



# いちごキッチン3月のメニュー



卒園おめでとう企画♡ハートの粹♡はいちご組さんが大好きなメニューが入っています♡  
みんなで楽しく美味しく食べながら、給食の思い出を増やしてね！

1日  
御飯、豆腐スープシュウマイ  
春雨サラダ 乳児室：バナナ  
幼児室：キウイフルーツ

手作りしゅうまい  
小さい子もよく食べてます！

2日・19日  
御飯、みそ汁(はくさい・あげ)、  
さばのりんごソースかけ  
ほうれん草の白あえ

リンゴソースで  
さばも食べやすくなってます！

3日  
ひなまつりメニュー  
ちらし寿司、すまし汁  
鶏の唐揚げ、ポテトサラダ

◆不動の人気メニュー◆  
鶏のから揚げ

4日・17日  
御飯、豆腐みそ汁  
ぶりの照り焼き  
かぼちゃの甘煮、みかん

◆お魚の人気メニュー◆  
ぶりの照り焼き(皮も人気！)

5日・18日  
ロールパン(乳児室は卵不使用)  
ポークビーンズ、オニオンスープ、ゆで  
ブロッコリー、ベビーチーズ、りんご

ブロッコリーのおいしさがわかるなんてすごい！りんごも大好き🍏

8日・22日  
ごはん、春野菜スープ、  
かじきのケチャップ煮・粉ふき芋  
ゆでブロッコリー、オレンジ

9日・23日  
御飯、豆腐となめこのみそ汁  
肉じゃが  
きゅうりとわかめの酢の物

◆日本の家庭の味◆  
肉じゃが

10日・24日  
わかめ御飯(非常食) 24日はご飯  
豚汁、鮭の塩焼き  
納豆あえ、りんご

◆大人気の和定食◆  
鮭の塩焼きと豚汁

11日・25日  
ドライカレー、オニオンスープマ  
カロニサラダ、ヨーグルト

◆いちごキッチン特製◆  
みんなが大好きなドライカレー

12日  
油揚げとにんじんの混ぜご飯  
豆腐のすまし汁、鯖の西京焼き、  
かぶのあчыりや漬け、オレンジ

～あчыら(阿茶羅)漬け～  
刻んだ大根やかぶを甘酢につけたもの

15日  
御飯、豆腐スープ  
シュウマイ、春雨サラダ

お誕生会🎂  
いちご&お楽しみケーキ

26日  
ひじきご飯(非常食)  
豆腐すまし汁、鯖の西京焼き、  
かぶのあчыりや漬け、オレンジ

非常食の入れ替えに合わせて  
アルファ米を食べます！

29日  
御飯、わかめコーンスープ  
マーボー豆腐、春雨サラダ、オレンジ

30日  
御飯、豆腐とこまつなのみそ汁  
さけの酒蒸し  
ブロッコリーのごま和え、りんご

31日 ロールパン(乳児室は卵不使用)  
ミルクコーンスープ  
ハニースパイシーチキン  
人参ドレッシングサラダ、いちご

16日  
**おわかれランチパーティー**  
♪ワンプレートランチ♪  
ピラフ  
からあげ  
コーンスープ  
キャベツとりんごのサラダ  
ゆでブロッコリー ほか



🏠おやつは裏面へ🍪

🏠おやつは裏面へ🍪



# いちごキッチンおやつのメニュー



おやつのリクエストは、アップルサンド、スイートポテト、大学芋、マカロニきな粉、イチゴスティックです。  
今月から、パン屋のアンヌアンネさんが、いちご保育園スペシャルバージョン「ミルクコッペ」を作ってくれることになりました。お楽しみに！

1日 スイートポテト 牛乳	2・19日 イチゴスティック 牛乳	3日 いちごミルク ゼリー 牛乳	4日 黒糖蒸しパン 牛乳
5・18日 ゆかりにぎり 牛乳	8・22日 やきそば 牛乳	9日 ピザトースト 牛乳	10・24日 マカロニきな粉 牛乳
11・25日 アップルサンド 牛乳	12・26日 コーンチーズ 蒸しパン 牛乳	15日 いちご & お楽しみケーキ 牛乳	16・30日 ミルクコッペ 牛乳
23日 ジャコトースト 牛乳	29日 大学芋 牛乳	31日 昆布おにぎり 牛乳	おやつは たまご不使用です

## いちご保育園のドライカレーレシピ

材料 (大人2人・子ども2人分)

牛ひき肉 100g、豚き肉 100g、玉ねぎ 1・1/2個、にんにくすりおろし 小さじ 1/2、  
しょうがすりおろし 小さじ 1/2、にんじん 小さめ 1本、ピーマン 1個、干しブドウ 大さじ 1.5 程度  
油：大さじ 1.1/2、小麦粉：大さじ 1.1/2、カレー粉 小さじ 1 (お好み)、ウスターソース：大さじ 1  
ケチャップ：大さじ 1・2/3、砂糖：小さじ 1/2、コンソメ：大さじ 1弱、水：200ml ~ 浸る程度

### 作り方

- 1 野菜を全てみじん切りにします。
- 2 鍋に、にんにくとしょうがを入れて弱火でこがさないように炒めて、油に香り移します。
- 3 ひき肉、玉ねぎ、にんじんを加えて炒めます。
- 4 玉ねぎが透きとおったら、小麦粉とカレー粉を振り入れてよく炒めます。
- 5 3にコンソメと水、ピーマンを加えて煮ます。
- 6 ウスターソースとケチャップを加えてさらに煮こみ、最後にシーズンを加えて出来上がり！！