

月	火	水	木	金
<p><b>4月給食だより</b></p> <p>ご入園、ご進級おめでとうございます。 新しいクラス、お友達、先生との生活が はじまりますね。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ども達が季節を感じ、食べることは楽しいなど 思ってもらえるよう提供していきたいと思ひます。</p>		<p><b>1 ごはん</b> ビーフンの炒め物 大根のくず煮 中華スープ</p> <p>○精白米 ○ビーフン きゃべつ 玉ねぎ 人参 黒潮だし 淡口 キャノーラ油 ○大根 小松菜 土生姜 黒潮だし 淡口 濃口 みりん 酒 片栗粉 ○チンゲン菜 人参 中華料理の素</p> <p><b>お菓子 牛乳</b></p>	<p><b>2 ごはん</b> 水餃子と白菜のスープ煮 かぼちゃと高野豆腐の煮物</p> <p>○精白米 ○ぎょうざ 白菜 人参 しいたけ 春雨 鶏がら 淡口 ○かぼちゃ 高野豆腐 グリンピース 黒潮だし 砂糖 淡口</p> <p><b>ホットケーキ 牛乳</b></p>	<p><b>3 ごはん</b> 牛肉とさつまいもの煮物 ほうれん草のごま和え すまし汁</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 濃口 砂糖 みりん ○ほうれん草 太もやし 人参 白ごま 砂糖 濃口 みりん ○豆腐 黒潮だし 淡口 みりん</p> <p><b>お菓子 牛乳</b></p>
<p><b>6 みそラーメン</b> 竹輪の磯辺焼き</p> <p>○中華そば 太もやし 人参 ほうれん草 コーン 鶏がら 赤みそ 白みそ 濃口 みりん ○竹輪 青のり マヨドレ</p> <p><b>おにぎり(おかか) お茶</b></p>	<p><b>7 ごはん</b> 春キャベツとじゃが芋煮 切干大根のマヨドレサラダ 洋風スープ</p> <p>○精白米 ○きゃべつ じゃが芋 玉ねぎ 人参 フイヨン ○切干大根 きゅうり ツナ 人参 マヨドレ 濃口 砂糖 ○白菜 コーン フイヨン</p> <p><b>お菓子 牛乳</b></p>	<p><b>8 ごはん</b> つくねハンバーグ 小松菜のお浸し みそ汁</p> <p>○精白米 ○鶏ミンチ 豆腐 れんこん 玉ねぎ しいたけ 人参 黒潮だし 濃口 みりん 酒 片栗粉 ○小松菜 人参 黒潮だし 砂糖 淡口 みりん ○たけのこ きゃべつ 黒潮だし 白みそ みりん</p> <p><b>シュガートースト 牛乳</b></p>	<p><b>9 ごはん</b> 鮭の照り焼き 野菜三色和え 中華スープ</p> <p>○精白米 ○鮭 砂糖 濃口 酒 みりん キャノーラ油 ○白菜 ほうれん草 人参 淡口 みりん ○しめじ 玉ねぎ 中華料理の素</p> <p><b>さつまいも蒸しパン 牛乳</b></p>	<p><b>10 ごはん</b> 豚肉と野菜の煮込み フレンチサラダ すまし汁</p> <p>○精白米 ○豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 突きこんにゃく 焼き豆腐 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん 酒 ○きゃべつ きゅうり トマト 酢 砂糖 塩 こしょう キャノーラ油 ○大根 薄揚げ 黒潮だし 淡口 みりん</p> <p><b>お菓子 牛乳</b></p>
