



じょうぶな子、げんきな子

そつえんするおともだち

令和6度 和ほうくえん 卒園

じょうぶな子、げんきな子



屋間のぽかぽかした陽気が春の訪れを感じます。また園内には、2階クラスの子も達が飾り付けをしたおひなさまが一層華やかな雰囲気になってくれています。和ほいくえんの一番上のおにいさん、おねえさんとして立派な姿を見せてくれたゆり組さん。4月からはピカピカのランドセルを背負って、それぞれの小学校へ元気に通ってくれることと思います。また、進級を控えている子ども達も新しいクラスになることに期待を持って過ごしています。来年度も子ども一人ひとりに寄り添い、のびのびと安心して過ごせる心地よい場を目指し、職員一同努力して参ります。1年間、ご理解ご協力をいただきまして、誠にありがとうございました。



年度末の為、2月分の臨時延長料・3月分の絵本代・給食費・延長保育料は3/14(金)に配布いたします。**3/21(金)まで**に事務所にお納めください。また、3月分の臨時延長料は**3/25(火)**に請求させていただきます。よろしくお願い致します。

3月の行事予定

3月

- | | |
|--|-----------------------|
| 1日(土) 第9回 卒園式 10:00~
※卒園児は9:40に登園してください | 17日(月) 身体測定 |
| 3日(月) ひなまつり会 | 18日(火) 絵画教室(2・3才児) |
| 5日(水) リトミック | 19日(水) 誕生会 |
| 6日(木) 絵画教室(4・5才児) | 20日(木) 春分の日・休園 |
| 10日(月) 避難訓練(不審者対応) | 21日(金) ゆり組お別れお楽しみ会 |
| 11日(火) 体育指導日 | 24日(月) あおぞらさん訪問 |
| 13日(木) 英語教室 | 25日(火) 体育指導日 |
| 14日(金) 絵本・納入袋配布 | 31日(月) 修了式 4月分献立表配信 |
| 15日(土) 新年度説明会 9:30~ | |



※園便りは4/1(火)に配信いたします。

今月の保育目標



- たんぽぽ** — 簡単な身の回りの事を自分でやろうとする。
・友達や保育者と簡単な言葉や仕草のやり取りを楽しむ。
・戸外活動で身体を動かし、健康で元気に過ごす。
- も** — 進級することに期待しながら過ごす。
・簡単な身の回りの事を自分でしようとする。
- ちゅうりっぷ** — 当番活動を通して、進級する事に期待を持って過ごす。
・ごっこ遊び、集団遊びを通して友だちとの関わりを深める。
・身近な自然に触れながら、元気に過ごす。
- さくら** — 進級への期待をもちながら楽しんで過ごす。
・身のまわりの事を進んで行き、自分で考えながら行動していく。
・自然の変化を感じながら、戸外で元気に遊ぶ。
- ひまわり** — 進級することに期待を持ち意欲的に過ごす。
・春の心地よい日差しの中で友達と一緒に戸外遊びを楽しむ。
- ゆり** — 就学への期待を高め、友達とのかかわりを楽しみながら、最後の園生活を充実して過ごす。
・春の訪れを感じ、身近な自然の変化や春の行事に関心を持つ。

おねがい

●降園時は混雑を避けるため、玄関や駐車場では遊ばず、速やかに帰るようにならしてください。

●進級・就学に向け自分で出来ることは、自分で出来るように声を掛けたり、見守りましょう。

●厚着をせず、調節のしやすい衣類を用意してください。

* 新年度に必要な教材が記載されている購入申込書を、**3月3日(月)**に配布致します。**7日(金)まで**にお手持ちの封筒に代金を添えて事務所に提出してください。その際、お釣りのないようよろしくお願い致します。



和 (なごみ) 通信 3月



たんぽぽ組(0才児)

早いものでつい先日、新年度が始まったと思えば、1年のまとめの時期を迎えました。入園当初は慣れるまで少し時間が必要だった子どもたちも今では、安心した表情で過ごし、笑顔いっぱいの毎日になりました。この1年でいろいろなことを見て触って感じてきたたんぽぽ組のみんな。お座り、つかまり立ちに始まり、ミルクから普通食が食べられるようになったり、一緒に手遊びや歌を楽しんだり、保護者の方々と共に子ども達の成長を近くで感じることができて大変嬉しく思います。1年間ご協力ありがとうございました。残り1ヶ月楽しく過ごして行きたいと思いません。



