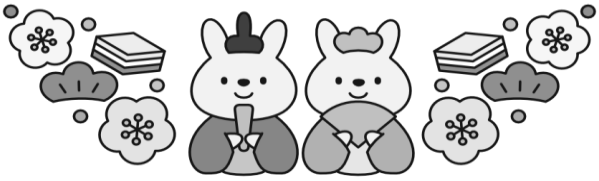
こんだて

令和7年度（令和8年）3月　　めだか組

曜	日	おやつ	献立名	おやつ	
月	2／16	せんべい	利休焼 ポテトサラダ みそ汁	牛乳 カスタードパン	せんべい　米　豚肉　ごま　さとう　しょうゆ　じゃが芋　きゅうり　りんご　マヨネーズ　きゃべつ　玉ねぎ　わかめ　みそ　鰹だし　牛乳　強力粉　小麦粉　イースト　塩　さとう　豆乳　油　小麦粉　豆乳　さとう
火	3	ボーロ	魚のかば焼き さつま芋のごま和え すまし汁	牛乳 オレンジゼリー	ボーロ　米　さわら　油　片栗粉　しょうゆ　さとう　ほうれん草　さつま芋　ごま　さとう　しょうゆ　昆布だし　油　麩　えのき　ねぎ　しょうゆ　塩　昆布・鰹だし　牛乳　オレンジジュース　さとう　アガー
	17		魚のかば焼き コーンサラダ みそ汁	牛乳 アップルケーキ	ボーロ　米　さわら　油　片栗粉　しょうゆ　さとう　コーン　きゃべつ　きゅうり　人参　酢　油　しょうゆ　じゃが芋　玉ねぎ　ねぎ　みそ　鰹だし　牛乳　小麦粉　B・P　豆乳　油　さとう　卵　りんご
水	4／18	バナナ	鶏の照り焼き スパゲティソテー みそ汁	牛乳 せんべい	バナナ　米　鶏肉　しょうゆ　さとう　片栗粉　スパゲティ　きゃべつ　コーン　人参　油　しょうゆ　豆腐　もやし　わかめ　みそ　鰹だし　牛乳　せんべい
木	5／19	りんご	パン クリームシチュー ブロッコリーサラダ	牛乳 フライドポテト	りんご　強力粉　イースト　さとう　塩　油　豆乳　鶏肉　じゃが芋　玉ねぎ　人参　グリーンピース　コーン　小麦粉　塩　豆乳　ブロッコリー　きゃべつ　きゅうり　人参　酢　さとう　塩　油　牛乳　じゃが芋
金	6	ハイハイン	鮭のポテト焼き 土佐和え みそ汁	牛乳 ジャムサンド	ハイハイン　米　鮭　じゃが芋　豆乳　塩　青のり　きゃべつ　小松菜　人参　花かつお　昆布だし　しょうゆ　麩　わかめ　みそ　鰹だし　牛乳　大根　パン　いちご　ジャム
月	9／23	せんべい	さばのごま照り おでん みそ汁	牛乳 コーンパン	せんべい　米　さば　片栗粉　酢　しょうゆ　さとう　ごま　大根　じゃが芋　人参　しょうゆ　さとう　昆布・鰹だし　白菜　しめじ　ねぎ　みそ　鰹だし　牛乳　強力粉　イースト　さとう　塩　豆乳　油　コーン
火	10／24	バナナ	コロッケ ナポリタン みそ汁	牛乳 フルーツ寒天	バナナ　米　じゃが芋　玉ねぎ　油　鶏ひき肉　さとう　しょうゆ　卵　小麦粉　パン粉　油　スパゲティ　玉ねぎ　ピーマン　ケチャップ　油　きゃべつ　人参　わかめ　みそ　鰹だし　牛乳　寒天　さとう　みかん缶
水	11／25	ボーロ	シチュー きゃべつのレモンドレッシング オレンジゼリー	牛乳 ビスケット	ボーロ　米　鶏肉　じゃが芋　玉ねぎ　人参　小麦粉　ざらめ　しょうゆ　トマト　ピューレ　ケチャップ　油　きゃべつ　きゅうり　人参　レモン　しょうゆ　さとう　オレンジジュース　さとう　アガー　牛乳　ビスケット
木	12／26	りんご	からあげ 和風サラダ すまし汁	牛乳 クレープもち	りんご　米　鶏肉　人参　しいたけ　ごま　卵　片栗粉　しょうゆ　青のり　油　きゃべつ　きゅうり　人参　酢　油　しょうゆ　麩　人参　ねぎ　しょうゆ　塩　昆布・鰹だし　牛乳　小麦粉　白玉粉　さとう　小麦粉　卵　さとう　豆乳
金	13／27	バナナ	ハンバーグ フライドポテト みそ汁	牛乳 ベビーカステラ	バナナ　米　鶏ひき肉　玉ねぎ　パン粉　豆乳　トマト　ピューレ　ケチャップ　ざらめ　しょうゆ　油　じゃが芋　人参　もやし　チンゲン菜　みそ　鰹だし　牛乳　小麦粉　B・P　さとう　豆乳　油
土	14／28	ハイハイン	わかめごはん そぼろ肉じゃが すまし汁	牛乳 ウエハース	ハイハイン　米　わかめ　しらす干し　人参　ざらめ　しょうゆ　鶏ひき肉　じゃが芋　玉ねぎ　人参　ざらめ　昆布・鰹だし　しょうゆ　油　麩　えのき　わかめ　しょうゆ　塩　昆布・鰹だし　牛乳　ウエハース

3月3日は『ひなまつり』

ひなまつりは「桃の節句」とも言われ、
こどもたちの健やかな成長と幸せを願う行事です。
ひなまつりに食べられる行事食には、春の訪れを伝える
旬の食材が使われています。
代表的なものとして、「ちらしずし」、「はまぐりのお吸い物」、
「ひなあられ」、「ひしもち」、「白酒」などがあげられますが、
それぞれの料理や色にも縁起の良い意味が込められています。



コロッケ（4人分）

材料：じゃが芋－200g　玉ねぎ－60g　合ひき肉－60g
油－小さじ1/2　さとう－小さじ2　酒－小さじ1
みりん－小さじ1/2　しょうゆ－大さじ1/2　塩－ひとつまみ
卵－1/4個　小麦粉－小さじ4　パン粉－大さじ10　揚げ油－適量

作り方：①じゃが芋の皮をむき、ひと口大にカットし、耐熱皿に入れてラップをかけ、レンジで加熱する。
②玉ねぎはみじん切りにし、油をひいたフライパンであめ色に炒める。
③②に合ひき肉・さとう・塩・酒・みりん・しょうゆを加えて汁気が無くなるまで炒める。
④①をボールに入れ、マッシャーやフォークなどで潰したら、②を加えて混ぜる。混ざったら④を四等分にし、小判型に形成する。
⑤④の表面に小麦粉を薄くつけて、溶き卵をからめ、パン粉を全体につけたら、170℃の油で3分程揚げて完成。