

月	火	水	木	金	土
ようやく寒い冬の終わりがみえ、暖かな春の訪れを感じる季節になりました。 卒園していく年長児にとっては、園生活締めくくりである最後の月ですね。卒園 を記念し、 10～14日はそう組のリクエスト給食週間 となっています♪給食もよ い思い出のひとつとなるように、心を込めて精一杯おいしい給食を作ります！					1 もやしラーメン 即席漬け くだもの ♪お楽しみ♪
3	4	5	6	7	8
ひなちらし 麩のすまし汁 くだもの	ごはん ※ 春けんちゃん 焼きししゃも 酢みそ和え	ごはん 豆腐とツナの卵焼き ごま和え そうめん汁	パン 魚フライオーロラソース 付け合せ きのこスープ	ごはん 牛肉と野菜のオイスターソース炒め ワタンスープ	豆乳入りスーpsバゲティ スティック野菜 くだもの
ひなパンケーキ	ごませんべい	マヨチーズトースト	小松菜とツナの味噌おにぎり	焼きそばパン	♪お楽しみ♪
10	11	12	13	14	15
ラーメン ごま酢和え ーロゼリー	えんそく 	カツカレー キャベツのマリネ くだもの	ごはん 魚のムニエル ブチグラタン・付け合せ コンソメスープ	ごはん 若鶏の竜田揚げ 付け合せ ごぼうの味噌汁	焼うどん 豆腐スープ くだもの
パイシュー		グレープゼリー	ボンデリング風ドーナツ	クレープ	♪お楽しみ♪
17	18	19	20	21	22
パン 豆乳シチュー 大根サラダ くだもの	ごはん 大豆と野菜のかき揚げ 付け合せ 油揚げの味噌汁	そばめし チンゲン菜のスープ くだもの	春分の日	ごはん 豆腐のミートソースグラタン 付け合せ ポテトスープ	卒園式 
ぼたもち	麩のラスク	プリン		ロッククッキー	
◆24◆	25	26	27	28	29
ごはん カレー肉じゃが なます くだもの	焼肉丼 春雨スープ くだもの	ごはん 豚肉と大根の煮物 レモン酢和え くだもの	ごはん 魚のごまみそ焼き 白菜のおかか和え えのきだけのすまし汁	ごはん 鶏肉のマーマレード焼き 粉ふき芋 豆乳スープ	スバゲティナポリタン フレンチサラダ くだもの
うぐいすもち	菜の花サンド	スイートポテトドーナツ	カルピスゼリー	ピーチケーキ	♪お楽しみ♪
31	旬の野菜 ～新玉ねぎ～ いろいろな料理に使われる玉ねぎ！一年中出回っている玉葱ですが、3～5月頃からの 「新もの(新たまねぎ)」は辛みが少ないのが特徴☆切るときに涙が出てしまうのは、 辛みと匂いを出す硫化アリルが切り口から揮発するためと言われ、切る前に 冷蔵庫で冷やしておくことが出来ます！ 				

市の統一献立に基づいて作成しています。★自由献立(園でのオリジナル献立) ◆なかよし献立 ※かみかみ献立

3月
 令和7年
 ちゃやこどもえん
ぱくぱくカレンダー









3月3日は「ひなまつり」
 女の子の節句としてお祝いされている「ひなまつり」は「ひなの節句」「桃の節句」とも呼ばれており、ひな人形を飾り、桃の花、白酒、ひしもち、あられ等を供える風習があります！ひな人形は、立春(2月4日頃)から2月中旬にかけて飾り始め、ひな祭りが終わったらできるだけ早くしまうのが良いとされています♪

☆レシピ紹介☆
 ~鶏肉のマーマレード焼き~
 28日登場！

材料(4人分)
 鶏もも肉…300g
 マーマレード…大さじ1
 しょうゆ…小さじ2
 酒…小さじ1
 油…適量

作り方
 ① ☆の調味料をまぜあわせておく。
 ② 鶏もも肉を①に30分以上つけておく。
 ③ 油をひいたフライパンで焼いて、完成！

マーマレードに含まれる「ペクチン」の効果でお肉をより一層柔らかくしてくれます。マーマレードの風味とお肉が良く合っており、とても美味しいですよ♪
