



4月予定献立

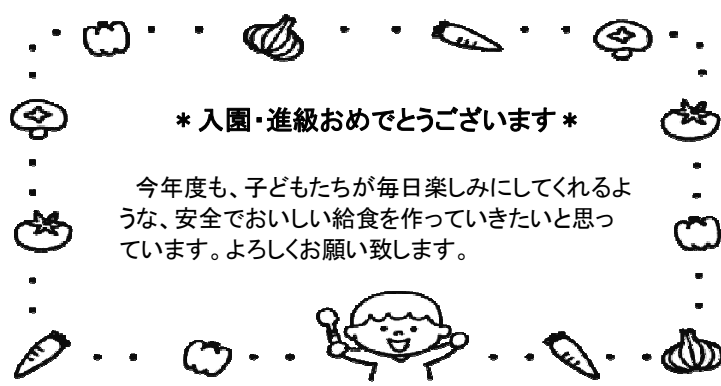


2023年4月
風の子第二保育園

日	曜日	午前補食	昼食	午後補食	材料名(○は午前補食、◎は午後補食にのみ含まれる材料です)				
					黄(熱や力になるもの)	赤(からだを作るもの)	緑(体の調子を整えるもの)	その他	
1	15	土	干し芋	ごはん 豚肉の生姜焼き 春雨サラダ 味噌汁(キャベツ 油揚げ)	おにぎり(鮭) 昆布	○さつまいも、米、春雨	豚ロース肉、ハム、油揚げ、◎鮭	生姜、にんにく、玉ねぎ、にんじん、きゅうり、もやし、キャベツ、◎昆布	醤油、料理酒、本みりん、食塩、穀物酢、味噌、ゴマ油、三温糖、鰹昆布だし汁
3	17	月	豆乳	ごはん 鮭の味噌焼き 甘酢和え 里芋と大根のそぼろ煮 野菜わん(えのき 玉ねぎ ワカメ)	小松菜ごはん かぶの即席漬け 昆布	米、里芋、片栗粉	○豆乳、鮭、鶏ひき肉、◎豚バラ肉	キャベツ、きゅうり、にんじん、大根、えのき、玉ねぎ、ワカメ、◎小松菜、かぶ、昆布	醤油、料理酒、本みりん、味噌、食塩、穀物酢、三温糖、鰹昆布だし汁
4	18	火	さつまいも	ごはん 鶏ムネ肉のスティック揚げ さつまいも和え 五目きんぴら 味噌汁(豆腐 キャベツ)	焼きびん 白菜の煮浸し 煮干し	○さつまいも、米、卵不使用マヨネーズ、片栗粉、白ゴマ	鶏ムネ肉、さつまいも揚げ、絹豆腐、◎煮干し	生姜、きゅうり、セロリ、ごぼう、れんこん、にんじん、エリンギ、キャベツ、◎青海苔、白菜	醤油、料理酒、本みりん、食塩、穀物酢、味噌、ゴマ油、サラダ油、三温糖、鰹昆布だし汁
5	19	水	豆乳	ごはん 豆腐ハンバーグ(照り焼きソース) 粉ふき芋 ブロッコリー ひじきの煮物 味噌汁(大根 白菜)	みたらし団子 小松菜の煮浸し 煮干し	米、片栗粉、じゃが芋、糸こんにゃく、◎上新粉、だんご粉	○豆乳、牛豚合挽肉、木綿豆腐、油揚げ、◎煮干し	玉ねぎ、ブロッコリー、ひじき、にんじん、大根、白菜、◎小松菜	醤油、料理酒、本みりん、食塩、味噌、三温糖、ゴマ油、鰹昆布だし汁
6	20	木	じゃが芋	菜めし 鶏肉の香味焼き アスパラのゴマ和え さつまいもと刻み昆布の煮物 味噌汁(かぶ しめじ)	にんじんごはん きゅうりの即席漬け するめ	○じゃが芋、米、白ゴマ、さつまいも、糸こんにゃく	鶏もも肉、油揚げ、◎ハム、するめ	かぶの葉、生姜、にんにく、ネギ、アスパラ、もやし、ほうれん草、刻み昆布、にんじん、かぶ、しめじ、◎きゅうり	醤油、料理酒、本みりん、食塩、味噌、三温糖、ゴマ油、鰹昆布だし汁
7	21	金	干し芋	ごはん 豚肉の塩麴焼き じゃが芋のベーコン炒め 大根サラダ 味噌汁(なめこ 豆腐 ネギ)	ふきごはん キャベツの煮浸し 昆布	○さつまいも、米、じゃが芋、卵不使用マヨネーズ	豚ロース肉、ベーコン、ツナ、絹豆腐、◎油揚げ	スナップえんどう、大根、にんじん、水菜、なめこ、ネギ、◎ふき、キャベツ、昆布	塩麴、醤油、食塩、味噌、サラダ油、穀物酢、鰹昆布だし汁、◎料理酒、本みりん
8	22	土	干し芋	ごはん 手羽元のさつまいも煮 ポテトサラダ 味噌汁(玉ねぎ 小松菜)	おにぎり(塩昆布 鰹節) 煮干し	○さつまいも、米、じゃが芋、卵不使用マヨネーズ	手羽元、ハム、◎鰹節、煮干し	生姜、にんじん、きゅうり、玉ねぎ、小松菜、◎塩昆布	醤油、料理酒、食塩、穀物酢、サラダ油、三温糖、味噌、鰹昆布だし汁
10	24	月	じゃが芋	ごはん 野菜の肉巻き ピーマンと竹輪の青海苔炒め しょうゆフレンチサラダ 味噌汁(大根 油揚げ)	ふかしさつまいも ブロッコリー 煮干し	○じゃが芋、米、◎さつまいも	豚ロース肉、竹輪、ハム、油揚げ、◎煮干し	にんじん、玉ねぎ、ピーマン、青海苔、アスパラ、キャベツ、もやし、コーン、大根、◎ブロッコリー	醤油、料理酒、本みりん、食塩、穀物酢、味噌、三温糖、ゴマ油、鰹昆布だし汁
11	25	火	豆乳	ごはん 新じゃがと鶏肉の南蛮酢和え 野菜添え 切干大根の煮物 味噌汁(豆腐 えのき ワカメ)	大豆ごはん ほうれん草の煮浸し 昆布	米、じゃが芋、片栗粉	○豆乳、鶏もも肉、油揚げ、絹豆腐、◎大豆	生姜、にんにく、ネギ、レタス、きゅうり、切干大根、にんじん、えのき、ワカメ、◎ほうれん草、昆布	醤油、料理酒、本みりん、食塩、穀物酢、味噌、ゴマ油、三温糖、鰹昆布だし汁
				誕生会メニュー		米、糸こんにゃく、片栗粉、じゃが芋、卵不使用マヨネーズ	○豆乳、油揚げ、鶏もも肉、ウインナー、さつまいも揚げ、ハム、煮干し	筍、にんじん、生姜、にんにく、玉ねぎ、ほうれん草、きゅうり、アスパラ、コーン、オレンジ、りんご、◎絹さや、	醤油、料理酒、本みりん、食塩、穀物酢、三温糖、サラダ油
12	26	水	干し芋	ごはん かじきの梅しょうゆ焼き ほうれん草の昆布和え 肉豆腐 味噌汁(じゃが芋 玉ねぎ 絹さや)	焼きビーフン するめ	○さつまいも、米、糸こんにゃく、じゃが芋、◎米麺	かじき、豚こま肉、焼き豆腐、◎鶏ひき肉、するめ	梅干し、ほうれん草、もやし、塩昆布、白菜、ネギ、にんじん、玉ねぎ、絹さや、◎キャベツ	醤油、料理酒、本みりん、食塩、味噌、三温糖、ゴマ油、鰹昆布だし汁
13	27	木	豆乳	ごはん つくね団子の野菜あん ブロッコリー 筍のおかか煮 味噌汁(キャベツ しめじ 小松菜)	かぼちゃもち アスパラ 煮干し	米、片栗粉、糸こんにゃく、◎米粉	○豆乳、鶏ひき肉、木綿豆腐、油揚げ、鰹節、◎きな粉、煮干し	玉ねぎ、ピーマン、にんじん、ブロッコリー、筍、大根、キャベツ、しめじ、小松菜、◎かぼちゃ、アスパラ	醤油、料理酒、本みりん、食塩、穀物酢、ケチャップ、三温糖、味噌、ゴマ油、鰹昆布だし汁、◎上白糖
14	28	金	さつまいも	ごはん マーボー豆腐 茄子のオープン焼き ワカメとささみの和え物 春雨スープ(白菜 ネギ 春雨 ゴマ)	鶏ごぼうごはん スナップえんどう 昆布	○さつまいも、米、春雨、白ゴマ	豚ひき肉、木綿豆腐、ささみ、◎鶏もも肉	生姜、にんにく、ネギ、にんじん、生椎茸、茄子、ワカメ、きゅうり、ほうれん草、白菜、◎ごぼう、スナップえんどう、昆布、	醤油、料理酒、食塩、味噌、三温糖、穀物酢、ゴマ油、鰹昆布だし汁、◎本みりん

