

| 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。<br/>新しいクラス、お友達、先生との生活が<br/>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<br/>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<br/>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><br/>ビーフンの炒め物<br/>大根のくず煮 中華スープ</p> <p>○精白米<br/>○ビーフン きゃべつ 玉ねぎ 人参 黒潮だし<br/>淡口 キャノーラ油<br/>○大根 小松菜 土生姜 黒潮だし 淡口 濃口<br/>みりん 酒 片栗粉<br/>○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><br/>水餃子と白菜のスープ煮<br/>かぼちゃと高野豆腐の煮物</p> <p>○精白米<br/>○ぎょうざ 白菜 人参 しいたけ 春雨 鶏がら<br/>淡口<br/>○かぼちゃ 高野豆腐 グリンピース 黒潮だし<br/>砂糖 淡口</p> <p><b>ホットケーキ 牛乳</b></p> | <p><b>3 ごはん</b><br/>牛肉とさつまいもの煮物<br/>ほうれん草のごま和え すまし汁</p> <p>○精白米<br/>○牛肉 さつまいも 人参 板こんにゃく 竹輪<br/>いんげん 黒潮だし 濃口 砂糖 みりん<br/>○ほうれん草 太もやし 人参 白ごま 砂糖 濃口<br/>みりん<br/>○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><br/>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<br/>鶏がら 赤みそ 白みそ 濃口 みりん<br/>○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><br/>春キャベツとじゃが芋煮<br/>切干大根のマヨドレサラダ<br/>洋風スープ</p> <p>○精白米<br/>○きゃべつ じゃが芋 玉ねぎ 人参 フイヨン<br/>○切干大根 きゅうり ツナ 人参 マヨドレ 濃口<br/>砂糖<br/>○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><br/>つくねハンバーグ<br/>小松菜のお浸し<br/>みそ汁</p> <p>○精白米<br/>○鶏ミンチ 豆腐 れんこん 玉ねぎ しいたけ<br/>人参 黒潮だし 濃口 みりん 酒 片栗粉<br/>○小松菜 人参 黒潮だし 砂糖 淡口 みりん<br/>○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><br/>鮭の照り焼き<br/>野菜三色和え<br/>中華スープ</p> <p>○精白米<br/>○鮭 砂糖 濃口 酒 みりん キャノーラ油<br/>○白菜 ほうれん草 人参 淡口 みりん<br/>○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><br/>豚肉と野菜の煮込み<br/>フレンチサラダ<br/>すまし汁</p> <p>○精白米<br/>○豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 突きこんにゃく<br/>焼き豆腐 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん 酒<br/>○きゃべつ きゅうり トマト 酢 砂糖 塩<br/>こしょう キャノーラ油<br/>○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><br/>もやしのごま和え<br/>みそ汁<br/>漬物 オレンジ</p> <p>○精白米 五目ごはんの素 薄揚げ<br/>○太もやし 人参 白ごま 黒潮だし 砂糖 濃口<br/>みりん<br/>○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><br/>江戸っ子煮<br/>温野菜<br/>洋風スープ 黄桃</p> <p>○精白米<br/>○豚ミンチ じゃが芋 人参 高野豆腐 しいたけ<br/>黒潮だし 砂糖 濃口 みりん 酒<br/>○きゃべつ 人参 フロccoliー マヨドレ 砂糖<br/>○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><br/>八宝菜<br/>春雨サラダ<br/>わかめスープ バナナ</p> <p>○精白米<br/>○豚肉 玉ねぎ 人参 白菜 もやし しいたけ 酒<br/>濃口 中華料理の素 砂糖 みりん 鶏がら<br/>片栗粉<br/>○春雨 きゅうり 人参 砂糖 淡口 ごま油<br/>○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><br/>海藻サラダ<br/>福神漬け<br/>パイナップル</p> <p>○精白米 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参<br/>グリーンピース カレールウ パイナップルシロップ<br/>○きゃべつ きゅうり 人参 わかめ 砂糖 酢<br/>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><br/>さつまいもの天ぷら<br/>りんご</p> <p>○うどん 白菜 大根 人参 青ねぎ 土生姜<br/>黒潮だし 淡口 みりん 片栗粉<br/>○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><br/>すき焼き風煮込み<br/>ブロッコリーのおかか和え<br/>みそ汁 オレンジ</p> <p>○精白米<br/>○牛肉 玉ねぎ 人参 白菜 突きこんにゃく 鮭<br/>焼き豆腐 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん 酒<br/>○ブロッコリー 太もやし 人参 かつお節 砂糖<br/>濃口 みりん<br/>○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><br/>さわらの煮付け<br/>きゃべつのごま酢和え<br/>すまし汁 黄桃</p> <p>○精白米<br/>○さわら 土生姜 砂糖 濃口 みりん 酒<br/>○きゃべつ きゅうり 白ごま 砂糖 酢 淡口<br/>○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><br/>厚揚げと野菜の煮込み<br/>チンゲン菜とツナの和え物<br/>中華スープ パイナップル</p> <p>○精白米<br/>○厚揚げ 大根 ごぼう天 竹輪 黒潮だし 砂糖<br/>濃口 みりん 酒<br/>○チンゲン菜 人参 ツナ 砂糖 酢 淡口 ごま油<br/>○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><br/>ささみフライ ひじきの煮物<br/>みそ汁 バナナ</p> <p>○精白米<br/>○ささみ 砂糖 とんかつソース ケチャップ みりん<br/>○ひじき 人参 板こんにゃく 黒潮だし<br/>砂糖 濃口 酒 みりん<br/>○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><br/>ポトフ 小松菜の和え物<br/>牛乳 フルーツゼリー</p> <p>○卵不使用ロールパン<br/>○じゃが芋 玉ねぎ 人参 きゃべつ フロccoliー<br/>ウイニー フイヨン<br/>○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<br/>どんなものを食べているのか<br/>保護者の皆様も献立表を<br/>チェックしてみてください。...</p>                                                   |