



4月 給食だより



日付	献立	使用食品	朝のおやつ	おやつ	日付	献立	使用食品	朝のおやつ	おやつ
1 (水)	散らし寿司 くず煮 清汁	米・酢・さとう・塩・ゴボウ・人参・高野豆腐・かんぴょう・干しいたけ・出し・さとう・しょうゆ・みりん・(冷)絹サヤ・卵・油・でんぶ・刻みのり/大根・人参・干むきえび・(冷)インゲン・出し・さとう・しょうゆ・みりん・片栗粉/豆腐・色板・法れん草・出し・しょうゆ・みりん	小魚 カンパン 牛乳	フルーツパフェ ミルク	16 (木)	焼そば のり塩ポテト 豆乳スープ	中華そば・キャベツ・玉ネギ・人参・もやし・豚バラ肉・ピーマン・油・焼きそばソース・青のり・花かつお/(冷)フライドポテト・油・青のり・塩/小松菜・人参・ベーコン・しめじ・豆乳・コンソメ・塩	小魚 牛乳	フルーツサンド ミルク
2 (木)	ゆかりごはん オープンオムレツ シーザーサラダ ポタージュスープ	米・ゆかり粉/卵・玉ネギ・人参・ベーコン・ピーマン・トマト・ピザ用チーズ・油・塩・ケチャップ/ ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・粉チーズ・ドレッシング/ ポタージュスープの素・牛乳	小魚 牛乳	にゆうめん ミルク	17 (金)	かおりごはん 白身魚のチリソース風 ビーンズサラダ スープ	米・かおりの素/赤魚切身・油・片栗粉・チリソース・マヨネーズ/ひじき・ミックスビーンズ・人参・鶏むね肉・胡瓜・トマト・ドレッシング/もやし・玉ネギ・人参・ベーコン・コンソメ・塩	小魚 牛乳	プリン ミルク
3 (金)	カレーうどん 炒り豆腐 チーズ	うどん・牛スライス肉・玉ネギ・人参・うす揚・ネギ・出し・カレールウ/豆腐・玉ネギ・人参・生しいたけ・鶏ミンチ・ネギ・油・出し・さとう・しょうゆ・みりん/チーズ	小魚 牛乳	豆乳くずもち ミルク	18 (土)	ミルクパン ミネストローネ サラダ 果物	ミルクパン/鶏もも肉・玉ネギ・じゃが芋・人参・セロリ・ベーコン・マカロニ・ホールトマト缶・油・コンソメ・塩/ ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・ドレッシング/ パイン缶	ビスケット ヨーグルト	クラッカー 牛乳
4 (土)	ホットドッグ かぼちゃサラダ スープ	ドッグパン・バター・ウインナー・油・キャベツ・油・塩・カレー粉・ケチャップ/南瓜・胡瓜・人参・シーチキン缶・マヨネーズ・塩/もやし・玉ネギ・人参・鶏もも肉・コンソメ・塩	ビスケット ヨーグルト	サブレ 牛乳	20 (月)	ふりかけごはん コロケ サラダ みそ汁	米・かつおふりかけ/(冷)コロケ・油・ソース・ケチャップ/ ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・ドレッシング/ 白菜・大根・人参・竹輪・ネギ・出し・みそ	小魚 牛乳	イチゴ蒸しパン ミルク
6 (月)	ごはん 牛肉の甘辛炒め ナムル かき玉スープ	米/牛スライス肉・玉ネギ・人参・ピーマン・生しいたけ・油・焼肉のたれ/法れん草・人参・もやし・ぜんまい水煮・白ごま・さとう・しょうゆ・ゴマ油/卵・玉ネギ・わかめ・ネギ・ガラスープ・塩	小魚 牛乳	ホットケーキ ミルク	21 (火)	チャンポン麺 レバーの甘辛煮 チーズ	中華そば・白菜・玉ネギ・もやし・人参・豚スライス肉・ナルト・タケノコ水煮・干しいたけ・ピーマン・油・ガラスープ・塩・しょうゆ・ゴマ油・片栗粉/鶏レバー・土生姜・にんにく・油・さとう・しょうゆ・みりん・酒/チーズ	小魚 牛乳	お好み焼 ミルク
7 (火)	ナポリタンスパゲティ フルーツヨーグルト スープ	スパゲティ・玉ネギ・人参・ピーマン・ロースハム・油・ケチャップ・粉チーズ/ヨーグルト・黄桃缶・パイン缶・みかん缶・ブルーベリー/鶏もも肉・小松菜・人参・しめじ・コンソメ・塩	小魚 牛乳	おにぎり みそ汁	22 (水)	鮭ごはん 鶏肉の照焼 ポテ玉サラダ スープ	米・鮭フレーク/鶏もも肉・油・さとう・しょうゆ・みりん・酒/ じゃが芋・胡瓜・人参・シーチキン缶・卵・マヨネーズ・塩/小松菜・ベーコン・人参・玉ネギ・コンソメ・塩	小魚 カンパン 牛乳	きなこパン ヨーグルト
