



日	月よう日	火よう日	水よう日	木よう日	金よう日
1	<p><b>2</b> 熱 399 kcal 塩 1.6 g</p> <p><b>野菜コロッケ</b> ウィンナー・厚揚げ マカロニケチャップ ちくわと野菜のカレーソテー パン缶</p>	<p><b>3</b> 熱 0 kcal 塩 0.0 g</p> <p>園外保育</p>	<p><b>4</b> 熱 383 kcal 塩 2.6 g</p> <p><b>花型オムレツ</b> ミートボールナポリタン マカロニソテー 切干大根煮・胡瓜の塩昆布和え プチケーキ</p>	<p><b>5</b> 熱 458 kcal 塩 1.4 g</p> <p><b>鶏肉チーズパン粉焼</b> スマイルポテト・ちくわ磯部天 焼きそば ハムサラダ 黄桃缶</p>	<p><b>6</b> 熱 413 kcal 塩 2.0 g</p> <p><b>いかキャベツカツ</b> 卵、乳不使用ハム ペンネソテー・うずら豆煮 ウィンナーコーンエッグ ビスケット</p>
8	<p><b>9</b> 熱 462 kcal 塩 2.3 g</p> <p><b>白身魚の唐揚</b> たけのこしゅうまい・高野豆腐煮 マカロニソテー 南瓜サラダ パン缶</p>	<p><b>10</b> 熱 450 kcal 塩 1.5 g</p> <p><b>チキンソテー</b> 卵、乳不使用豆腐ナゲット・白菜おかか 卵、乳不使用ソーセージと野菜の炒め物 ポテトサラダ ビスケット</p>	<p><b>11</b> 熱 422 kcal 塩 1.7 g</p> <p><b>照焼ハンバーグ</b> 玉子焼・パセリスパ さつま芋五目煮 枝豆とコーンの炒め物 梨ダイスゼリー</p>	<p><b>12</b> 熱 436 kcal 塩 2.1 g</p> <p><b>◇ポークカレーライス☆</b> ストロベリーゼリー☆</p>	<p><b>13</b> 熱 428 kcal 塩 1.5 g</p> <p><b>卵、乳不使用とんかつ</b> インゲンソテー・卵、乳不使用豆乳しんじょ キャベツと卵の炒め物 南瓜グラッセ ビスケット</p>
15	<p><b>16</b> 熱 0 kcal 塩 0.0 g</p> <p>卒園式</p>	<p><b>17</b> 熱 378 kcal 塩 2.5 g</p> <p><b>焼き餃子</b> 玉子焼・青菜の胡麻和え ビーフソテー 厚揚げと大根の煮物 パン缶</p>	<p><b>18</b> 熱 389 kcal 塩 1.0 g</p> <p><b>カニクリームコロッケ</b> 豆乳入り笹かまぼこ 和風スパソテー・白菜ツナ和え 肉じゃが 黄桃缶</p>	<p><b>19</b> 熱 454 kcal 塩 1.5 g</p> <p><b>みそつくね</b> ミニハッシュドポテト ペンネとベーコンのソテー さつま芋サラダ・とうもろこしつまみ揚 梨ダイスゼリー</p>	<p><b>20</b> 熱 0 kcal 塩 0.0 g</p> <p>春分の日 </p>
22	<p><b>23</b> 熱 432 kcal 塩 1.4 g</p> <p><b>お好み焼き</b> カニカマ天・ミニがんも煮 卵、乳不使用ソーセージと野菜の炒め物 マカロニサラダ 黄桃缶</p>	<p><b>24</b> 熱 420 kcal 塩 1.1 g</p> <p>修了式 <b>揚げ出し豆腐甘みそがけ</b> 肉しゅうまい・うずら豆煮 茹でキャベツ・白菜とさつま揚の中華炒め ビスケット</p>	<p><b>25</b> 熱 389 kcal 塩 1.9 g</p> <p>預かり保育 <b>魚の照焼</b> ウィンナー・ミニポテト パセリスパ・ほうれん草ベーコンソテー パン缶</p>	<p><b>26</b> 熱 406 kcal 塩 2.0 g</p> <p>預かり保育 <b>牛かつ</b> 玉子焼・マカロニソテー けんちん煮・枝豆とコーンの炒め物 みかん缶</p>	<p><b>27</b> 熱 388 kcal 塩 1.2 g</p> <p>預かり保育 <b>ハンバーグ</b> くるっとポテト・厚揚げ スパケチャップ・チキンサラダ さつま芋甘煮</p>
29	<p><b>30</b> 熱 418 kcal 塩 1.4 g</p> <p>預かり保育 <b>チキンハムカツ</b> 木の葉しんじょ・ナポリスパゲッティ キャベツと鶏肉の塩昆布和え・枝豆 梨ダイスゼリー</p>	<p><b>31</b> 熱 450 kcal 塩 2.4 g</p> <p>預かり保育 <b>鶏肉照焼</b> ミニハッシュドポテト・ちくわ磯部天 クイッティオ炒め・小松菜ソテー 黄桃缶</p>	<p>都合により献立を変更する場合があります。ご了承下さい。 魚は骨取の切り身で調理致しますが、製品の性質上 十分ご注意ください。(3/9、25) ◇のついた献立は保温食缶にてお届けします。☆のついた献立はスプーンがあると食べやすいです。</p>		