

# 4月予定献立

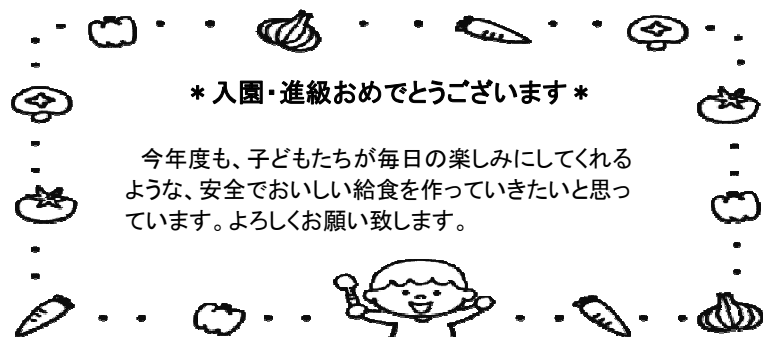


2024年4月  
風の子第二保育園

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	月	豆乳 ごはん 鶏肉のホイル包み焼き きゅうりのパリパリ漬け 高野豆腐の煮物 味噌汁(白菜 油揚げ)	ふかし芋 スナッペンとう 煮干し	米、◎さつま芋	○豆乳、鶏もも肉、高野豆腐、油揚げ、◎煮干し	玉ねぎ、えのき、絹さや、きゅうり、生姜、にんじん、干し椎茸、白菜、◎スナッペンとう	醤油、料理酒、本みりん、食塩、穀物酢、三温糖、味噌、鰹昆布だし汁
2	16	火	さつま芋 ごはん カレイの照り焼き さっぱり和え 鶏じゃが 味噌汁(なめこ 豆腐 ネギ)	小松菜ごはん かぶの即席漬け 昆布	○さつま芋、米、白ゴマ、じゃが芋、白滝	カレイ、鶏もも肉、絹豆腐、◎豚バラ肉	きゅうり、セロリ、にんじん、玉ねぎ、なめこ、ネギ、◎小松菜、かぶ、昆布	醤油、料理酒、本みりん、三温糖、ゴマ油、味噌、食塩、味噌、鰹昆布だし汁
3	17	水	豆乳 ごはん つくね団子の野菜あん 粉ふき芋 筍のおかか煮 味噌汁(キャベツ えのき)	さけたまごはん ほうれん草の煮浸し 昆布	米、片栗粉、じゃが芋、糸こんにゃく、	○豆乳、鶏ひき肉、木綿豆腐、油揚げ、鰹節、◎鮭、卵	玉ねぎ、にんじん、ピーマン、筍、大根、キャベツ えのき、◎ネギ、ほうれん草、昆布	醤油、料理酒、本みりん、食塩、ケチャップ、味噌、ゴマ油、三温糖、鰹昆布だし汁
4	18	木	じゃが芋 ごはん 野菜の肉巻き ごぼうとれんこんのきんぴら フレンチサラダ 味噌汁(豆腐 ネギ 小松菜)	ワカメおにぎり ブロッコリー 煮干し ※18日はうちゅう組が飯盒炊爨で作ります。	○じゃが芋、米、白ゴマ	豚肉、さつま揚げ、ハム、絹豆腐、◎煮干し	玉ねぎ、にんじん、ごぼう、れんこん、キャベツ、スナッペンとう、黄色パプリカ、ネギ、小松菜、◎ワカメ、ブロッコリー	醤油、料理酒、食塩、味噌、三温糖、穀物酢、サラダ油、鰹昆布だし汁
5	19	金	豆乳 ごはん かじきの梅味噌焼き ほうれん草の昆布和え 豚肉と大根の煮物 春雨スープ(白菜 玉ねぎ 春雨 ゴマ)	ふきごはん 小松菜の煮浸し するめ	米、糸こんにゃく、春雨、白ゴマ、	○豆乳、かじき、豚肉、◎油揚げ、するめ	梅干し、ほうれん草、もやし、にんじん、塩昆布、大根、ネギ、白菜、玉ねぎ、◎ふき、小松菜、	醤油、料理酒、本みりん、食塩、味噌、三温糖、サラダ油、鰹昆布だし汁
6	20	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(塩昆布 鰹節) 煮干し	○さつま芋、米、春雨	豚ロース肉、ハム、油揚げ、◎鰹節、煮干し	生姜、にんにく、玉ねぎ、きゅうり、もやし、にんじん、キャベツ、◎塩昆布	醤油、料理酒、本みりん、食塩、味噌、ゴマ油、穀物酢、三温糖、鰹昆布だし汁
8	22	月	豆乳 菜めし 鶏肉の香味焼き アスパラのゴマ和え さつま芋と刻み昆布の煮物 味噌汁(かぶ 玉ねぎ)	なめたけごはん スナッペンとう するめ	米、白ゴマ、さつま芋、糸こんにゃく、	○豆乳、鶏もも肉、油揚げ、◎ツナ、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、玉ねぎ、◎なめ茸、スナッペンとう	醤油、料理酒、本みりん、食塩、穀物酢、ゴマ油、三温糖、味噌、鰹昆布だし汁
9	23	火	さつま芋 ごはん 豚肉のゴマ味噌焼き 青海苔炒め 白菜のサラダ 味噌汁(豆腐 しめじ 油揚げ)	たけのこごはん ほうれん草の煮浸し 昆布	○さつま芋、米、白ゴマ、卵不使用マヨネーズ、糸こんにゃく	豚ロース肉、竹輪、ハム、絹豆腐、油揚げ	ピーマン、青海苔、白菜、ブロッコリー、にんじん、コーン、しめじ、◎筍、ほうれん草、昆布	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
10	24	水	干し芋 ごはん 豆腐ハンバーグ(照り焼きソース) じゃが芋炒め ひじきの煮物 味噌汁(舞茸 えのき ほうれん草)	しらすごはん キャベツの煮浸し 昆布	○さつま芋、米、片栗粉、じゃが芋、糸こんにゃく	牛豚合いびき肉、木綿豆腐、ハム、油揚げ、◎しらす	玉ねぎ、スナッペンとう、ひじき、にんじん、舞茸、えのき、ほうれん草、◎万能ネギ、キャベツ、昆布	醤油、料理酒、本みりん、食塩、味噌、三温糖、鰹昆布だし汁
11		木	豆乳 ごはん タラのフライ おかかマヨ和え 肉豆腐 味噌汁(玉ねぎ もやし 絹さや)	焼きおにぎり アスパラ 煮干し	米、小麦粉、パン粉、卵不使用マヨネーズ、糸こんにゃく、	○豆乳、タラ、卵、竹輪、鰹節、豚肉、焼き豆腐、◎煮干し	キャベツ、きゅうり、白菜、にんじん、ネギ、玉ねぎ、もやし、絹さや、◎アスパラ	醤油、料理酒、本みりん、中濃ソース、食塩、穀物酢、三温糖、サラダ油、味噌、鰹昆布だし汁
	25		誕生会メニュー		米、白ゴマ、片栗粉、じゃが芋、マカロニ、卵不使用マヨネーズ、小麦粉	○豆乳、鮭、鶏もも肉、豚ロース肉、さつま揚げ、ハム、卵、◎煮干し	ワカメ、生姜、にんにく、玉ねぎ、筍、ピーマン、にんじん、絹さや、きゅうり、キャベツ、オレンジ、りんご、苺、◎アスパラ	醤油、料理酒、本みりん、食塩、穀物酢、三温糖、サラダ油、ゴマ油、上白糖
12	26	金	じゃが芋 ごはん 稲荷餃子 さつま芋の甘煮 ワカメの酢の物 味噌汁(大根 ほうれん草)	焼きしょうゆ団子 白菜の煮浸し 煮干し	○じゃが芋、米、さつま芋、◎上新粉、団子粉	豚ひき肉、油揚げ、ツナ、◎煮干し	キャベツ、ニラ、ワカメ、きゅうり、にんじん、大根、ほうれん草、◎白菜	醤油、料理酒、本みりん、食塩、三温糖、味噌、ゴマ油、鰹昆布だし汁
13	27	土	干し芋 ごはん 手羽元のさっぱり煮 ポテトサラダ 味噌汁(大根 油揚げ)	おにぎり(鮭) 煮干し	○さつま芋、米、じゃが芋、卵不使用マヨネーズ	手羽元、ハム、油揚げ、◎鮭、煮干し	生姜、にんじん、きゅうり、大根	醤油、料理酒、食塩、味噌、三温糖、穀物酢、鰹昆布だし汁
30	月	豆乳 ごはん 新じゃが芋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 玉ねぎ ワカメ)	焼きうどん するめ	米、じゃが芋、片栗粉、◎うどん	○豆乳、鶏肉、油揚げ、絹豆腐、◎豚こま肉、鰹節、するめ	ネギ、レタス、きゅうり、切干大根、にんじん、玉ねぎ、ワカメ、◎キャベツ	醤油、料理酒、本みりん、食塩、味噌、三温糖、穀物酢、サラダ油、鰹昆布だし汁	

