



3月 献立表 幼児食



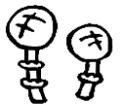
* 収穫・仕入れなどにより、食材が変更になる場合があります。
 * 午前のおやつは0歳児クラスの内容です。1歳児クラスは牛乳のみを提供します。
 * ★マークは、けやき組のみんが投票してくれたリクエストメニューです。
 * 9(月)、10(火)、11(水)、13(金)は、3歳以上児クラスのランチルーム会食です。

2026年 旭町保育園

日付	献立名		材料名(○は午前おやつ、☆は昼食、◎は午後おやつ)		
	昼食	おやつ (○午前、◎午後おやつ)	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーになるもの
2月	ごはん ★さつま芋のミートソース煮 ひじきのマヨサラダ ★かぶとしめじのみそ汁	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎牛乳 ◎ミレービスケット	○牛乳 ☆豚ひき肉、ツナ、煮干し だし ◎牛乳	☆たまねぎ、干しいたけ、ひじき、赤パプリカ、キャベツ、かぶ、しめじ、昆布だし	○ソフトせんべい ☆米、さつまいも、マカロニ、マヨドレ、てんさい糖、油 ◎ミレービスケット(乳・卵不使用)
3月	ちらし寿司 ★鶏肉のマーメレード焼き ★菜の花の春雨サラダ 手まり麩のすまし汁 みかん ひなまつりの会	○牛乳 ○バナナ ◎カルピス ◎ひなあられ	○牛乳 ☆桜でんぶ、鶏肉、かにかま、かつおだし ◎カルピス	○バナナ ☆さやいんげん、刻みのり、干しいたけ、かんぴょう、マーメレードジャム、にんにく、パセリ、なのはな、きゅうり、にんじん、キャベツ、ほうれん草、たまねぎ、みかん	☆米、てんさい糖、はるさめ、ごま油、手まりふ ◎ひなあられ(乳・卵不使用)
4月	ごはん ★チリコンカン風 ★チョップドサラダ かぼちゃとチンゲン菜のスープ	○牛乳 ○オレンジ ◎牛乳 ◎★ココアプリン	○牛乳 ☆金時豆、大豆、豚ひき肉、ひよこまめ、ツナ、鶏がらだし ◎牛乳、豆乳	○オレンジ ☆たまねぎ、にんじん、トマト缶、フロッキー、赤パプリカ、きゅうり、コーン、かぼちゃ、チンゲンサイ	☆米、じゃがいも、油、てんさい糖、マヨドレ ◎ココアプリンの素
5月	ごはん 車麩の旨煮 キャベツと切干大根のお浸し 大根と水菜のみそ汁	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎牛乳 ◎★いちごジャムサンド	○牛乳 ☆鶏肉、かまぼこ、かつおだし、米みそ、煮干しだし ◎牛乳	☆はくさい、たまねぎ、にんじん、干しいたけ、キャベツ、切干大根、だいこん、みずな、昆布だし ◎いちごジャム	○ソフトせんべい ☆米、車ふ、てんさい糖 ◎食パン(卵不使用)
6月	ごはん ★さばの味噌煮 ★ビーフときのこの和え物 わかめと白菜のすまし汁	○牛乳 ○人参煮(スティック) ◎牛乳 ◎★さつま芋とりんごの春巻き	○牛乳、かつおだし ☆さば、干しえび、米みそ、かつおだし ◎牛乳	○にんじん ☆しょうが、にんじん、しめじ、しいたけ、ピーマン、はくさい、たまねぎ、わかめ ◎りんご	☆米、てんさい糖、かたくり粉、ビーフン、ごま油 ◎さつまいも、春巻きの皮、てんさい糖、油
7月	ごはん マーボー豆腐 キャベツのサラダ じゃが芋と玉ねぎのすまし汁	○牛乳 ○おこめせんべい ◎牛乳 ◎きなこおかき	○牛乳 ☆木綿豆腐、豚ひき肉、赤みそ、かつおだし ◎牛乳	☆たまねぎ、長ねぎ、コーン、しょうが、にんにく、キャベツ、きゅうり、にんじん	○おこめせんべい ☆米、ごま油、かたくり粉、てんさい糖、じゃがいも、マヨドレ ◎きなこおかき(乳・卵不使用)
