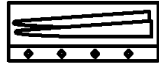




4月予定献立



～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、おいしい給食を作っていきたいと思っています。よろしくお願致します。

2021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	
1	15	木	豆乳 ドリンク	ごはん	チキンカツ 梅昆布和え 高野豆腐の煮物 味噌汁	鶏肉 小麦粉 パン粉 キャベツ ほうれん草 梅干し 塩昆布 高野豆腐 にんじん 干し椎茸 くじゃが芋 玉ねぎ 絹さや	じゃこネギごはん(米 じゃこ ネギ ゴマ) かぶの甘酢漬け 昆布
2	16	金	さつま芋	ごはん	肉団子の野菜あん ブロッコリー 筍のおかか煮 味噌汁	牛豚合挽肉 玉ねぎ 卵不使用マヨネーズ 片栗粉 にんじん ピーマン ブロッコリー 筍 大根 糸こんにゃく 油揚げ 鰹節 くえのき もやし 小松菜	焼きそば(蒸し中華麺 豚肉 キャベツ もやし にんじん) するめ
5	19	月	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 刻み海苔 豚肉 じゃが芋 にんじん 玉ねぎ 白滝 豆腐 ネギ 油揚げ	焼きびん(米 にんじん 青海 苔 小麦粉) キャベツの即席漬け 煮干し
6	20	火	干し芋	ごはん	鶏のつくね焼き 即席漬け 春雨炒め 味噌汁	鶏ひき肉 玉ねぎ 卵不使用マヨネーズ 片栗粉 キャベツ きゅうり 春雨 豚肉 玉ねぎ にんじん ピーマン くじゃが芋 もやし ワカメ	大豆ごはん(米 大豆 にんじん 油揚げ) ほうれん草の煮浸し 昆布
7	21	水	じゃが芋	ごはん	マーボー豆腐 茄子のオープン焼き ひじきとささみのゴマドレサラダ 野菜わん	豚ひき肉 豆腐 ネギ にんじん 生椎茸 茄子 ひじき ささみ レタス きゅうり トマト 大根 えのき	新玉ねぎの衣揚げ(玉ねぎ 小麦粉) スナッペンどう 煮干し
8	22	木	豆乳 ドリンク	ごはん	鶏肉の照り焼き アスパラのゴマ和え コロコロサラダ 味噌汁	鶏肉 アスパラ もやし ゴマ じゃが芋 にんじん きゅうり ハム 卵不使用マヨネーズ キャベツ しめじ 油揚げ	小松菜ごはん(米 小松菜 豚 肉 にんじん) 大根の甘酢漬け 昆布
22日 誕生会メニュー							
9	23	金	干し芋	菜めし	豚肉の塩麴焼き れんこんきんぴら コールスローサラダ 味噌汁	豚肉 塩麴 れんこん さつま揚げ エリンギ キャベツ きゅうり にんじん ハム コーン 卵不使用マヨネーズ かぶ 油揚げ	じゃが芋餅のみたらし(じゃが 芋 片栗粉) 小松菜の煮浸し 煮干し
12	26	月	豆乳 ドリンク	ごはん	野菜の肉巻き 豆苗炒め フレンチサラダ 味噌汁	豚肉 玉ねぎ にんじん 豆苗 もやし ベーコン レタス きゅうり ハム 黄色ピーマン なめこ 豆腐 ネギ	ふかし芋(さつま芋) アスパラ 煮干し
13	27	火	じゃが芋	ごはん	かじきのバーベキューソース おかか和え 豚肉と大根の煮物 味噌汁	かじき 片栗粉 りんご キャベツ スナッペンどう にんじん 鰹節 豚肉 大根 糸こんにゃく ネギ 玉ねぎ ワカメ	かぼちゃもち(かぼちゃ 上新 粉 きな粉) ブロッコリー するめ
14	28	水	干し芋	ごはん	キャベツハンバーグ 粉ふき芋 トマト ワカメとツナの酢の物 味噌汁	牛豚合ひき肉 キャベツ 玉ねぎ パン粉 じゃが芋 トマト ワカメ にんじん きゅうり ツナ 大根 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
30	金	豆乳 ドリンク	30日 端午の節句メニュー				

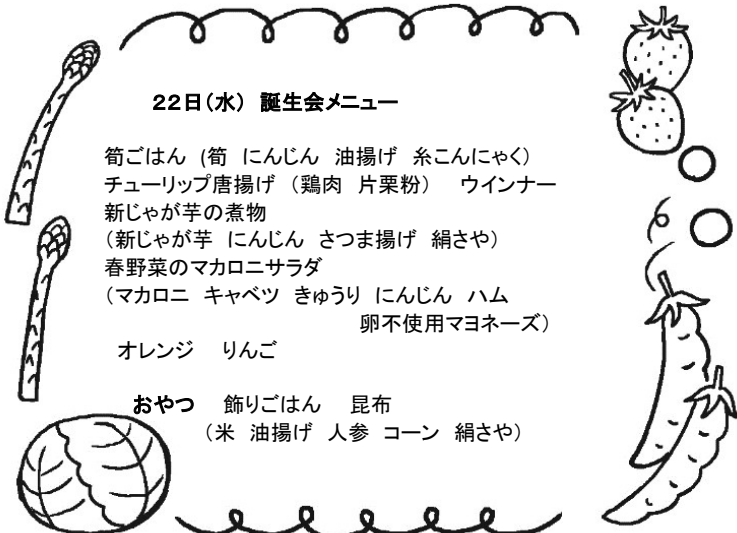
麦茶は食事時ほか必要に応じておだししています。

食材の仕入れの都合上献立を変更する場合があります。

22日(水) 誕生会メニュー

筍ごはん(筍 にんじん 油揚げ 糸こんにゃく)
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)
春野菜のマカロニサラダ
(マカロニ キャベツ きゅうり にんじん ハム
卵不使用マヨネーズ)
オレンジ りんご

おやつ 飾りごはん 昆布
(米 油揚げ 人参 コーン 絹さや)



14日(水) きりん組が粉ふき芋を作ります。

30日(金) 端午の節句メニュー

ちまき風おこわ(もち米 えんどう豆 豚肉
にんじん 油揚げ 干し椎茸)
タラのフライ(タラ 小麦粉 パン粉)
アスパラと炒り卵の和え物
(アスパラ もやし にんじん 卵)
すまし汁(かまぼこ 生ワカメ)
いちご

おやつ 柏餅(上新粉 小豆) 昆布

