

献立表 4月

2023/3/27 やまのうちほいくえん

乳児（あひる・あかぐみ）、幼児（もも・き・あおぐみ）

4月は入園や進級で新しい環境になり、それぞれ期待と不安の気持ちがあると思います。子どもたちが毎日保育園に来ることを楽しみに思えたり、安心して給食やおやつが食べられるように給食室一同、協力して頑張っていきたいと思っております。これから年間よろしく願いいたします。

	㊦ 10・24	㊧ 11・25	㊨ 12・26	㊩ 13・27	㊪ 14・28	㊫ 1・15・㊬
献立	八宝菜 切り干し大根のサラダ ごはん	鶏のからあげ コールスローサラダ みそ汁 ごはん	煮魚 きんぴらごぼう すまし汁 ごはん	豆腐の春野菜あんかけ かぼちゃ煮 みそ汁 ごはん	コーンフレークコロケ ささみと春野菜の塩昆布和え コンソメスープ ごはん	きつねうどん ほうれん草としらすのお浸し うどん
材料	豚肉 白菜 人参 もやし マッシュルーム ちんげん菜 片栗粉 鶏ガラスープ、塩 酒、しょうゆ 切り干し大根 新玉ねぎ きゅうり しらす干し 生わかめ 酢、砂糖、塩、みりん	鶏肉 片栗粉 油 しょうゆ、酒 春キャベツ きゅうり 人参 コーン 水煮大豆 マヨドレ、塩 玉ねぎ 大根 人参 エリンギ ねぎ 味噌	カレイ 土生姜 しょうゆ、酒 みりん、砂糖 春ごぼう 人参 ひじき 油あげ 三度豆 酒、しょうゆ みりん、砂糖 豆腐 ほうれん草 しめじ 玉ねぎ 人参 酒、みりん しょうゆ、塩	鶏ミンチ 豆腐 新玉ねぎ たけのこ スナッフえんどう 人参 片栗粉 しょうゆ、酒、みりん 塩、砂糖 かぼちゃ 絹さや しょうゆ、砂糖、みりん もやし 人参 油あげ 小松菜 味噌	合挽きミンチ じゃが芋 米粉 コーンフレーク 油 砂糖、しょうゆ みりん、塩 鶏ささみ 春キャベツ アスパラ 人参 塩、昆布 かぶ かぶの葉 玉ねぎ 人参 コーン コンソメ、塩	うどん 油あげ 天かす ねぎ 昆布、酒、みりん 砂糖、塩、しょうゆ ほうれん草 人参 しらす干し 花かつお しょうゆ
おやつ	米粉のココア [®] ウンド [®] ケーキ、牛乳 米粉、ココア、砂糖、サラダ油 塩、ベーキングパウダー 豆乳	ポップコーンと果物、牛乳 生ポップコーン、油、塩 オレンジ、バナナなど	ハイ [®] ポ [®] テ [®] ~のり塩味~牛乳 じゃが芋、片栗粉 油、塩、青のり	焼きそば、牛乳 中華めん、豚肉、塩 春キャベツ、人参 ウスターソース、焼きそばソース 粉かつお、青のり	おはぎ、牛乳 米、もち米、あんこ きな粉、砂糖、塩	おせんべいなど、お茶
	㊦ 3・17	㊧ 4・18	㊨ 5・19	㊩ 6・20	㊪ 7・21	㊫ 8・22
献立	回鍋肉 中華スープ ごはん	さばの竜田あげ おからの炒り煮 みそ汁 ごはん	豚肉と春ごぼうの味噌煮 ほうれん草の白和え 若竹汁 ごはん	ビーフカレー 春色マリネ ごはん	カレイの野菜あんかけ 豚汁 くだもの ごはん	鶏南蛮うどん 春キャベツの塩昆布和え うどん
材料	豚肉 春キャベツ ピーマン 赤パプリカ 黄パプリカ 土生姜 にんにく 赤味噌、三温糖 鶏ガラスープ 春雨 玉ねぎ 白菜 コーン ちんげん菜 鶏ガラスープ、塩	さば 片栗粉 油、酒 みりん、しょうゆ おから 油あげ 人参 まいたけ ねぎ ひじき 酒、みりん 砂糖、しょうゆ じゃが芋 玉ねぎ 人参 小松菜 味噌	豚肉 春ごぼう 人参 板こんにゃく 絹さや 味噌、酒、みりん、砂糖 ほうれん草 豆腐 人参 しめじ 白味噌、砂糖、酒 みりん、しょうゆ、塩 たけのこ 生わかめ ゆば 酒、みりん、しょうゆ 塩	牛肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 バター 小麦粉 カレー粉 ヨーグルト スキムミルク チーズ ケチャップ、黒砂糖、塩 春キャベツ アスパラ かぶ 人参 酢、砂糖、塩 オリーブ油	カレイ 新玉ねぎ 人参 ピーマン 赤パプリカ コーン 片栗粉 酒、みりん、塩 砂糖、しょうゆ 豚肉 大根 人参 ごぼう さつま芋 油あげ ねぎ 味噌 いちごなど	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 まいたけ 白ねぎ 昆布、酒、みりん 砂糖、しょうゆ、塩 春キャベツ 人参 ほうれん草 塩、昆布
おやつ	かぼちゃもち、牛乳 かぼちゃ、米粉、水、砂糖 サラダ油、レーズン、きな粉	食パンかりんとう、牛乳 食パン、サラダ油 黒砂糖	さつま芋チップス、牛乳 さつま芋、サラダ油 砂糖、塩	米粉のいろいろ、お茶 米粉、片栗粉、砂糖 あんこ、抹茶など	たけのこごはんおにぎり、牛乳 米、昆布、ちりめんじゃこ たけのこ、人参、塩、酒 しょうゆ、焼きのり	ビスケットなど、お茶

※味の微調整のために、調味料は材料の欄に記載がなくても使用することがあります。