

3月こんだて表

中期



2026年（令和8年）井手町立玉川保育園

にち	ようび	こんだて名	材料名		
			ぎ	あか	みどり
2	月	鶏とじゃが芋のうま煮 キャベツのくたくた煮 軟飯	米 片栗粉 じゃがいも	鶏むねミンチ	にんじん・きゅうり 玉ねぎ キャベツ
3	火	肉だんごのスープ煮 キャベツのかつお和え 軟飯	米 片栗粉	鶏むねミンチ かつお節	にんじん・玉ねぎ キャベツ 白菜・小松菜
4	水	豆腐のあんかけ キャベツのうま煮 軟飯	米 片栗粉 麴	豆腐	にんじん・玉ねぎ きゅうり キャベツ
5	木	ブロッコリーと大豆のそぼろ煮 じゃが芋のうま煮 軟飯	米 片栗粉 じゃがいも	鶏むねミンチ 大豆	にんじん 玉ねぎ ブロッコリー
6	金	ほうれん草と鶏のうま煮 ブロッコリーの煮物 軟飯	米 片栗粉 麴	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ ブロッコリー ほうれん草
9	月	うどん キャベツのミルク煮 軟飯	米 片栗粉 うどん	粉ミルク	にんじん・玉ねぎ キャベツ 三度豆
10	火	じゃが芋のそぼろ煮 キャベツの煮物 軟飯	米 片栗粉 じゃがいも	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ キャベツ 三度豆
11	水	白身魚のあんかけ キャベツのくたくた煮 軟飯	米 片栗粉 麴	白身魚	にんじん 小松菜・キャベツ 玉ねぎ
12	木	豆腐のうま煮 キャベツのおかか煮 軟飯	米 片栗粉 麴	豆腐 かつお節	にんじん・玉ねぎ 白菜 キャベツ
13	金	豆腐のそぼろ煮 ブロッコリーのうま煮 軟飯	米 片栗粉	豆腐 鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ ブロッコリー ほうれん草
16	月	うどん じゃがいものぼつてり煮 軟飯	米 片栗粉 うどん・じゃがいも	鶏むねミンチ	にんじん 白菜 玉ねぎ
17	火	鶏肉の煮物 豆腐とキャベツのうま煮 軟飯	米 片栗粉	鶏むねミンチ 豆腐	にんじん 玉ねぎ・ほうれん草 キャベツ・きゅうり
18	水	鶏とブロッコリーのうま煮 じゃが芋のぼつてり煮 軟飯	米 片栗粉 じゃがいも	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ ブロッコリー きゅうり
19	木	鶏じゃが 豆腐の煮物 軟飯	米 片栗粉 じゃがいも	豆腐 鶏むねミンチ	にんじん 玉ねぎ 三度豆
23	月	なすと豆腐の煮物 ささみとキャベツのくたくた煮 軟飯	米 片栗粉	鶏ささみ 豆腐	にんじん・玉ねぎ なす きゅうり・キャベツ
24	火	高野の煮物 じゃが芋のうま煮 軟飯	米 片栗粉 じゃがいも	高野豆腐	にんじん 白菜・玉ねぎ チンゲン菜
25	水	うどん 大根のそぼろ煮 軟飯	米 片栗粉 うどん	鶏むねミンチ	にんじん 白菜・大根 玉ねぎ
26	木	白菜と鶏の煮物 ほうれん草のうま煮 軟飯	米 片栗粉 麴	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ 白菜 ほうれん草
27	金	白菜のそぼろ煮 くずし豆腐汁 軟飯	米 片栗粉 麴	鶏むねミンチ 豆腐	にんじん 玉ねぎ 白菜
30	月	じゃがいもと鶏のクリーム煮 キャベツのうま煮 軟飯	米 片栗粉 じゃがいも	鶏むねミンチ 粉ミルク	にんじん・玉ねぎ 白菜・キャベツ クリームコーン・きゅうり
31	火	肉だんごのスープ煮 白菜と豆腐のうま煮 軟飯	米 片栗粉	鶏むねミンチ 豆腐	にんじん・玉ねぎ 白菜 きゅうり

※行事、その他により、献立や材料を変更することがありますのでご了承ください。