

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|--|--|--|--|---|
| 新年度の準備のため 休園 | 1 五目ごはん もやしのごま和え すまし汁 ○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 淡口 みりん | 2 ごはん 豚肉の生姜焼き 海藻サラダ 中華スープ ○精白米 ○豚肉 玉ねぎ 人参 土生姜 砂糖 濃口 酒 ○きゃべつ きゅうり 人参 わかめ 砂糖 酢 濃口 ごま油 ○チンゲン菜 コーン 中華料理の素 | 3 ごはん 鮭の照り焼き 小松菜の煮浸し 洋風スープ ○精白米 ○鮭 砂糖 濃口 酒 みりん キャノーラ油 ○小松菜 人参 薄揚げ 黒潮だし 砂糖 淡口 みりん ○きゃべつ 大根 ブイヨン | 4 ごはん すき焼き風煮込み いんげんのごま和え みそ汁 ○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 ○いんげん 人参 白ごま 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん ○じゃが芋 玉ねぎ 黒潮だし 白みそ みりん |
| | シュガートースト 牛乳 | お菓子 牛乳 | パナナケーキ 牛乳 | お菓子 牛乳 |
| | 7 ごはん 水餃子と白菜のスープ煮 高野豆腐の煮物 ○精白米 ○ぎょうざ 白菜 人参 しいたけ 春雨 鶏がら 淡口 ○高野豆腐 玉ねぎ 人参 グリンピース 黒潮だし 砂糖 淡口 みりん | 8 焼きそば もやしナムル すまし汁 ○中華そば 豚肉 きゃべつ 玉ねぎ 人参 ビーマン とんかつソース 濃口 ケチャップ 砂糖 ○太もやし ほうれん草 人参 砂糖 濃口 ごま油 ○えのき 黒潮だし 淡口 みりん | 9 ごはん 豆腐ハンバーグ ポテトサラダ 洋風スープ ○精白米 ○鶏ミンチ 豆腐 玉ねぎ 人参 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん 片栗粉 ○じゃが芋 きゅうり 人参 玉ねぎ ハム 砂糖 マヨドレ ○小松菜 玉ねぎ ブイヨン | 10 ごはん ビーフィンの炒め物 大根のくず煮 みそ汁 ○精白米 ○ビーフィンの きゃべつ 玉ねぎ 人参 黒潮だし 淡口 キャノーラ油 ○大根 人参 土生姜 黒潮だし 淡口 濃口 酒 みりん 片栗粉 ○白菜 わかめ 黒潮だし 白みそ みりん |
| お菓子 牛乳 | おにぎり(わかめ) お茶 | お菓子 牛乳 | マフィン 牛乳 | お菓子 牛乳 |
| 14 ごはん 肉団子のソース煮 スパゲティサラダ 洋風スープ オレンジ ○精白米 ○肉団子 ○スパゲティ きゅうり 玉ねぎ 人参 ハム マヨドレ 砂糖 ○きゃべつ 玉ねぎ ブイヨン | 15 煮込みうどん さつま芋の天ぷら りんご ○うどん 白菜 大根 人参 薄揚げ 青ねぎ 黒潮だし 淡口 みりん ○さつま芋 天ぷら粉 | 16 ごはん 肉じゃが ほうれん草のごま和え みそ汁 パナナ ○精白米 ○豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 突きこんにゃく グリンピース 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん 酒 ○ほうれん草 太もやし 人参 白ごま 砂糖 濃口 みりん ○麩 黒潮だし 白みそ みりん | 17 お弁当  | 18 チキンカレーライス ドレッシングサラダ 福神漬け バイナップル ○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 パイナップルシロップ ケチャップ ○きゃべつ きゅうり 人参 砂糖 酢 淡口 キャノーラ油 |
| お菓子 牛乳 | おにぎり(おかか) お茶 | お菓子 牛乳 | りんごケーキ 牛乳 | お菓子 牛乳 |
| 21 ごはん 野菜コロッケ ひじきの和風サラダ 洋風スープ 黄桃 ○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 ○ひじき きゅうり パプリカ ツナ 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん マヨドレ ○大根 人参 ブイヨン | 22 ごはん さわらの煮付け 小松菜のお浸し すまし汁 パナナ ○精白米 ○さわら 土生姜 砂糖 濃口 みりん 酒 ○小松菜 人参 黒潮だし 砂糖 みりん 淡口 酒 ○豆腐 黒潮だし 淡口 みりん | 23 ごはん 八宝菜 ブロッコリーのおかか和え わかめスープ オレンジ ○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 ○ブロッコリー 太もやし 人参 かつお節 砂糖 濃口 みりん ○わかめ 白ごま 鶏がら | 24 お弁当  | 25 卵不使用ロールパン ポトフ コーンサラダ フルーツゼリー 牛乳 ○卵不使用ロールパン ○じゃが芋 玉ねぎ 人参 きゃべつ ブロッコリー ウイニー ブイヨン ○きゃべつ きゅうり 人参 コーン 砂糖 酢 淡口 キャノーラ油 |
| お菓子 牛乳 | お好み焼き 牛乳 | かぼちゃケーキ 牛乳 | お菓子 牛乳 | おにぎり(うすいえんどう) お茶 |
| 28 ごはん 揚げシュウマイ 白菜の煮浸し 中華スープ りんご ○精白米 ○しゅうまい ○白菜 人参 薄揚げ 黒潮だし 砂糖 淡口 みりん ○太もやし チンゲン菜 中華料理の素 | 29 昭和の日  | 30 ピラフ ツナサラダ 洋風スープ バイナップル ○精白米 ベーコン 玉ねぎ 人参 コーン グリンピース ブイヨン ○きゃべつ きゅうり 人参 ツナ 砂糖 酢 淡口 キャノーラ油 ○ほうれん草 玉ねぎ ブイヨン | <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 4月給食だより </div> <p>ご入園、ご進級おめでとございます。 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 子ども達が季節を感じ、食べることは楽しいなと思ってもらえるよう 提供していきたいと思っております。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> | |
| お菓子 牛乳 | | ホットケーキ 牛乳 | | |