さくら組(3才児)

まだまだ寒い日も多いですが、少しずつ暖かい日も増えてきましたね。2月は散歩や園庭遊びなど、子ども達は寒さに負けず元気いっぱい戸外活動を楽しんでいます。3月に入るといよいよ残り1ヶ月でひまわり組に進級です。自分の事は自分で頑張るという気持ちや、友達に対する優しさを持ち、友達と協力する楽しさや達成感を感じられるようになったりと様々な面で1年間の子供達の成長を感じています。1年間沢山のご協力、本当にありがとうございました。残り1ヶ月、みんなでさくら組での楽しい思い出を沢山作って行きたいと思いません。



もも組(1才児)

もも組で過ごす日々も残すところわずかになりました。この1年で子ども達は心も体も大きく成長！今月は進級に向けて「もうすぐ、ちゅうりっぷ組さんだね！」と声を掛けながら期待をもって過ごせるようにしていきたいと思いません。今後は新しいクラスにもスムーズに慣れることができるように、ちゅうりっぷ組のお部屋に遊びに行ったり、玄関から園庭に出る練習もしていきます。子ども達の成長と同じように、三寒四温をくり返しながら少しずつ春が近づいてきました。今月もたくさん外に出て思いっきり身体を動かして遊んだり日向ぼっこや、自然に触れる中で、春の訪れを感じながら遊びたいと思いません。もも組での1年間たくさんのご協力ありがとうございました。



ひまわり組(4才児)

日に日に寒さも和らぎ春の気配も感じられるようになりました。戸外遊びが大好きな子ども達は縄跳びや鉄棒、ドッジボール、ごっこ遊びとそれぞれ好きな遊びを楽しんでいます。2月に入りゆり組に向けての当番活動の引継ぎが始まり、少し緊張しながらも張り切って取り組んでいます。ひまわり組で過ごすのも残り1ヶ月となりました。この1年を振り返ると友達と協力することや難しいことも諦めずに挑戦する力等を身につけ、色々な成長が見られたことを嬉しく頼もしく感じています。毎日元気一杯の子ども達、ゆり組での成長も楽しみですね！1年間様々なご協力を頂きありがとうございました。



ちゅうりっぷ組(2才児)

寒さの中にも、少しずつ春の温かい日差しが感じられるようになりました。園庭では、お友達同士で元気に走り回ったり縄跳びを使って電車ごっこしたり、お砂場の玩具でお店屋さんをしたりと楽しんでいる姿がたくさん見られ、とても微笑ましく感じます。進級に向けてお当番活動が始まり子ども達が中心となり2人で朝の挨拶やお給食での『いただきます・ごちそうさま』を元気いっぱい行っています。この一年を振り返り、一人ひとり自分のペースで大きくたくましく成長した姿に嬉しさを感じています。今年度も残りわずかですが、子ども達とともに楽しく過ごしていきたいと思いません。



ゆり組(5才児)

2月は卒園に向けての行事がたくさんあり、ゆり組の子ども達と一緒にとても充実した日々を過ごすことができました。特に、お別れ遠足で行った「すみだ水族館」では電車に乗るだけでもワクワク、スカイツリーを見上げて声をあげ、魚たちをキラキラして目で楽しそうに見ていました。帰ってきてからは、ホールで輪になりシートを広げ、楽しみにしていたお弁当タイム♪。お腹がペコペコだった子ども達は口いっぱいに頬張って食べていました!!
保育園生活も残り1ヶ月。1日には卒園式も控え、この日に向けて毎日頑張っています。当日は是非子どもたちの成長した姿をご覧ください。子どもたちのやりたいことを1つでも多く取り入れて、楽しく過ごしていきたいです。

給食だより



3月はリクエスト給食を行います！

ゆり組の子供たちからリクエストのあったメニューが入っています。今までの給食で思い出に残っているもの、また食べたいと思うものを聞いて献立をたてました。どのメニューがリクエストされているのかご家庭でも楽しく話題にさせていただき1年間の食事を振り返るきっかけになれば嬉しく思います。



《お麩の黒糖スナック》

☆作りやすい分量

- ・小町麩 30g
- ・黒糖(粉末) 75g
- ・水 30g

《作り方》

- ①黒糖と分量の水を鍋に入れて、火にかけてかす。
- ②①にお麩をからめて、クッキングシートをしいた鉄板に広げる。
- ③180℃に予熱したオーブンで5～10分焼く。
(少しブクブクしてきたらOK！)
- ④焼けたら熱いうちに箸などでバラバラにほぐす。

