

たのしい給食 2号

認定こども園
新宝珠幼稚園

令和3年4月

月	火	水	木	金
<p>4月給食だより</p> <p>ご入園、ご進級おめでとうございます。 新しいクラス、新しいお友達、新しい先生との生活が始まります。 安全でおいしい給食作りを心掛け、行事食や旬の食材を取り入れて子供達が 季節を感じ、給食を楽しみにしてもらえようように努力していきます。 元気いっぱい活動するためにしっかり朝ごはんを食べて登園しましょう！ ☆給食の事で気になることがありましたら、給食室をおたずね下さい。</p>			<p>1 ごはん ビーフンの炒め物 かぼちゃの煮つけ すまし汁</p> <p>○精白米 ○ビーフン きゃべつ 人参 玉ねぎ 黒潮だし ○かぼちゃ グリンピース 黒潮だし 砂糖 しょう油 ○豆腐</p> <p>お菓子 牛乳</p>	<p>2 ごはん 鶏の照り焼き ポテトサラダ 具だくさんスープ</p> <p>○精白米 ○鶏肉 しょう油 砂糖 みりん 酒 ○じゃが芋 玉ねぎ 人参 きゅうり マヨドレ 砂糖 ○きゃべつ 玉ねぎ 人参 ブイヨン</p> <p>バナナケーキ 牛乳</p>
<p>5 五目チャーハン 春雨の和え物 中華スープ</p> <p>○精白米 豚ミンチ 白菜 人参 しいたけ コーン 鶏から しょう油 ○春雨 きゅうり 人参 しょう油 砂糖 酢 ○チンゲン菜 玉ねぎ 中華料理の素</p> <p>お菓子 牛乳</p>	<p>6 ごはん 肉じゃが ほうれん草のごま和え みそ汁</p> <p>○精白米 ○豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 突きごんにゃく グリンピース 黒潮だし しょう油 砂糖 みりん 酒 ○ほうれん草 もやし 人参 ごま 濃口 みりん 砂糖 ○麩</p> <p>オレンジ寒天 ビスケット 牛乳</p>	<p>7 ごはん 豆腐ハンバーグ 温野菜 洋風スープ</p> <p>○精白米 ○豆腐 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 黒潮だし 砂糖 しょう油 みりん 片栗粉 ○きゃべつ 人参 ブロッコリー マヨドレ 砂糖 ○大根 白菜 ブイヨン</p> <p>お菓子 牛乳</p>	<p>8 焼きそば 小松菜のお浸し わかめスープ</p> <p>○中華そば 豚肉 きゃべつ 玉ねぎ 人参 とんかつソース しょう油 ケチャップ 砂糖 かつお ○小松菜 人参 黒潮だし 砂糖 しょう油 みりん 酒 ○わかめ ごま 鶏から</p> <p>おほかおにぎり お茶</p>	<p>9 ごはん おでん きゃべつの塩昆布和え すまし汁</p> <p>○精白米 ○じゃが芋 大根 竹輪 厚揚げ 板こんにゃく ウイニー 黒潮だし 砂糖 しょう油 みりん 酒 ○きゃべつ 塩昆布 ○えのき</p> <p>スマイルポテト りんご 牛乳</p>
<p>12 ごはん 白身魚フライ スパゲティサラダ 洋風スープ</p> <p>○精白米 ○白身魚フライ とんかつソース ケチャップ 砂糖 みりん ○パゲティ 玉ねぎ 人参 きゅうり 塩 マヨドレ 砂糖 ○玉ねぎ コーン ブイヨン</p> <p>お菓子 牛乳</p>	<p>13 ごはん 牛肉とさつまいもの煮物 きゃべつのおほかお和え 中華スープ</p> <p>○精白米 ○牛肉 さつまいも 人参 板こんにゃく 竹輪 いんげん 黒潮だし 砂糖 しょう油 みりん ○きゃべつ 人参 かつお節 砂糖 しょう油 みりん ○もやし 人参 中華料理の素</p> <p>りんごケーキ 牛乳</p>	<p>14 卵不使用ロールパン コーンクリームシチュー ドレッシングサラダ フルーツゼリー 