



# 2019年度 3月 予定献立表(完了期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食	おやつ 午前/午後
1	日		
2	月	・ごはん・白菜のスープ・豚肉のカレー炒め・ブロッコリーとささみのサラダ	・ハードビスケット/かぼちゃ蒸しパン
3	火	・ちらし寿司・菜の花入り紅白すまし汁・鶏の照り焼き・里いもの煮物	・ビスコ/ひなあられ
4	水	・ごはん・ほうれん草の味噌汁・白身魚と野菜の甘酢煮・切干大根のゴママヨ和え	・せんべい/クッキー
5	木	・野菜ラーメン・れんこんのきんぴら・バナナ	・クラッカー/ツナそぼろおにぎり
6	金	・ごはん・ウインナーと野菜のスープ・鮭のパン粉焼き・ブロッコリーのミートソースかけ	・ウエハース/ホットケーキ
7	土	・ハヤシライス・キャベツサラダ・オレンジ	・ポーロ/ホームパイ
8	日		
9	月	・ごはん・里芋の味噌汁・ひじき入りつくね・白菜と油揚げの煮浸し	・ハードビスケット/アップルパイ
10	火	・ごはん・かぼちゃのスープ・豚肉のケチャップソテー・人参ときゅうりのマリネ	・ビスコ/野菜カステラ
11	水	・ごはん・根菜のみそ汁・赤魚のコーンマヨネーズ焼き・キャベツの梅おかか和え	・せんべい/キャロット蒸しパン
12	木	・ごはん・ビーフンスープ・鶏肉とチンゲン菜の炒め物・ブロッコリーの中華風酢漬け	・クラッカー/ポーロ
13	金	・ごはん・かぶの味噌汁・厚揚げのそぼろ煮・もやしの磯和え	・ウエハース/ヨーグルトケーキ
14	土	・豚丼・さつまいものみそ汁・バナナ	・ポーロ/白い風船
15	日		
16	月	・ごはん・なめこの味噌汁・豚肉のみぞれ煮・ほうれん草と豆腐のごま和え	・ハードビスケット/シュガートースト
17	火	・ごはん・トマトスープ・鮭のチーズ焼き・ジャーマンポテト	・ビスコ/小松菜蒸しパン
18	水	・餃子風あんかけ丼・けんちん汁・小松菜と大根の納豆和え	・せんべい/れんこんもち
19	木	・ロールパン・コーンスープ・ハンバーグ・春雨サラダ	・クラッカー/ぶどうゼリー
20	金	春分の日	
21	土	・五目うどん・ブロッコリーの黒ごまサラダ・フルーツゼリー	・ポーロ/お野菜すなっく
22	日		
23	月	・チキンカレー・大豆のころころサラダ・りんご	・ハードビスケット/さつまいものバター焼き
24	火	・ごはん・中華風とろみスープ・豚肉のビビンバ風炒め・切り干し大根のサラダ	・ビスコ/ミルクパン
25	水	・ごはん・しめじのすまし汁・さわらの味噌煮・じゃが芋のツナ和え	・せんべい/バナナマフィン
26	木	・食パン・豆乳スープ・クリスピーチキン・ブロッコリーのソテー	・クラッカー/五平餅
27	金	・たけのご御飯・大根の味噌汁・豆腐の五目焼き・キャベツのゆかり和え	・ウエハース/きなこマカロニ
28	土	・豚肉チャーハン・じゃが芋のスープ・フルーツヨーグルト	・ポーロ/バームクーヘン
29	日		
30	月	・ごはん・白菜とえのきのすまし汁・鶏肉のねぎ味噌焼き・れんこんサラダ	・ハードビスケット/ジャムサンド
31	火	・ごはん・野菜スープ・白身魚のフライ・かぼちゃのサラダ	・ビスコ/サブレ

\* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

\* 素材本来の味を大切にし、薄味を心がけて味付けします。



# 2019年度 3月 予定献立表(後期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食	午後のおやつ
1	日		
2	月	・軟飯・白菜のスープ・ささみとたまねぎの煮物・ブロッコリーのやわらか煮	・蒸しかぼちゃ
3	火	・軟飯・にんじんのスープ・ささみの煮物・大根の煮物	・ボーロ(卵不使用)
4	水	・軟飯・ほうれん草のスープ・たらと野菜の煮物・キャベツのやわらか煮	・ウエハース
5	木	・煮込みうどん・キャベツのやわらか煮・バナナ	・おにぎり(軟飯)
6	金	・軟飯・チンゲン菜のスープ・煮魚(さけ)・ブロッコリーのやわらか煮	・蒸しパン
7	土	・鶏ひき肉と野菜のあんかけ丼(軟飯)・キャベツとじゃがいものやわらか煮・オレンジ	・お野菜すなっく
8	日		
9	月	・軟飯・小松菜のスープ・豆腐のそぼろ煮・白菜とにんじんの煮浸し	・りんごのコンポート
10	火	・軟飯・かぼちゃのスープ・ささみとたまねぎの煮物・人参きゅうりスティック	・ウエハース
11	水	・軟飯・ほうれん草のスープ・煮魚(白身魚)・キャベツのやわらか煮	・キャロット蒸しパン
12	木	・軟飯・はくさいのスープ・ささみとチンゲン菜の煮物・ブロッコリーのやわらか煮	・ボーロ(卵不使用)
13	金	・軟飯・かぶのスープ・はくさいと肉団子の煮物・ほうれん草のやわらか煮	・ヨーグルト蒸しパン
14	土	・鶏そぼろ丼(軟飯)・さつまいものスープ・バナナ	・お野菜すなっく
15	日		
16	月	・軟飯・キャベツとたまねぎのスープ・ささみのみぞれ煮・ほうれん草と豆腐の煮物	・食パン
17	火	・軟飯・トマトスープ・煮魚(さけ)・じゃがいもの煮物	・小松菜蒸しパン
18	水	・キャベツと鶏ひき肉のあんかけ丼(軟飯)・豆腐のスープ・小松菜と大根のやわらか煮	・ウエハース
19	木	・ロールパン・たまねぎスープ・鶏団子煮・きゅうりにんじんスティック	・ボーロ(卵不使用)
20	金	春分の日	
21	土	・煮込みうどん・ブロッコリーのやわらか煮・はくさいのやわらか煮	・お野菜すなっく
22	日		
23	月	・軟飯・ささみとじゃがいもの煮物・きゅうりとにんじんのころころ煮・りんごのコンポート	・ふかし芋(さつまいも)
24	火	・軟飯・豆腐のスープ・ささみとほうれん草の煮物・チンゲン菜のやわらか煮	・食パン
25	水	・軟飯・キャベツとたまねぎのスープ・煮魚(たら)・じゃが芋の煮物	・バナナ
26	木	・食パン・ほうれん草のスープ・ささみとかぼちゃの煮物・ブロッコリーのやわらか煮	・おにぎり(軟飯)
27	金	・軟飯・大根のスープ・豆腐とにんじんのそぼろ煮・キャベツのやわらか煮	・さつまいものマッシュ
28	土	・鶏ひき肉のまぜ軟飯・じゃが芋のスープ・小松菜のやわらか煮	・お野菜すなっく
29	日		
30	月	・軟飯・白菜のスープ・ささみの煮物・大根とにんじんの煮物	・食パン
31	火	・軟飯・たまねぎのスープ・煮魚(たら)・かぼちゃの煮物	・ボーロ(卵不使用)

\* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

\* 素材本来の味を大切にし、薄味を心がけて味付けします。



2019年度

# 3月 予定献立表(中期食)

作成者:フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食
1	日	
2	月	・おかゆ・白菜のスープ・ささみとたまねぎの煮物・ブロッコリーのやわらか煮
3	火	・おかゆ・にんじんのスープ・ささみの煮物・大根の煮物
4	水	・おかゆ・ほうれん草のスープ・たらと野菜の煮物・キャベツのやわらか煮
5	木	・煮込みうどん・キャベツのやわらか煮・バナナ
6	金	・おかゆ・チンゲン菜のスープ・煮魚(さけ)・ブロッコリーのやわらか煮
7	土	・鶏ひき肉と野菜のあんかけ丼(おかゆ)・キャベツとじゃがいものやわらか煮・オレンジ
8	日	
9	月	・おかゆ・小松菜のスープ・豆腐のそぼろ煮・白菜とにんじんの煮浸し
10	火	・おかゆ・かぼちゃのスープ・ささみとたまねぎの煮物・人参ときゅうりのやわらか煮
11	水	・おかゆ・ほうれん草のスープ・煮魚(白身魚)・キャベツのやわらか煮
12	木	・おかゆ・はくさいのスープ・ささみとチンゲン菜の煮物・ブロッコリーのやわらか煮
13	金	・おかゆ・かぶのスープ・肉団子煮・ほうれん草のやわらか煮
14	土	・鶏そぼろ丼(おかゆ)・さつまいものスープ・バナナ
15	日	
16	月	・おかゆ・キャベツとたまねぎのスープ・ささみのみぞれ煮・ほうれん草と豆腐の煮物
17	火	・おかゆ・トマトスープ・煮魚(さけ)・じゃがいもの煮物
18	水	・キャベツと鶏ひき肉のあんかけ丼(おかゆ)・豆腐のスープ・小松菜と大根のやわらか煮
19	木	・ハシラメ・たまねぎスープ・鶏団子煮・きゅうりとにんじんのやわらか煮
20	金	春分の日
21	土	・煮込みうどん・ブロッコリーのやわらか煮・はくさいのやわらか煮
22	日	
23	月	・おかゆ・ささみとじゃがいもの煮物・きゅうりとにんじんのやわらか煮・りんごのコンポート
24	火	・おかゆ・豆腐のスープ・ささみとほうれん草の煮物・チンゲン菜のやわらか煮
25	水	・おかゆ・キャベツとたまねぎのスープ・煮魚(たら)・じゃが芋の煮物
26	木	・ハシラメ・ほうれん草のスープ・ささみとかぼちゃの煮物・ブロッコリーのやわらか煮
27	金	・おかゆ・大根のスープ・豆腐とにんじんのそぼろ煮・キャベツのやわらか煮
28	土	・鶏ひき肉のまぜおかゆ・じゃが芋のスープ・小松菜のやわらか煮
29	日	
30	月	・おかゆ・白菜のスープ・ささみの煮物・大根とにんじんの煮物
31	火	・おかゆ・たまねぎのスープ・煮魚(たら)・かぼちゃの煮物

\* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

\* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。



2019年度 3月 予定献立表(初期食)

作成者:フェルマータ小規模保育園

日	曜	屋食
1	日	
2	月	・おかゆペースト・はくさいのペースト・ブロッコリーのペースト
3	火	・おかゆペースト・にんじんペースト・大根ペースト
4	水	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・キャベツペースト
5	木	・おかゆペースト・キャベツペースト・バナナペースト
6	金	・おかゆペースト・たまねぎペースト・ブロッコリーのペースト
7	土	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・にんじんペースト
8	日	
9	月	・おかゆペースト・こまつなペースト・はくさいのペースト
10	火	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・キャベツペースト
11	水	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・たまねぎペースト
12	木	・おかゆペースト・にんじんペースト・ブロッコリーのペースト
13	金	・おかゆペースト・はくさいのペースト・ほうれん草のペースト
14	土	・おかゆペースト・さつまいもペースト・こまつなペースト
15	日	
16	月	・おかゆペースト・大根ペースト・キャベツペースト
17	火	・おかゆペースト・たまねぎペースト・じゃがいもペースト
18	水	・おかゆペースト・キャベツペースト・こまつなペースト
19	木	・おかゆペースト・たまねぎペースト・にんじんペースト
20	金	春分の日
21	土	・おかゆペースト・ブロッコリーのペースト・はくさいのペースト
22	日	
23	月	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・りんごペースト
24	火	・おかゆペースト・にんじんペースト・ほうれん草のペースト
25	水	・おかゆペースト・キャベツペースト・じゃがいもペースト
26	木	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・かぼちゃペースト
27	金	・おかゆペースト・大根ペースト・さつまいもペースト
28	土	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・こまつなペースト
29	日	
30	月	・おかゆペースト・はくさいのペースト・大根ペースト
31	火	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・たまねぎペースト

\* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

\* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。