



給食献立表

2025・3月

日高市立保育所



日	曜	3 歳 以 上 児	
		昼 食	お や つ
1	土	茶・ナポリタンスパゲティ	
3	月	ちらし寿司・ボイルソーセージ・みかん・みそ汁(白菜、麩)	牛乳・ビスケット
4	火	ご飯・赤魚甘辛煮・さといも煮・みそ汁(チンゲン菜、高野豆腐)	牛乳・レーズン蒸しパン
5	水	ご飯・豚肉とごぼうのしぐれ煮風・白菜ときゅうりの甘酢和え・みそ汁(キャベツ、油揚げ)	牛乳・じゃこおやき
6	木	ご飯・八宝菜・きゅうり梅肉和え・わかめスープ	茶・ラスク
7	金	ご飯・アジフライ・きんぴらごぼう・みそ汁(ほうれん草、玉ねぎ)	牛乳・いもようかん
8	土	茶・ミートソーススパゲティ	
10	月	ご飯・チキンカレー・フルーツヨーグルト	牛乳・かぼちゃきな粉
11	火	ご飯・カレー煮つけ・ほうれん草とひじきのマヨサラダ・みそ汁(さといも、ねぎ)	牛乳・りんごケーキ
12	水	ご飯・豚肉ケチャップ炒め・ブロッコリーおかか和え・みそ汁(えのき、わかめ)	茶・うどん
13	木	ご飯・ツナ黄金焼き・スパゲティサラダ・みそ汁(岩のり、じゃぎも)	牛乳・バナナ・コーンフレーク
14	金	ご飯・さばの味噌煮・白菜と人参のおかか和え・すまし汁(玉ねぎ、かまぼこ、ほうれん草)	牛乳・しらす炒飯
15	土	茶・ミートドリア	
17	月	ご飯・鶏のから揚げ・大根サラダ・みそ汁(かぼちゃ、玉ねぎ、水菜)	牛乳・手作りクッキー
18	火	わかめご飯・おでん風煮・コロコロきゅうり	牛乳・焼きそば
19	水	ご飯・鶏肉胡麻みそ焼き・キャベツ胡麻酢和え・すまし汁(はんぺん、ねぎ、わかめ)	牛乳・ぼてともち
21	金	ご飯・鮭マヨ焼き・ゆでブロッコリー・トマト・みそ汁(なめこ、にら)	茶・おにぎり
22	土	茶・和風ツナスパゲティ	
24	月	ご飯・ポークカレー・キャベツとハムとブロッコリーサラダ	牛乳・フルーツポンチ
25	火	ご飯・赤魚西京焼き・大根煮・すまし汁(なると、玉ねぎ、豆苗)	牛乳・ミートソーススパゲティ
26	水	ご飯・ハンバーグ・れんこんツナサラダ・野菜スープ	牛乳・ゆでじゃが・グレープフルーツ
27	木	ご飯・麻婆豆腐・スティックきゅうり・春雨スープ	牛乳・五平餅
28	金	ご飯・さばの塩焼き・ひじき煮・みそ汁(チンゲン菜、高野豆腐)	牛乳・お好み焼き
29	土	茶・スパゲティナポリタン	
31	月	ご飯・ささみオーロラ和え・小松菜なめたけ和え・みそ汁(大根、油揚げ)	牛乳・いちごジャムサンド

～今年度もご理解、ご協力をいただきありがとうございました～

毎日の給食を、みんなで楽しく食べることを目標に給食の提供を行ってまいりました。
この一年で好き嫌いが減った子、しっかり噛めるようになった子、食に対する興味が大きくなった子が増えているのではないかと思います。

調理室では、嗜好調査や味付けの濃さ、量が適量であるかなど、毎月の会議で少しずつ調整をしています。来年度以降も工夫をしながら、子どもたちが楽しい給食の時間を送れるよう、安心安全な給食の提供をしてまいります。

本当にありがとうございました。

3歳以上児
エネルギー：522kcal
タンパク質：20.7g
脂 質：16.9g

3歳未満児
エネルギー：439cal
タンパク質：18.0g
脂 質：14.9g

★子どもたちに人気のいちおしメニュー(レシピ付き)を掲載しています。
日高市子育て応援課のホームページ“公立保育所のおひるごはん”をご覧ください。

HP

日高市 公立保育所のおひるごはん

検索

