

月		火	水	木	金
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">4月給食だより</div> <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>1 ごはん 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 style="text-align: center;">お菓子 牛乳</p>	<p>2 ごはん 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 ○きょうざ 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 style="text-align: center;">ホットケーキ 牛乳</p>	<p>3 ごはん 牛肉とさつま芋の煮物 ほうれん草のごま和え すまし汁</p> <p>○精白米 ○牛肉 さつま芋 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 style="text-align: center;">お菓子 牛乳</p>	
		<p>6 みそラーメン 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 style="text-align: center;">おにぎり(おかか) お茶</p>	<p>7 ごはん 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 フイオン ○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 フイオン</p> <p style="text-align: center;">お菓子 牛乳</p>	<p>8 ごはん 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 style="text-align: center;">シュガートースト 牛乳</p>	<p>9 ごはん 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 style="text-align: center;">さつま芋蒸しパン 牛乳</p>
<p>13 五目ごはん もやしのごま和え みそ汁</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 ○麩 黒潮だし 白みそ みりん</p> <p style="text-align: center;">小松菜パンケーキ 牛乳</p>	<p>14 ごはん 江戸っ子煮 温野菜 洋風スープ</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 ブロccoli マヨドレ 砂糖 ○かぶ 玉ねぎ フイオン</p> <p style="text-align: center;">お菓子 牛乳</p>	<p>15 ごはん 八宝菜 春雨サラダ わかめスープ</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 style="text-align: center;">かぼちゃケーキ 牛乳</p>	<p>16 ごはん 野菜の炒め物 チンゲン菜の和え物 すまし汁</p> <p>○精白米 ○豚ミンチ きゃべつ 玉ねぎ 人参 太もやし 中華料理の素 ○チンゲン菜 人参 淡口 みりん ○しろ菜 しいたけ 黒潮だし 淡口 みりん</p> <p style="text-align: center;">りんご寒天 ビスケット 牛乳</p>	<p>17 チキンカレーライス 海藻サラダ</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 style="text-align: center;">お菓子 牛乳</p>	
<p>20 野菜あんかけうどん さつま芋の天ぷら</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 ○さつま芋 天ぷら粉</p> <p style="text-align: center;">おにぎり(青菜) お茶</p>	<p>21 ごはん すき焼き風煮込み ブロッコリーのおかか和え みそ汁</p> <p>○精白米 ○牛肉 玉ねぎ 人参 白菜 突きこんにゃく 麩 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 style="text-align: center;">お菓子 牛乳</p>	<p>22 ごはん さわらの煮付け きゃべつのごま酢和え すまし汁</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 style="text-align: center;">人参ケーキ 牛乳</p>	<p>23 ごはん 鶏肉のケチャップ煮 ポテトサラダ 洋風スープ</p> <p>○精白米 ○鶏肉 玉ねぎ 人参 グリンピース ケチャップ フイオン 砂糖 ウスターソース 片栗粉 ○じゃが芋 きゅうり 人参 玉ねぎ 砂糖 マドレ ○小松菜 大根 フイオン</p> <p style="text-align: center;">お菓子 牛乳</p>	<p>24 ごはん 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</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 style="text-align: center;">マカロニきな粉 牛乳</p>	
<p>27 ごはん ささみフライ ひじきの煮物 みそ汁</p> <p>○精白米 ○ささみ ○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 さつま芋 黒潮だし 白みそ みりん</p> <p style="text-align: center;">マフィン 牛乳</p>	<p>28 卵不使用ロールパン ポトフ 小松菜の和え物</p> <p>○卵不使用ロールパン ○じゃが芋 玉ねぎ 人参 きゃべつ ブロccoli ウイニー フイオン ○小松菜 人参 淡口 みりん</p> <p style="text-align: center;">おにぎり(うすいえんどう) 牛乳</p>	<p>29</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">昭和の日</p> 		<p>30 ごはん マーボー豆腐 もやしのナムル すまし汁</p> <p>○精白米 ○豚ミンチ 豆腐 玉ねぎ 人参 青ねぎ 赤みそ 濃口 中華料理の素 みりん 砂糖 酒 鶏がら ごま油 片栗粉 ○太もやし ほうれん草 人参 砂糖 濃口 ごま油 ○麩 黒潮だし 淡口 みりん</p> <p style="text-align: center;">お菓子 牛乳</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> 