8 (水)	カレーライス サラダ 果物	米・じゃが芋・玉ネギ・人参・牛スライス肉・油・カレールウ/ ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・ドレッシング/ オレンジ	小魚 カンパン 牛乳	ジャムサンド ミルク	23 (木)	たけのこごはん 白身魚の照焼 お浸し みそ汁	米・(生)タケノコ・人参・うす揚・出し・しょうゆ・塩・みりん・酒/カラスカレイ・油・さとう・しょうゆ・みりん・酒/ 法れん草・黒ごま・しょうゆ/厚揚・玉ネギ・人参・わかめ・ネギ・出し・みそ	小魚 牛乳	桜クッキー ミルク
9 (木)	ごはん マーボ豆腐 春雨サラダ スープ	米/豆腐・玉ネギ・人参・白ネギ・豚ミンチ・土生姜・にんにく・油・ガラスープ・しょうゆ・みそ・ゴマ油・片栗粉/ 春雨・胡瓜・人参・ロースハム・酢・さとう・しょうゆ・ゴマ油/ チンゲン菜・人参・色板・ガラスープ・塩	小魚 牛乳	ツナトースト ヨーグルト	24 (金)	カレーライス サラダ 果物	米・じゃが芋・玉ネギ・人参・牛スライス肉・油・カレールウ/ ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・ドレッシング/ オレンジ	小魚 牛乳	ハムチートースト ミルク
10 (金)	しらすごはん 鯖の塩焼 高野豆腐の卵とし 豚汁	米・しらす干し・塩/鯖切身・油・塩/卵・高野豆腐・人参・干しいたけ・(冷)絹サヤ・出し・さとう・しょうゆ・みりん/ 大根・ゴボウ・人参・豚バラ肉・うす揚・(冷)里芋・ネギ・出し・みそ	小魚 牛乳	オレンジゼリー せんべい ミルク	25 (土)	焼そばドッグ 和風サラダ スープ	ドッグパン・バター・キャベツ・玉ネギ・人参・もやし・豚バラ肉・ピーマン・中華そば・油・焼きそばソース・青のり/ 胡瓜・トマト・かいわれ・わかめ・人参・シーチキン缶・ドレッシング/生しいたけ・しめじ・エノキ・玉ネギ・コンソメ・塩	ビスケット ヨーグルト	サブレ 牛乳
11 (土)	ロールパン クリームシチュー サラダ 果物	ロールパン/鶏もも肉・じゃが芋・玉ネギ・人参・ブロッコリー・クリームコーン缶・油・牛乳・クリームシチューの素/キャベツ・胡瓜・人参・コーン缶・シーチキン缶・ドレッシング/甘夏缶	ビスケット ヨーグルト	クッキー 牛乳	27 (月)	ごはん 豚肉のしょうゆこうじ炒め 切干大根の煮付け みそ汁	米/豚肩ロース肉・玉ネギ・人参・生しいたけ・ピーマン・油・しょうゆ・しょうゆ/干切大根・人参・うす揚・(冷)インゲン・出し・さとう・しょうゆ・みりん/南瓜・玉ネギ・人参・ネギ・出し・みそ	小魚 牛乳	アメリカンドッグ ミルク
13 (月)	牛丼 ごま和え みそ汁	米・牛スライス肉・玉ネギ・春菊・糸こんにゃく・油・出し・さとう・しょうゆ・みりん/法れん草・白菜・黒ごま・しょうゆ/ 豆腐・エノキ・ネギ・出し・みそ	小魚 牛乳	じゃが芋のチーズ焼 ミルク	28 (火)	豆ごはん 鮭の塩焼き 若竹煮 みそ汁	米・えんどう豆・塩・酒/鮭切身・油・塩/(生)タケノコ・人参・わかめ・出し・さとう・しょうゆ・みりん/ しろな・人参・竹輪・出し・みそ	小魚 牛乳	チヂミ焼 ミルク
14 (火)	ごはん 肉じゃが 青菜ソテー みそ汁	米/じゃが芋・玉ネギ・牛スライス肉・人参・糸こんにゃく・(冷)インゲン・油・出し・さとう・しょうゆ・みりん/小松菜・玉ネギ・人参・ベーコン・コーン缶・油・塩・しょうゆ/厚揚・玉ネギ・わかめ・ネギ・出し・みそ	小魚 牛乳	クリームチーズ トースト ヨーグルト	30 (木)	ごはん 松風焼 炒め煮 かき玉汁	米/鶏ミンチ・玉ネギ・油・パン粉・卵・みそ・みりん・酒・白ごま/厚揚・小松菜・人参・油・出し・さとう・しょうゆ・酒/ 卵・色板・玉ネギ・ネギ・出し・しょうゆ・みりん	小魚 牛乳	芋けんぴ風 ヨーグルト
15 (水)	チキンライス チキンナゲット サラダ スープ	米・鶏もも肉・玉ネギ・人参・ピーマン・油・コンソメ・塩・ケチャップ・バター/(冷)チキンナゲット・油・ケチャップ/ ブロッコリー・胡瓜・トマト・コーン缶・ドレッシング/ 生しいたけ・しめじ・玉ネギ・エノキ・コンソメ・塩	小魚 カンパン 牛乳	コーンマヨパン ミルク					

※仕入れの関係で、食材を変更する場合がありますので、御了承下さい。
 ◎ ★⇒新メニュー。新メニューとは、できるだけ多種類の味を体験しようという試みです。
 4/23(木)お誕生日会メニュー

三歳 未満児	《今月の給与栄養量》 エネルギー 530Kcal たんぱく質 21.8g 脂質16.4g カルシウム344mg 食塩 2.0g
-----------	--