牛乳</p> <p>○卵不使用ロールパン ○鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 コーン クリームシチュールー 牛乳 ○きゃべつ きゅうり 人参 砂糖 酢 しょう油 キャノー油</p> <p>わかめおにぎり お茶</p>	<p>15</p> <p>お弁当</p>  <p>お菓子 牛乳</p>	<p>16 けんちんうどん かぼちゃの天ぷら りんご</p> <p>○うどん 大根 人参 薄揚げ 青ねぎ 黒潮だし しょう油 みりん 酒 ○かぼちゃ 天ぷら粉</p> <p>お好み焼き 牛乳</p>
<p>19 五目ごはん ひじきの煮物 すまし汁 お漬物 バナナ</p> <p>○精白米 五目ごはんの素 ○ひじき 板こんにゃく 人参 竹輪 黒潮だし 砂糖 しょう油 みりん 酒 ○小松菜 玉ねぎ</p> <p>お菓子 牛乳</p>	<p>20 ごはん 八宝菜 ブロッコリーツナマヨ和え みそ汁 オレンジ</p> <p>○精白米 ○豚肉 白菜 玉ねぎ 人参 もやし しいたけ 鶏から 中華料理の素 砂糖 しょう油 みりん 酒 片栗粉 ○ブロッコリー じゃが芋 ツナ マヨドレ しょう油 ○わかめ 豆腐</p> <p>マカロニきな粉 牛乳</p>	<p>21 ごはん さわらの煮つけ 野菜三色和え 洋風スープ 黄桃</p> <p>○精白米 ○さくら 土生姜 砂糖 しょう油 みりん 酒 ○白菜 ほうれん草 人参 しょう油 みりん ○じゃが芋 きゃべつ ブイヨン</p> <p>シュガートースト 牛乳</p>	<p>22</p> <p>お弁当</p>  <p>お菓子 牛乳</p>	<p>23 チキンカレーライス コーンサラダ 福神漬け パイナップル</p> <p>○精白米 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 グリンピース カレールー ケチャップ パイナップルシロップ ○きゃべつ きゅうり 人参 コーン 酢 砂糖 しょう油 塩 キャノー油 しょう油</p> <p>蒸しパン 牛乳</p>
<p>26 ごはん 野菜コロッケ 白菜と厚揚げ煮 みそ汁 りんご</p> <p>○精白米 ○野菜コロッケ とんかつソース ケチャップ 砂糖 みりん ○白菜 厚揚げ 人参 黒潮だし しょう油 砂糖 みりん ○大根 玉ねぎ</p> <p>お菓子 牛乳</p>	<p>27 野菜たっぷりラーメン 切り干し大根の中華サラダ バナナ</p> <p>○中華そば 豚肉 きゃべつ 人参 もやし 中華料理の素 しょう油 ○切干大根 人参 きゅうり 鶏から しょう油 みりん ごま油</p> <p>みそたんぼ 牛乳</p>	<p>28 牛丼 いんげんのごま和え すまし汁 オレンジ</p> <p>○精白米 牛肉 玉ねぎ 人参 白菜 突きごんにゃく 黒潮だし 砂糖 しょう油 みりん 酒 ○いんげん 人参 ごま 黒潮だし 砂糖 しょう油 みりん ○麩</p> <p>手作りクッキー 牛乳</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>  <p>お菓子 牛乳</p>	<p>30 ごはん 江戸っ子煮 マカロニサラダ 中華スープ 黄桃</p> <p>○精白米 ○豚ミンチ じゃが芋 人参 高野豆腐 しいたけ 黒潮だし 砂糖 しょう油 みりん 酒 ○マカロニ きゅうり 人参 玉ねぎ 塩 マヨドレ 砂糖 ○白菜 コーン 中華料理の素</p> <p>お菓子 牛乳</p>

* 家からの持ち物 コップ・ふきん・はしを忘れないように

今月の栄養平均値 2号エネルギー 582kcal たんぱく質 19.1g 脂質 15g