3歳以上児は午前補食を除いた献立になります。
麦茶は食事時ほか必要に応じてお出ししています。

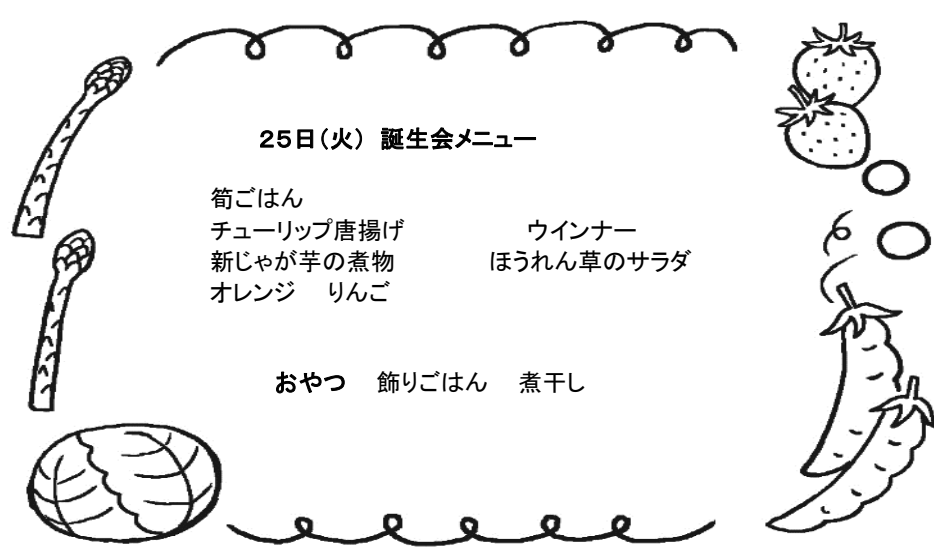
食材の仕入れの都合上献立を変更する場合があります。



* 入園・進級おめでとうございます *

今年度も、子どもたちが毎日楽しみにしてくれるような、安全で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。

19日(水) ぎんが組が粉ふき芋を作ります。



25日(火) 誕生会メニュー

筍ごはん	ウインナー
チューリップ唐揚げ	ほうれん草のサラダ
新じゃが芋の煮物	
オレンジ	りんご

おやつ 飾りごはん 煮干し