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。

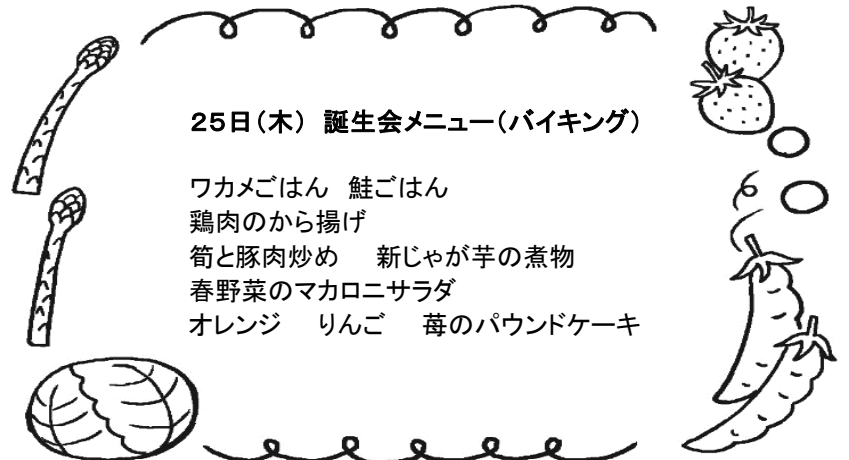
食材の仕入れの都合上献立を変更する場合があります。



## \* 入園・進級おめでとうございます \*

今年度も、子どもたちが毎日の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。よろしくお願い致します。

17日(水) ぎんが組が粉ふき芋を作ります。



## 25日(木) 誕生会メニュー(バイキング)

ワカメごはん 鮭ごはん  
鶏肉のから揚げ  
筍と豚肉炒め 新じゃが芋の煮物  
春野菜のマカロニサラダ  
オレンジ りんご 苺のパウンドケーキ