3月 給食予定献立表

【栄養価の表示について】

未満児は午前、午後のおやつを含む数値、以上児は午後のおやつを含む数値が記載されています。
未満児0~2歳、以上児3~5歳を表しています。 E:エネルギー P:蛋白質 F:脂質

(令和7年2月28日)

和ほいくえん

新松戸なのはなルーム

日曜	献立	材料	おやつ	栄養価 未満児 以上児	日曜	献立	材料	おやつ	栄養価 未満児 以上児
1 土	第9回卒園式				17 月	ごはん 筑前煮 小松菜とハムのドレッシング和え みそ汁	鶏肉、人参、蓮根 筍、蒟蒻、小松菜、ハム 卵、ごま油、人参 玉葱、しめじ	牛乳(2~5歳) プリン 麦茶(0~1歳) ヨーグルト、せんべい	E 431/463 P 16. 5/17. 9 F 10. 7/9. 3 食塩 1. 5/1. 7
2 日					18 火	鮭寿司 スパゲティサラダ なめこ汁	紅鮭、胡瓜、ごま、海苔 卵、サラスパ、りんご、ハム マヨネーズ、みかん缶 ねぎ、豆腐、なめこ	牛乳 ソーセイジドック	E 485/504 P 17. 8/19. 2 F 17. 0/12. 9 食塩 1. 4/1. 7
3 月	三色ひな寿司 鶏のさっぱり煮 ポパイサラダ すまし汁 いちご	ツナ、ごま、青のり、ごま油 ゆかり、人参、卵、鶏肉 生姜、ほうれん草、えのき わかめ、麩	麦茶(0~1歳) ひなあられ カルピス(2~5歳) ひなあられ	E 435/467 P 16. 1/16. 6 F 12. 5/11. 6 食塩 1. 7/2. 0	19 水	ビビンバ 大根と生揚げの煮物 春雨スープ オレンジ	豚肉、にんにく、生姜、人参 もやし、ほうれん草、味噌 ごま油、大根、生揚げ いんげん、春雨、卵	牛乳 サブレ せんべい 小魚(3~5歳)	E 511/553 P 18. 3/19. 7 F 17. 7/17. 9 食塩 1. 4/1. 7
4 火	ひじきごはん 肉団子スープ バナナ	ひじき、人参、油揚げ 豚肉、ねぎ、白菜、春雨 ほうれん草、卵、パン粉	牛乳 トライフルケーキ	E 583/629 P 20. 7/22. 4 F 22. 0/22. 4 食塩 1. 5/1. 8	春分の日				
5 水	カレーライス トマトサラダ すまし汁	豚肉、じゃが芋、人参 玉葱、カレールウ キャベツ、胡瓜、トマト 小松菜、豆腐	牛乳 クラッカー せんべい 小魚(3~5歳)	E 477/510 P 14. 4/15. 2 F 16. 5/15. 9 食塩 1. 7/2. 0	21 金	ロールサンド (たまご、ジャム) ポトフ フルーツポンチ	ロールパン、卵、マヨネーズ、いちごジャム じゃが芋、人参、玉葱、キャベツ ベーコン、コンソメ みかん缶、桃缶、バナナ缶、バナナ	牛乳 お楽しみケーキ	E 486/533 P 14. 2/14. 8 F 19. 2/20. 3 食塩 1. 3/1. 6
6 木	雑穀米ごはん 魚のパン粉焼き 青菜の豆腐和え みそ汁	ごま、鮭、青のり、粉チーズ パン粉、マヨネーズ ほうれん草、豆腐、ごま キャベツ、油揚げ	牛乳 おさつトースト	E 547/607 P 22. 4/24. 8 F 20. 3/21. 0 食塩 1. 1/1. 5	22 土	豚肉と野菜の あんかけ丼 すまし汁 みかんヨーグルト	豚肉、人参、もやし、しめじ キャベツ、鶏がらスープの素 片栗粉、ごま油、青梗菜 豆腐、みかん缶、ヨーグルト	麦茶 クラッカー せんべい	E 419/426 P 12. 9/13. 0 F 13. 0/11. 3 食塩 1. 0/1. 1
7 金	かえるサンド クリームシチュー オレンジ	ロールパン、ツナ、コーン マヨネーズ、パセリ、胡瓜、レズン 豚肉、じゃが芋、人参、玉葱 コーン、シチュールー	牛乳 ぱりぱりカルシウム	E 548/584 P 20. 4/22. 3 F 22. 7/23. 8 食塩 1. 3/1. 4	23 日				