9月	ごはん アジフライ タルタル/デミグラス添え (0.1歳児クラスはサーモンフライ タルタル添え) 小松菜のさっぱり和え 大根と人参のすまし汁 バナナ/オレンジ	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎牛乳 ◎★こつぶじゃがあられ	○牛乳 ☆アジフライ:乳・卵不使用(サーモンフライ:乳・卵不使用)、豆乳、かまぼこ、かつおだし ◎牛乳	☆たまねぎ、マッシュルーム、にんじん、こまつな、きゅうり、たくあん、だいこん、長ねぎ、バナナ/オレンジ	○ソフトせんべい ☆米、油、かたくり粉、てんさい糖 ◎こつぶじゃがあられ(乳・卵不使用)
10月	8分づきごはん 豚肉のしょうが焼き 切干大根の中華サラダ うどん/そうめん(トッピングセレクト) (0.1歳児クラスはうどん汁)	○牛乳 ○人参煮(輪切り) ◎牛乳 ◎牛肉とコーンのチャーハン	○牛乳、かつおだし ☆豚肉、竹輪、かまぼこ、かつおだし ◎牛乳、牛肉	○にんじん ☆たまねぎ、もやし、しょうが、切干大根、にんじん、レタス、コーン、わかめ、葉ねぎ ◎たまねぎ、にんにく、コーン	☆8分づき米、油、てんさい糖、ごま油、うどん/そうめん ◎米
11月	セレクトおにぎり (塩/ツナマヨ/牛肉のしぐれ煮) (0歳児クラスは牛肉のしぐれ煮丼) ★ブロッコリーと鶏肉のサラダ ★めった汁	○牛乳 ○バナナ ◎牛乳 ◎★麩のラスク	○牛乳 ☆ツナ、牛肉、鶏肉、米みそ、煮干しだし ◎牛乳、きな粉	○バナナ ☆しょうが、糸寒天、にんじん、きゅうり、コーン、だいこん、はくさい、長ねぎ、昆布だし	☆米、ごま油、糸こんにゃく、てんさい糖、マヨドレ、さつまいも ◎焼きふ、バター、てんさい糖
12月	ごはん おでん風 ★きゅうりとわかめの酢の物 ★かぼちゃと玉ねぎのみそ汁	○牛乳 ○オレンジ ◎牛乳 ◎★さつまいもの蒸しパン	○牛乳 ☆豚肉、厚揚げ、竹輪、米みそ、煮干しだし ◎牛乳、豆乳	○オレンジ ☆だいこん、にんじん、きゅうり、わかめ、しょうが、かぼちゃ、たまねぎ、昆布だし	☆米、さといも、糸こんにゃく、てんさい糖 ◎さつまいも、油、てんさい糖、蒸しパンミックス(乳・卵不使用)
13月	セルフサンド ★コロッケ(レタス/きゅうり/トマト) マカロニサラダ ポトフ	○牛乳 ○おこめせんべい ◎牛乳 ◎★フルーツポンチ	○牛乳 ☆コロッケ(乳・卵不使用)、ツナ、鶏がらだし ◎牛乳	☆レタス/きゅうり/トマト、きゅうり、にんじん、コーン、キャベツ、はくさい、たまねぎ ◎りんご、バナナ、みかん缶、パイナップル缶	○おこめせんべい ☆パン(乳・卵不使用)、油、じゃがいも、てんさい糖、マカロニ、マヨドレ ◎カクテルゼリー、てんさい糖
16月	5分づきごはん しらすのふりかけ 炒り豆腐 キャベツのしそ和え 大根としめじのすまし汁	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎牛乳 ◎★みかんゼリー	○牛乳 ☆しらす、木綿豆腐、豚ひき肉、干しえび、かまぼこ、かつおだし ◎牛乳	☆あおのり、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、干しいたけ、キャベツ、きゅうり、だいこん、しめじ、葉ねぎ ◎みかん缶、オレンジジュース	○ソフトせんべい ☆5分づき米、いりごま、てんさい糖、油 ◎ゼリーの素