<p><b>13 五目ごはん</b> もやしのごま和え みそ汁 漬物 オレンジ</p> <p>○精白米 五目ごはんの素 薄揚げ ○太もやし 人参 白ごま 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん ○鮭 黒潮だし 白みそ みりん</p> <p><b>小松菜パンケーキ 牛乳</b></p>	<p><b>14 ごはん</b> 江戸っ子煮 温野菜 洋風スープ 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 濃口 みりん 酒 ○きゃべつ 人参 フロccoliリー マヨドレ 砂糖 ○かぶ 玉ねぎ フイヨン</p> <p><b>お菓子 牛乳</b></p>	<p><b>15 ごはん</b> 八宝菜 春雨サラダ わかめスープ バナナ</p> <p>○精白米 ○豚肉 玉ねぎ 人参 白菜 もやし しいたけ 酒 濃口 中華料理の素 砂糖 みりん 鶏がら 片栗粉 ○春雨 きゅうり 人参 砂糖 淡口 ごま油 ○わかめ 白ごま 鶏がら</p> <p><b>かぼちゃケーキ 牛乳</b></p>	<p><b>16</b></p> <p><b>お弁当</b></p>  <p><b>りんご寒天 ビスケット 牛乳</b></p>	<p><b>17 チキンカレーライス</b> 海藻サラダ 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 グリーンピース カレールウ パイナップルシロップ ○きゃべつ きゅうり 人参 わかめ 砂糖 酢 濃口 ごま油</p> <p><b>お菓子 牛乳</b></p>
<p><b>20 野菜あんかけうどん</b> さつまいもの天ぷら りんご</p> <p>○うどん 白菜 大根 人参 青ねぎ 土生姜 黒潮だし 淡口 みりん 片栗粉 ○さつまいも 天ぷら粉</p> <p><b>おにぎり(青菜) お茶</b></p>	<p><b>21 ごはん</b> すき焼き風煮込み ブロッコリーのおかか和え みそ汁 オレンジ</p> <p>○精白米 ○牛肉 玉ねぎ 人参 白菜 突きこんにゃく 鮭 焼き豆腐 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん 酒 ○ブロッコリー 太もやし 人参 かつお節 砂糖 濃口 みりん ○じゃが芋 ほうれん草 黒潮だし 白みそ みりん</p> <p><b>お菓子 牛乳</b></p>	<p><b>22 ごはん</b> さわらの煮付け きゃべつのごま酢和え すまし汁 黄桃</p> <p>○精白米 ○さわら 土生姜 砂糖 濃口 みりん 酒 ○きゃべつ きゅうり 白ごま 砂糖 酢 淡口 ○えのき 黒潮だし 淡口 みりん</p> <p><b>人参ケーキ 牛乳</b></p>	<p><b>23</b></p> <p><b>お弁当</b></p>  <p><b>お菓子 牛乳</b></p>	<p><b>24 ごはん</b> 厚揚げと野菜の煮込み チンゲン菜とツナの和え物 中華スープ パイナップル</p> <p>○精白米 ○厚揚げ 大根 ごぼう天 竹輪 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん 酒 ○チンゲン菜 人参 ツナ 砂糖 酢 淡口 ごま油 ○太もやし 人参 中華料理の素</p> <p><b>マカロニきな粉 牛乳</b></p>
<p><b>27 ごはん</b> ささみフライ ひじきの煮物 みそ汁 バナナ</p> <p>○精白米 ○ささみ 砂糖 とんかつソース ケチャップ みりん ○ひじき 人参 板こんにゃく 黒潮だし 砂糖 濃口 酒 みりん ○白菜 さつまいも 黒潮だし 白みそ みりん</p> <p><b>マフィン 牛乳</b></p>	<p><b>28 卵不使用ロールパン</b> ポトフ 小松菜の和え物 牛乳 フルーツゼリー</p> <p>○卵不使用ロールパン ○じゃが芋 玉ねぎ 人参 きゃべつ フロccoliリー ウイニー フイヨン ○小松菜 人参 淡口 みりん</p> <p><b>おにぎり(うすいえんどう) お茶</b></p>	<p><b>29</b></p> <p><b>昭和の日</b></p>  <p><b>お菓子 牛乳</b></p>	<p><b>30</b></p> <p><b>お弁当</b></p>  <p><b>お菓子 牛乳</b></p>	<p>子どもたちが園の給食で どんなものを食べているのか 保護者の皆様も献立表を チェックしてみてください。...</p> 