



目黒三田保育園キミトミライト
令和2年度3月（弥生）



3月の目標：春野菜を食べよう
テーマ野菜：人参

※日々安心・安全な食品を納品していますが、納入状況により献立を変更する場合があります。
※カレンダーに記載されているカロリーは幼児の1日の量とおやつ分のカロリーです。
乳児は8割で計算しています。また、これは自安であり個々の栄養量に応じて変動します。
※一日の幼児量おやつのカロリー基準：550kcal

曜日	月	火	水	木	金	土
予定	1	2	3	4	5	6
量食	<ul style="list-style-type: none"> ミートソーススパゲッティ ミモザサラダ アスパラガスと白菜のスープ バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> 麦入りご飯 鮭の塩焼き 切干大根の煮物 豆腐となめこの味噌汁 でこほん 	<ul style="list-style-type: none"> ひなまつりちらし寿司 鶏のから揚げ 菜の花としめじのお浸し 手まり餅のすまし汁 いちご 	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 肉じゃが 胡瓜と桜えびの酢の物 白菜と玉葱の味噌汁 オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> 青色ご飯 カジキの照り焼き 人参サラダ 春キャベツの味噌汁 ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 鯛大根 小松菜の海苔和え 若布とえのきの味噌汁 ヨーグルト
午後の おやつ	<ul style="list-style-type: none"> エビピラフ 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ジャーマンポテト 小魚 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> 桜餅 ひなあられ 緑茶 	<ul style="list-style-type: none"> キャロットクッキー 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> 春人参と新ごぼうの炊き込みご飯 小魚 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> 塩昆布おにぎり 牛乳
kcal	593kcal	471kcal	524kcal	684kcal	618kcal	576kcal
日 予定	8	9	10	11	12	13
量食			野菜の日	世界の料理（オランダ）		
午後の おやつ	<ul style="list-style-type: none"> あんかけ焼きそば 中華胡瓜 中華風コーンスープ いよかん 	<ul style="list-style-type: none"> チキンカレー マセドアンサラダ ジュリエンヌスープ ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> 納豆の卵とじ丼 さつまいのレモン煮 キャベツのおかか和え のっべい汁 フルーツゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ピザパン フィッシュアンドチップス ～カレーネース～ ザワークラウト お豆たっぷりソーセージのスープ いちご 	<ul style="list-style-type: none"> 豚等ご飯 鮭の柚庵焼き かぶと胡瓜の胡麻和え じゃが芋と若布の味噌汁 でこほん 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉の生姜炒め丼 大根と胡瓜のツナ和え かぶの味噌汁 ヨーグルト
kcal	571kcal	452kcal	524kcal	531kcal	618kcal	549kcal
日 予定	15	16	17	18	19	20
量食			お彼岸おやつ		テーマ野菜の日	春分の日
午後の おやつ	<ul style="list-style-type: none"> 桜えびのおにぎり 春かぶの浅漬け 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> フレンチトースト～いちごソースがけ～ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> アップルUFO 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> カスターードプリン ホットティー 	<ul style="list-style-type: none"> 市販パン ヨーグルトドリンク 	<ul style="list-style-type: none"> 若布おにぎり 牛乳
kcal	571kcal	471kcal	524kcal	481kcal	610kcal	
日 予定	22	23	24	25	26	27
量食			野菜の日			
午後の おやつ	<ul style="list-style-type: none"> あんかけ焼きそば 中華胡瓜 中華風コーンスープ いよかん 	<ul style="list-style-type: none"> チキンカレー マセドアンサラダ ジュリエンヌスープ ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> 納豆の卵とじ丼 さつまいのレモン煮 キャベツのおかか和え のっべい汁 フルーツゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 豆腐入りつくね焼き 水菜とツナのポン酢和え 人参と大根の味噌汁 バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> 豚等ご飯 鮭の柚庵焼き かぶと胡瓜の胡麻和え じゃが芋と若布の味噌汁 でこほん 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉の生姜炒め丼 大根と胡瓜のツナ和え かぶの味噌汁 ヨーグルト
kcal	516kcal	452kcal	524kcal	491kcal	618kcal	549kcal
日 予定	29	30	31			
量食	<ul style="list-style-type: none"> 五目うどん ほうれん草ともやしの海苔和え 春ごぼうの金平 はっさく 	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 エビフライ 大根サラダ ほうれん草と油揚げの味噌汁 フルーツゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 マーマレードチキン 白玉サラダ キャベツと人参の味噌汁 ヨーグルト 			
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> 焼き豚チャーハン 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> キャロットケーキ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> フルーツサンド ヨーグルトドリンク 			
	400kcal	610kcal	622kcal			

～テーマ野菜 人参～

今月のテーマ野菜、人参はお料理の彩りには欠かせない野菜ですね。人参に最も豊富に含まれるカルシウムは、免疫力を高め、皮膚や粘膜を強くし、ガンや心臓病、動脈硬化などの予防に効果があると言われています。カリウムやカルシウム、ビタミン C も豊富に含まれているため、美肌にも効果的です。

栄養価が高い人参を選ぶポイントは、皮がなめらかでハリがあり、人参