8 土	焼肉丼 すまし汁 バナナヨーグルト	豚肉、玉葱、キャベツ、人参 生姜、青梗菜、豆腐 バナナ、ヨーグルト	麦茶 ビスケット せんべい	E 454/480 P 15. 4/15. 9 F 13. 1/11. 7 食塩 1. 1/1. 4	24 月	ごはん 豚肉のマーメイド焼き 小松菜のじゃこ和え みそ汁	豚肉、オレンジマレド 小松菜、人参、じゃこ 生姜、ごま油 大根、えのき	牛乳 ビスケット せんべい 小魚(3~5歳)	E 495/530 P 19. 4/21. 2 F 19. 0/19. 2 食塩 1. 3/1. 6
9 日					25 火	雑穀米ごはん 魚のパン粉焼き さつまいもサラダ みそ汁	ごま、カラスカイ、小麦粉 りんご、さつまいも、人参 胡瓜、ハム、マヨネーズ 鯉節、豆腐、ねぎ	牛乳 マーブル蒸しパン	E 441/479 P 18. 4/20. 0 F 13. 0/12. 0 食塩 1. 1/1. 4
10 月	チャーハン チーズ入りマトサラダ オニオンスープ バナナ	焼豚、なると、万ねぎ、卵 チーズ、キャベツ、トマト、胡瓜 玉葱、わかめ、コンソメ	牛乳 肉まん	E 431/464 P 14. 7/15. 2 F 13. 4/12. 7 食塩 1. 4/1. 7	26 水	クリームスパゲティ フルーツサラダ たまごスープ	スパゲティ、ベーコン、小麦粉、パセリ ほうれん草、玉葱、しめじ、牛乳 コンソメ、ヨーグルト、みかん、りんご、キウイ バナナ、バナナ缶、桃缶、卵、ねぎ	牛乳 ビスケット せんべい	E 479/504 P 17. 2/18. 0 F 16. 9/16. 5 食塩 1. 3/1. 7
11 火	発芽玄米ごはん 鮭のバター醤油焼き ひじき入りサラダ みそ汁 ヤクルト	ごま、鮭、バター ひじき、キャベツ コーン、人参、竹輪 南瓜、玉葱	牛乳 焼き芋	E 489/511 P 18. 7/19. 8 F 12. 8/11. 1 食塩 1. 2/1. 3	27 木	ふりかけごはん やみつきチキン 南瓜サラダ	のりたま、鶏肉、にんにく ケチャップ、パセリ、マヨネーズ 南瓜、玉葱、胡瓜、ベーコン 小松菜、油揚げ	麦茶 ヨーグルト せんべい	E 487/521 P 18. 2/19. 6 F 17. 3/17. 0 食塩 1. 7/2. 1
12 水	とりクリームライス フルーツ春雨サラダ わかめスープ オレンジ	鶏肉、玉葱、南瓜、コーン、パセリ スキムミルク、小麦粉、バター、人参 春雨、胡瓜、ハム、マヨネーズ、みかん わかめ、卵、コンソメ	牛乳 ビスケット せんべい 小魚(3~5歳)	E 441/465 P 14. 7/15. 6 F 16. 4/16. 2 食塩 1. 3/1. 5	28 金	焼きそば ブロッコリーのごま酢和え すまし汁	中華麺、豚肉、もやし キャベツ、ピーマン、人参、ソース ブロッコリー、竹輪、ごま にら、卵	牛乳 ブルーベリーチーズサンド	E 440/473 P 19. 5/21. 1 F 15. 6/15. 6 食塩 1. 7/2. 1
13 木	ごはん 豚肉のごま照り焼き マゼドアンサラダ みそ汁	豚肉、ごま、小麦粉 じゃが芋、人参、胡瓜 ハム、チーズ、マヨネーズ 小松菜、えのき	牛乳 豆乳もち	E 452/486 P 19. 5/21. 6 F 15. 5/15. 3 食塩 1. 4/1. 6	29 土	煮込みうどん さつまいもと豚肉の煮物 バナナヨーグルト	うどん、ねぎ、しめじ、舞茸 ほうれん草、油揚げ さつまいも、豚肉	麦茶 クラッカー せんべい	E 377/375 P 11. 5/10. 9 F 12. 1/10. 6 食塩 1. 2/1. 5
14 金	カレーうどん 南瓜のそぼろあん バナナ	うどん、豚肉、人参、玉葱 しめじ、ほうれん草、カレー粉 片栗粉、南瓜、鶏肉	麦茶 ゆかりおにぎり	E 469/487 P 14. 7/14. 6 F 13. 1/11. 7 食塩 1. 6/2. 0	30 日				
15 土	新年度説明会				31 月	ごはん 豆腐入り鶏味噌つみれ 三色ごま和え すまし汁	ゆかり、鶏肉、豆腐、ねぎ 卵、パン粉、味噌 ほうれん草、もやし、人参 ごま、えのき、わかめ	牛乳 マカロニあべかわ	E 420/437 P 18. 5/20. 1 F 12. 4/11. 0 食塩 1. 1/1. 1
16 日					※ は新メニューになります。				

