのき 10 生しいたけ 8 うすくちしょうゆ みりん 昆布・かつおぶし さつまいも 40 油揚げ 5 こいくちしょうゆ 素精糖 昆布だし	米(七分つき) 45 豚肉 20 春雨 8 ほうれん草 20 もやし 20 きくらげ 1 こいくちしょうゆ 塩 中華だし ゴマ油 ごぼう 40 みつば 5 ゴマ 2 米酢 こいくちしょうゆ 素精糖 キャベツ 15 焼きふ みそ 煮干し	米(七分つき) 45 手羽元 2つ 大根 60 人参 20 こいくちしょうゆ 素精糖 さつまいも 40 小麦粉 塩 なたね油 豆腐 20 青菜 15 とろろ昆布 うすくちしょうゆ 塩 昆布・かつおだし	米(七分つき) 50 合挽きミンチ 30 人参 10 玉ねぎ 20 青ねぎ 5 こいくちしょうゆ 塩 なたね油 大根 50 ツナ缶 10 なたね油 米酢 こいくちしょうゆ もやし 15 人参 5 きくらげ 1 中華スープ うすくちしょうゆ	米(七分つき) 45 あじ 50 小麦粉 塩 パン粉 なたね油 れんこん 20 フロッキー 25 かつお節 こいくちしょうゆ 白菜 15 油揚げ 5 みそ 煮干し	うどん 150 牛肉 30 人参 10 玉ねぎ 20 油揚げ 5 青ねぎ 5 うすくちしょうゆ みりん カレー粉 塩 昆布・かつおだし じゃが芋 50 ちりめんじゃこ 5 パセリ 2 ゴマ 2 なたね油 米酢 こいくちしょうゆ みかん	米(七分つき) 45 鶏肉 50 こいくちしょうゆ みりん 素精糖 ほうれん草 35 キャベツ 25 塩昆布 大根 30 うすくちしょうゆ 塩 昆布・かつおだし 里芋 20 生しいたけ 8 みそ 煮干し
ひなあられ いちご 牛乳・煮干	芋いもケーキ 牛乳・こんぶ	干し芋 せんべい 牛乳	黒砂糖サター アンダーギー 牛乳・スルメ	(5日)お相撲さん おにぎり 牛乳・煮干	生クリーム ロールパン 牛乳・こんぶ	鬼のパンツの クッキー 牛乳・スルメ	チーズ入り 蒸しパン リンゴジュース・煮干	ヨーグルトの スコーン 牛乳・こんぶ	オレンジ団子 牛乳・スルメ	うず巻き おにぎり みかんジュース・煮干	フルーツゼリー 乾パン 牛乳・煮干
ひなあられ いちご 牛乳・煮干	さつまいも マーガリン 素精糖 生クリーム 牛乳・こんぶ	干し芋 せんべい 牛乳	小麦粉 マスコバト糖 卵 なたね油 牛乳・スルメ	米(七分つき) のり (19日)は 生クリームロールパン 牛乳・煮干	ロールパン 生クリーム 素精糖 牛乳・こんぶ	小麦粉 マーガリン 素精糖 ココア 牛乳・スルメ	小麦粉 素精糖 フロセスチーズ 塩 リンゴジュース・煮干	小麦粉 マーガリン ヨーグルト 素精糖 塩 牛乳・こんぶ	白玉粉 オレンジジュース 素精糖 牛乳・スルメ	米(七分つき) 梅干 塩昆布 のり みかんジュース・煮干	パイナップル みかん缶 りんごジュース 寒天 乾パン (28日のみ) 牛乳・煮干

1日 ちらしずしはキャベツさんが全クラス分を作ってくれます。

5日 うどん作り(カプラ以上) 6日 メキャベツ・キャベツは手作りうどんとちゃんこ鍋パーティーをします。

7日 お別れ遠足 お弁当をお願いします。おやつ:ビスケット・みかん・牛乳

14日 お別れパーティー おやつの時にします。カプラさんレモンさんが三色団子をポテトさんがスイートポテトをメキャベツさんがクッキーをキッチンでフルーツゼリーを作りみんなでパーティーをします。

27日 幼児 八瀬野外保育センターに行きます。(八瀬でカレーうどんを作ります。幼児さんほうどんの器を持ってきてください。)

今月はキャベツさんのアンコールメニューです!