3月 献立表 幼児食



* 収穫・仕入れなどにより、食材が変更になる場合があります。
 * 午前のおやつは0歳児クラスの内容です。1歳児クラスは牛乳のみを提供します。
 * ★マークは、けやき組のみんなが投票してくれたリクエストメニューです。
 * 9(月)、10(火)、11(水)、13(金)は、3歳以上児クラスのランチルーム会食です。

2026年

旭町保育園

日付	献立名		材料名(○は午前おやつ、☆は昼食、◎は午後おやつ)		
	昼食	おやつ (○午前、◎午後おやつ)	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーになるもの
17 火	★カレーライス ★もやしのナムル バナナ	○牛乳 ○人参煮(スティック) ◎牛乳 ◎動物ビスケット	○牛乳、かつおだし ☆豚肉、竹輪 ◎牛乳	○にんじん ☆にんじん、たまねぎ、にんにく、もやし、きゅうり、バナナ	☆米、じゃがいも、カレールウ(卵不使用)、油、てんさい糖、ごま油 ◎動物ビスケット(乳・卵不使用)
18 水	ごはん ★鮭の彩り焼き ★ブロッコリーのおかか和え ★豆腐とえのきのみそ汁	○牛乳 ○オレンジ ◎牛乳 ◎★ココアのパウンドケーキ	○牛乳 ☆さけ、竹輪、かつお節、絹ごし豆腐、米みそ、煮干しだし ◎牛乳	○オレンジ ☆にんじん、パセリ、ブロッコリー、コーン、だいこん、えのき、昆布だし	☆米、てんさい糖、マヨドレ ◎ホットケーキミックス(卵不使用)、マヨドレ、てんさい糖
19 木	ごはん ★チンジャオロースー ★ポテトサラダ ★ワンタンスープ	○牛乳 ○バナナ ◎お茶 ◎★ぼたもち (0.1歳児クラスはきなこおにぎり)	○牛乳 ☆豚肉、おから、ツナ、鶏がらだし ◎あずき、きな粉	○バナナ ☆たまねぎ、ピーマン、黄パプリカ、たけのこ、にんにく、干しいたけ、にんじん、きゅうり、コーン、チンゲンサイ	☆米、かたくり粉、ごま油、てんさい糖、じゃがいも、マヨドレ、ワンタン ◎米、もち米、てんさい糖
21 土	ごはん 回鍋肉 切干大根のサラダ かぶとわかめのすまし汁	○牛乳 ○おこめせんべい ◎牛乳 ◎もものタルト	○牛乳 ☆豚肉、赤みそ、かつおだし ◎牛乳	☆にんじん、キャベツ、ピーマン、干しいたけ、にんにく、しょうが、切干大根、きゅうり、かぶ、わかめ、たまねぎ	○おこめせんべい ☆米、てんさい糖、油 ◎もものタルト(乳・卵不使用)
23 月	ごはん 牛肉のチャプチェ風 ★小松菜の納豆和え キャベツとしめじのすまし汁	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎牛乳 ◎ふわふわチップ (じゃが芋味)	○牛乳 ☆牛肉、挽きわり納豆、チーズ、かまぼこ、かつおだし ◎牛乳	☆たまねぎ、にんじん、にら、しいたけ、にんにく、こまつな、たくあん、大葉、キャベツ、しめじ、葉ねぎ	○ソフトせんべい ☆米、はるさめ、いりごま、てんさい糖、ごま油 ◎ふわふわチップ(乳・卵不使用)
