

今月のこんだて

<p>3月1日(月)</p>  <p>御飯 厚揚げとこんにゃくの みそ炒め すまし汁</p>	<p>3月2日(火)</p>  <p>御飯 さわらの煮つけ ほうれん草のごま和え みそ汁</p>	<p>3月3日(水)</p>  <p>鮭と菜の花のちらし寿司 すまし汁 バナナ</p>	<p>3月4日(木)</p>  <p>御飯 鶏肉と大豆の炒り煮 みそ汁</p>	<p>3月5日(金)</p>  <p>大豆のキーマカレーライス 大根とツナのサラダ ヤクルト(幼児) アシドミルク(乳児)</p>
<p>3月8日(月)</p>  <p>五目チャーハン 鶏のから揚げ 三色ナムル 中華風コンソスープ</p>	<p>3月9日(火)</p>  <p>ミートソースパグティ ふんわり卵スープ 型抜きチーズ(幼) キャンディチーズ(乳)</p>	<p>3月11日(木)</p>  <p>ひじき御飯 ささみとキャベツの梅和え 豚汁</p>	<p>3月12日(金)</p>  <p>薄切り食パン クリームシチュー キャベツとゆで卵の ごまヨササラダ</p>	<p>3月15日(月)</p>  <p>しそ御飯 鶏ひき肉の五目卵焼き みそ汁 アシドミルク</p>
<p>3月16日(火)</p>  <p>コッペパン ミートボール ポテトサラダ きのこのスープ</p>	<p>3月17日(水)</p>  <p>五目ラーメン 揚げえび餃子(幼) しゅうまい(乳) 型抜きチーズ(幼) キャンディチーズ(乳)</p>	<p>3月18日(木)</p>  <p>わかめ御飯 みそおでん ひじきと大豆の炒り煮</p>	<p>3月19日(金)</p>  <p>御飯 さばのカレー粉焼き 人参しりしり すまし汁</p>	<p>3月22日(月)</p>  <p>高野豆腐と鶏肉のどんぶり みそ汁 ミニゼリー(ぶどう味)</p>
<p>3月23日(火)</p>  <p>ハヤシライス(麦入り) パンバンジー風サラダ ミニヨーグルト</p>	<p>3月25日(木)</p>  <p>御飯 肉団子の酢豚風 わかめスープ</p>	<p>3月26日(金)</p>  <p>御飯 八宝菜 アンの和風あんかけ みそ汁</p>	<p>3月29日(月)</p>  <p>五目うどん 野菜とわかめの ふわふわ豆腐 ミニゼリー(ぶどう味)</p>	<p>3月30日(火)</p>  <p>御飯 肉じゃが みそ汁</p>
<p>3月31日(水)</p>  <p>御飯 ポテトとお米のささみカツ キャベツのおかか和え すまし汁</p>				

大豆

今年も保育園の畑ではたくさんの大豆が収穫されました。
 実はこの大豆、こどもたちは10月ごろから給食で食べていました。
 10月の時点では未熟な緑色をした豆で、塩ゆでにいただきました。
 これが皆さんよくご存じの『枝豆』です。
 枝豆から成熟し、さやからとって乾燥したものを『大豆』としていただきます。
 たくさんの大豆は、みそづくりで利用されました。しばらく寝かせて秋ごろに
 おいしいみそに生まれ変わります。
 また、給食では、鶏肉と大豆の照り煮、大豆のキーマカレー、ひじきと大豆の
 煮物などさまざまな料理で登場しました。