※おやつのお菓子は塩分や硬さ等年齢に対応したものを提供しています。
※午後のおやつが市販品の日は、3歳児以上に小魚が提供されます。

☆ゆり組リクエストメニュー☆

3月はゆり組さんのリクエストメニューを取り入れています。■が人気の高かったメニューです。

3月 離乳食予定献立表

(令和7年2月28日)
和ほいくえん
新松戸なのはなルーム

日曜	初期		中期・後期給食	材料	完了期給食	日曜	初期		中期・後期給食	材料	完了期給食
			中期・後期午後おやつ		完了期午後おやつ				中期・後期午後おやつ		完了期午後おやつ
1	第9回卒園式										
2											
3	お粥 ほうれん草煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 すまし汁(わかめ、麩)	鶏ひき肉、人参、 ほうれん草、えのき 醤油、砂糖、煮干 鰹節、わかめ、麩	三色ひな寿司 鶏のさっぱり煮 ポパイサラダ すまし汁 いちご 麦茶 ひなあられ	お粥 大根煮 ほうれん草煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(玉葱、しめじ)	鶏ひき肉、人参 筍、小松菜、醤油 砂糖、煮干、鰹節 味噌、玉葱、しめじ	ごはん 筑前煮 小松菜とハムのドレッシング和え みそ汁 麦茶 ヨーグルト、せんべい			
4	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) ひじき煮 肉団子スープ バナナ	鶏ひき肉、人参、白菜 春雨、醤油 ひじき、人参、、醤油 砂糖	ひじきごはん 肉団子スープ バナナ	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 なめこ汁	鮭、じゃが芋 人参、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 なめこ、豆腐、ねぎ	鮭寿司 スパゲティサラダ なめこ汁 牛乳 ソーセージドック			
5	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 肉じゃが すまし汁(小松菜、豆腐)	鶏ひき肉、人参、玉葱 じゃが芋、醤油、砂糖 煮干、鰹節 小松菜、豆腐	牛乳 トライフルケーキ カレーライス トマトサラダ すまし汁	お粥 大根煮 ほうれん草煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 春雨スープ	鶏ひき肉、ほうれん草 人参、大根、醤油 砂糖、煮干、鰹節 春雨	ピザパン 大根と厚揚げの煮物 春雨スープ 牛乳 サブレ、せんべい			
6	お粥 豆腐煮 ほうれん草煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 みそ汁(キャベツ)	鶏、人参、豆腐 ほうれん草、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 キャベツ	牛乳 クラッカー、せんべい 雑穀米ごはん 魚のパン粉焼き 青菜の豆腐和え みそ汁 オレンジ	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 春雨スープ	鶏ひき肉、ほうれん草 人参、大根、醤油 砂糖、煮干、鰹節 春雨	ロールサンド (たまご、ジャム) ポトフ フルーツポンチ 牛乳 お楽しみケーキ			
7	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) バナ粥(食パン) ポトフ	食パン 鶏肉、じゃが芋、人参 玉葱、コンソメ	牛乳 おさつトースト かえるサンド クリームシチュー みかん	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(だいこん、えのき)	鶏ひき肉、小松菜 人参、醤油 砂糖、煮干、鰹節 味噌、だいこん、えのき	ごはん 豚肉のマーマレード焼き 小松菜のじゃこ和え みそ汁 バナナ 牛乳 ビスケット、せんべい			
8											
9											
10	お粥 ほうれん草煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉とトマトの煮物 オニオンスープ バナナ	鶏ひき肉、キャベツ トマト、醤油、砂糖 玉葱、わかめ、コンソメ	チャーハン チーズ入りトマトサラダ オニオンスープ バナナ	お粥 玉葱煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 ふかし芋 みそ汁(キャベツ)	鶏ひき肉、ほうれん草 人参、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 キャベツ	ごはん 豚肉のじゃこ和え みそ汁 バナナ 牛乳 ビスケット、せんべい			
11	お粥 玉葱煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 魚と野菜の煮物 みそ汁(南瓜、玉葱)	鶏、人参、ひじき キャベツ、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 南瓜、玉葱	牛乳 肉まん 発芽玄米ごはん 鮭のバター醤油焼き ひじき入りサラダ みそ汁	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(小松菜)	鶏ひき肉、玉葱、南瓜 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 小松菜	ごはん 豚肉のじゃこ和え みそ汁 麦茶 ヨーグルト、せんべい			
