



4月予定献立



2017年4月
風の子保育園

日	曜日	午前のおやつ	主食	おかず	主な材料	午後のおやつ	
3	17	月	豆乳 ドリンク	ごはん	鶏の照り焼き 絹さやとキャベツのおかか和え 切干大根の煮物 味噌汁	鶏肉 絹さや キャベツ 鰹節 切干大根 にんじん 竹輪 くじゃが芋 玉ねぎ ワカメ>	磯辺団子(上新粉 刻み海苔) かぶの即席漬け 煮干し
4	火	さつま芋	ごはん	豆腐とひじきのつくね焼き 春野菜添え 新キャベツのさっと煮 味噌汁	豆腐 鶏ひき肉 ひじき 玉ねぎ 卵 パン粉 じゃが芋 スナップえんどう キャベツ にんじん 玉ねぎ ツナ <大根 油揚げ>	しらすごはん(米 しらす にんじん ネギ) 小松菜の煮浸し 昆布	
18	18日 誕生会メニュー						
5	19	水	豆乳 ドリンク	菜めし	かじきのバーベキューソース 野菜添え 大豆の五目煮 味噌汁	かじき りんご レタス きゅうり 大豆 にんじん ごぼう 油揚げ 昆布 <かぶ もやし えのき>	チキンライス(米 鶏肉 玉ねぎ ピーマン) 茹でアスパラ 昆布
6	20	木	大根	ごはん	八宝菜 トマト添え コロコロお芋サラダ きのこ汁	豚肉 海老 うずら卵 いか キャベツ 玉ねぎ にんじん キクラゲ トマト じゃが芋 さつま芋 きゅうり ハム コーン マヨネーズ <しめじ 舞茸 えのき 油揚げ>	ごはんのお焼き(米 にんじん 青海苔) ほうれん草の煮浸し 煮干し
7	21	金	じゃが芋	ごはん	さわらの照り焼き 青菜のゴマ和え 肉豆腐 味噌汁	さわら 青菜 キャベツ 油揚げ ゴマ 豆腐 豚肉 にんじん ネギ 白菜 こんにゃく <玉ねぎ ワカメ>	すいとん(小麦粉 鶏肉 大根 にんじん ネギ) するめ
10	24	月	れんこん	ごはん	鶏肉の包み焼き ニラ玉 大根サラダ 味噌汁	鶏肉 玉ねぎ にんじん えのき ニラ もやし 卵 大根 水菜 ツナ にんじん <なめこ 豆腐 ネギ>	新じゃが芋の塩茹で(じゃが芋) りんご 煮干し
11	25	火	豆乳 ドリンク	ごはん	タラのフライ 野菜添え 炒り鶏 味噌汁	タラ 卵 パン粉 キャベツ トマト 鶏肉 にんじん ごぼう こんにゃく 干し椎茸 <高野豆腐 ネギ 小松菜>	ふきごはん(米 ふき にんじん 油揚げ) ほうれん草の煮浸し 昆布
12	26	水	干し芋	ごはん	稲荷餃子 アスパラともやしのゴマ和え じゃが芋と大根のきんぴら 味噌汁	豚ひき肉 キャベツ ニラ 油揚げ アスパラ もやし にんじん ゴマ じゃが芋 大根 さつま揚げ <ほうれん草 玉ねぎ えのき>	お好み焼き(小麦粉 キャベツ ネギ 干し海老 卵 青海苔) するめ ※26日クッキング
13	27	木	じゃが芋	菜めし	野菜の肉巻き かぶときゅうりの即席漬け 筍のおかか煮 味噌汁	豚肉 にんじん いんげん かぶ きゅうり 塩昆布 筍 大根 こんにゃく 油揚げ 鰹節 <白菜 もやし しめじ>	さつま芋ごはん(米 さつま芋 黒ゴマ) スナップえんどう 煮干し
14	28	金	豆乳 ドリンク	ごはん	鮭の塩焼き ほうれん草の海苔和え 肉じゃが 味噌汁	鮭 ほうれん草 もやし 焼き海苔 豚肉 じゃが芋 にんじん 玉ねぎ 白滝 絹さや <豆腐 ネギ 油揚げ>	マカロニきな粉(マカロニ きな粉) そら豆 煮干し

麦茶は食事時ほか必要に応じてお出ししています。

食材の仕入れの都合上献立を変更する場合があります。

～ 入園・進級おめでとうございます ～

今年度も、日本食を中心に旬の野菜を使用した、子どもたちが毎日楽しみにしてくれるようなおいしい給食を作っていきたいと思っています。よろしく願い致します。



26日(水) 4・5歳児クッキング
子どもたちがおやつに食べる
お好み焼きを作ります。

18日(火) 誕生会メニュー(バイキング)

筍ごはん(筍 油揚げ こんにゃく)
チューリップ唐揚げ(鶏肉 片栗粉) ウィンナー
新じゃが芋の煮物
(新じゃが芋 にんじん さつま揚げ 絹さや)
春野菜のサラダ
(キャベツ きゅうり にんじん アスパラ
黄色ピーマン ハム) 野菜添え
りんご 清見オレンジ

おやつ 飾りごはん(にんじん 絹さや ワカメ)
いちご添え