24 火	★和風ビビンバ ★豆腐となめこのみそ汁 オレンジ	○牛乳 ○人参煮(輪切り) ◎牛乳 ◎★高野豆腐のきな粉スティック	○牛乳、煮干しだし ☆豚ひき肉、絹ごし豆腐、米みそ、煮干しだし ◎牛乳、高野豆腐、きな粉、豆乳	○にんじん、昆布だし ☆たまねぎ、にんじん、こまつな、もやし、しめじ、しいたけ、えのき、だいこん、なめこ、葉ねぎ、昆布だし、オレンジ	☆米、ごま油、てんさい糖 ◎かたくり粉、油、てんさい糖
25 水	ごはん ★豚肉とかぼちゃのごまからめ 切干大根の生姜サラダ ★カリフラワーのスープ	○牛乳 ○おこめせんべい ◎お茶 ◎わかめのおにぎり	○牛乳 ☆豚肉、竹輪、鶏がらだし	☆かぼちゃ、切干大根、にんじん、レタス、しょうが、コーン、カリフラワー、キャベツ、たまねぎ ◎わかめ	○おこめせんべい ☆米、薄力粉、かたくり粉、てんさい糖、油、いりごま、黒いりごま、ごま油 ◎米
26 木	ごはん ひじきのふりかけ たらとさつま芋のグラタン風 ★五目豆 ★白菜と麩のみそ汁	○牛乳 ○オレンジ ◎牛乳 ◎★カレートースト	○牛乳 ☆かつお節、たら、絹ごし豆腐、豆乳、大豆、さつま揚げ、米みそ、煮干しだし ◎牛乳、ツナ	○オレンジ ☆ひじき、たまねぎ、パセリ、にんじん、干しいたけ、はくさい、昆布だし ◎たまねぎ、パセリ	☆米、いりごま、マカロニ、さつまいも、パン粉、米粉、マヨドレ、油、糸こんにやく、てんさい糖、焼きふ ◎食パン(卵不使用)、マヨドレ
27 金	ごはん ポークチャップ ブロッコリーと蓮根のサラダ ★わかめのスープ	○牛乳 ○バナナ ◎牛乳 ◎★ぶどうゼリー	○牛乳 ☆豚肉、ツナ、鶏がらだし ◎牛乳	○バナナ ☆たまねぎ、しめじ、ピーマン、ブロッコリー、コーン、れんこん、にんじん、わかめ、だいこん ◎ぶどうジュース	☆米、てんさい糖、マヨドレ、油 ◎ゼリーの素、カクテルゼリー
28 土	ごはん 焼肉風 春雨マヨサラダ 白菜と玉ねぎのすまし汁	○牛乳 ○おこめせんべい ◎牛乳 ◎かぼちゃポーロ	○牛乳 ☆豚肉、かつおだし ◎牛乳	☆にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、きゅうり、はくさい	○おこめせんべい ☆米、てんさい糖、油、はるさめ、マヨドレ ◎かぼちゃポーロ(乳・卵不使用)
30 月	ごはん ★若鶏の唐揚げ ★ひじきの炒め煮 ★じゃが芋と小松菜のみそ汁	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎牛乳 ◎豆乳くずもち	○牛乳 ☆鶏肉、さつま揚げ、米みそ、煮干しだし ◎牛乳、豆乳、きな粉	☆にんにく、ひじき、にんじん、しょうが、干しいたけ、たまねぎ、こまつな、昆布だし	○ソフトせんべい ☆米、薄力粉、かたくり粉、油、糸こんにやく、てんさい糖、ごま油、じゃがいも ◎かたくり粉、てんさい糖
31 火	★ハヤシライス 豆腐と水菜のサラダ バナナ	○牛乳 ○人参煮(スティック) ◎牛乳 ◎★焼きそば	○牛乳、かつおだし ☆豚肉、木綿豆腐、ツナ ◎牛乳、豚肉	○にんじん ☆たまねぎ、にんじん、まいたけ、しめじ、トマト缶、みずな、わかめ、バナナ ◎にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン	☆米、てんさい糖、油、ハヤシルウ(乳・卵不使用) ◎中華めん(乳・卵不使用)、油