12	お粥 人参煮 南瓜煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉のクリーム煮 わかめスープ	鶏ひき肉、南瓜、玉葱 人参、スキムミルク、コンソメ わかめ	牛乳 焼き芋 とろクリームライス フルーツ春雨サラダ わかめスープ みかん	お粥 玉葱煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(小松菜)	鶏ひき肉、ほうれん草 人参、しめじ、コンソメ ヨーグルト、みかん りんご、バナナ	クリームスパゲティ フルーツサラダ たまごスープ 牛乳 ビスケット、せんべい			
13	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) じゃが芋のそぼろあん みそ汁(小松菜、えのき)	鶏ひき肉、じゃが芋 人参、醤油、砂糖 片栗粉 煮干、鰹節、味噌 小松菜、えのき	ごはん 豚肉のごま照り焼き マゼアンサラダ みそ汁 牛乳 豆乳もち	お粥 玉葱煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(小松菜)	うどん、煮干、鰹節 醤油、キャベツ、人参 鶏肉、ブロッコリー、砂糖 コンソメ	焼きそば ブロッコリーのごま酢和え すまし汁 牛乳 ブルーベリーチーズサンド			
14	お粥 玉葱煮 南瓜煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 煮込みうどん 南瓜のそぼろあん	鶏ひき肉、人参、ねぎ しめじ、舞茸 ほうれん草、醤油、砂糖 煮干、鰹節、砂糖 南瓜	牛乳 ビスケット、せんべい ごはん 豚肉のごま照り焼き マゼアンサラダ みそ汁 牛乳 豆乳もち	お粥 玉葱煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(小松菜)	うどん、煮干、鰹節 醤油、キャベツ、人参 鶏肉、ブロッコリー、砂糖 コンソメ	煮込みうどん さつまいもと豚肉の煮物 バナナヨーグルト 麦茶 クラッカー、せんべい			
15	新年度説明会										
16											
17	お粥 人参煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(玉葱、しめじ)	鶏ひき肉、人参 筍、小松菜、醤油 砂糖、煮干、鰹節 味噌、玉葱、しめじ	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 なめこ汁	鶏ひき肉、ほうれん草 人参、大根、醤油 砂糖、煮干、鰹節 春雨	ごはん 豆腐入り鶏味噌つみれ 三色ごま和え すまし汁 牛乳 マカロニあべかわ				
18	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) ひじき煮 肉団子スープ バナナ	鶏ひき肉、人参、白菜 春雨、醤油 ひじき、人参、、醤油 砂糖	お粥 大根煮 ほうれん草煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 春雨スープ	鶏ひき肉、ほうれん草 人参、大根、醤油 砂糖、煮干、鰹節 春雨	ごはん 豚肉のじゃこ和え みそ汁 牛乳 お楽しみケーキ				
19	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 肉じゃが すまし汁(小松菜、豆腐)	鶏ひき肉、人参、玉葱 じゃが芋、醤油、砂糖 煮干、鰹節 小松菜、豆腐	お粥 大根煮 ほうれん草煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 春雨スープ	鶏ひき肉、ほうれん草 人参、大根、醤油 砂糖、煮干、鰹節 春雨	ごはん 豚肉のじゃこ和え みそ汁 牛乳 お楽しみケーキ				
20	春分の日										
21	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) バナ粥(食パン) ポトフ	食パン 鶏肉、じゃが芋、人参 玉葱、コンソメ	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(だいこん、えのき)	鶏ひき肉、小松菜 人参、醤油 砂糖、煮干、鰹節 味噌、だいこん、えのき	ごはん 豚肉のマーマレード焼き 小松菜のじゃこ和え みそ汁 バナナ 牛乳 ビスケット、せんべい				
22	お粥 豆腐煮 ほうれん草煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 みそ汁(キャベツ)	鶏、人参、豆腐 ほうれん草、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 キャベツ	お粥 玉葱煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 ふかし芋 みそ汁(キャベツ)	鶏ひき肉、ほうれん草 人参、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 キャベツ	ごはん 豚肉のじゃこ和え みそ汁 麦茶 ヨーグルト、せんべい				
23	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) バナ粥(食パン) ポトフ	食パン 鶏肉、じゃが芋、人参 玉葱、コンソメ	お粥 玉葱煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(小松菜)	鶏ひき肉、玉葱、南瓜 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 小松菜	ごはん 豚肉のじゃこ和え みそ汁 麦茶 ヨーグルト、せんべい				
24	お粥 ほうれん草煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉とトマトの煮物 オニオンスープ バナナ	鶏ひき肉、キャベツ トマト、醤油、砂糖 玉葱、わかめ、コンソメ	お粥 玉葱煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 ふかし芋 みそ汁(キャベツ)	鶏ひき肉、ほうれん草 人参、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 キャベツ	ごはん 豚肉のじゃこ和え みそ汁 牛乳 ビスケット、せんべい				
25	お粥 玉葱煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 魚と野菜の煮物 みそ汁(南瓜、玉葱)	鶏、人参、ひじき キャベツ、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 南瓜、玉葱	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(小松菜)	鶏ひき肉、玉葱、南瓜 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 小松菜	ごはん 豚肉のじゃこ和え みそ汁 麦茶 ヨーグルト、せんべい				
26	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) バナ粥(食パン) ポトフ	食パン 鶏肉、じゃが芋、人参 玉葱、コンソメ	お粥 玉葱煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(小松菜)	鶏ひき肉、ほうれん草 人参、しめじ、コンソメ ヨーグルト、みかん りんご、バナナ	ごはん 豚肉のじゃこ和え みそ汁 牛乳 ビスケット、せんべい				
27	お粥 玉葱煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 煮込みうどん 南瓜のそぼろあん	鶏ひき肉、人参、ねぎ しめじ、舞茸 ほうれん草、醤油、砂糖 煮干、鰹節、砂糖 南瓜	お粥 玉葱煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(小松菜)	うどん、煮干、鰹節 醤油、キャベツ、人参 鶏肉、ブロッコリー、砂糖 コンソメ	ごはん 豚肉のじゃこ和え みそ汁 牛乳 マカロニあべかわ				
28	お粥 人参煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉とトマトの煮物 オニオンスープ バナナ	鶏ひき肉、キャベツ トマト、醤油、砂糖 玉葱、わかめ、コンソメ	お粥 玉葱煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 ふかし芋 みそ汁(キャベツ)	鶏ひき肉、ほうれん草 人参、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 キャベツ	ごはん 豚肉のじゃこ和え みそ汁 牛乳 ビスケット、せんべい				
29	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) バナ粥(食パン) ポトフ	食パン 鶏肉、じゃが芋、人参 玉葱、コンソメ	お粥 玉葱煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(小松菜)	鶏ひき肉、玉葱、南瓜 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 小松菜	ごはん 豚肉のじゃこ和え みそ汁 牛乳 ビスケット、せんべい				
30											
31	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 豆腐と野菜のそぼろ煮 すまし汁(わかめ、えのき)	鶏ひき肉、豆腐、ねぎ ほうれん草、人参 もやし、片栗粉、砂糖 醤油、煮干、鰹節 わかめ、えのき	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(だいこん、えのき)	鶏ひき肉、小松菜 人参、醤油 砂糖、煮干、鰹節 味噌、だいこん、えのき	ごはん 豆腐入り鶏味噌つみれ 三色ごま和え すまし汁 牛乳 マカロニあべかわ				
※	※ は新メニューです。										

※おやつのお菓子は塩分や硬さ等年齢に対応したものを提供しています。
※コンソメはアレルギー材料不使用無添加コンソメを使用しています。
※離乳食初期は月齢に合わせた内容で提供しています。