

# 献立表 4がつ

乳児(あひる、あかぐみ)、幼児(もも・き・あおぐみ)  
 新年度が始まります。子どもたちはそれぞれ新しい環境になり、期待と不安の  
 気持ちを持っていることと思います。毎日給食、おやつを楽しく登園してもらえたら  
 いいなあと思っています。  
 これから一年間、よろしくお願ひ致します。

	月 11・25	火 12・26	水 13・27	木 14・28	金 1・15・29	土 2・16・30
献立	豆腐の春野菜あんかけ かぼちの煮物 みそ汁	さわらの西京焼き 小松菜とえのきの梅和え すまし汁	回鍋肉 中華スープ	ビーフカレー ごぼうサラダ くだもの	鶏のからあげ 春色マリネ コンソメスープ	肉うどん ちんげん菜の しらすサラダ
材料	ごはん 乳幼 鶏ミンチ 15 20 豆腐 45 70 新玉ねぎ 7 10 たけのこ 3 5 えんどう豆 5 8 人参 3 5 片栗粉 3 5 (しょう油、酒、みりん、砂糖、塩) かぼち 40 60 絹さや 2 3 (しょう油、砂糖、みりん) 昆布、まいたけ、ねぎ (味噌)	ごはん 乳幼 さわら 40 60 (白味噌、砂糖、みりん、酒) 小松菜 28 35 えのき 4 4 梅干し 4 4 花かつお 21 27 (しょう油) 春雨 4 6 人参 5 7 大根 15 20 かつお 1 2 (酒、みりん、しょう油、塩)	ごはん 乳幼 豚肉 30 40 春キャバツ 35 50 ピーマン 7 10 赤パプリカ 4 6 黄パプリカ 4 6 土生姜、にんにく (赤味噌、三温糖、鶏がらスープ、油)	ごはん 乳幼 牛肉 30 40 じゃが芋 40 60 玉ねぎ 30 40 人参 15 20 パター 3 4.5 小麦粉 6 8 カレー粉 0.2 0.5 ヨーグルト 3 1 スキムミルク 1 1.5 チーズ 1 2 (ケチャップ、黒砂糖、塩) 春雨 15 20 シーチキン 3 5 人参 3 4 スナップエンドウ 4 5 ひびき (マヨネーズ、塩) いちじく、オレンジ たばこ	ごはん 乳幼 鶏肉 40 60 片栗粉 3 5 油 7 10 (しょう油、酒) 春キャバツ 25 35 かぼち 10 15 アスパラ 7 10 コーン 4 5 人参 4 5 (西洋砂糖、塩、みりん、油) 玉ねぎ 15 20 かぼち 8 10 れんこん 8 10 人参 5 7 しめじ 4 6 (コンソメ、塩)	うどん 40 60 うどん 30 40 牛肉 35 50 玉ねぎ 3 5 人参 3 5 まいたけ 4 6 ねぎ 0.7 1 (昆布、酒、みりん、塩、砂糖、うすくちしょう油、濃口しょう油) ちんげん菜 30 40 人参 3 4 しらす 1 2 黄パプリカ 3 5 (西洋しょう油、みりん)
おやつ	ういろ、牛乳 (小麦粉、片栗粉、砂糖、黒砂糖、抹茶、たばこ)	三月ポテトフライ、牛乳 (じゃが芋、油、塩)	蒸しパン、牛乳 (小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、サラダ油、ココア、りんごジュース、レーズン、たばこ)	水餃かん、お茶 (寒天、あんこ、きび砂糖、塩)	炊きたみごはみのおにぎり、お茶 (米、昆布、塩、昆布、シーチキン、春雨、人参、たばこ)	おせんべい、果物、たばこ お茶

	月 4・18	火 5・19	水 6・20	木 7・21	金 8・22	土 9・23
献立	マーボー豆腐 いろどりナムル	肉じゃが 春キャバツとわかめと しらすの西洋の牛物 すまし汁	さばの竜田あげ ほれん草の白和え みそ汁	クリームシチュー スライク野菜とくだもの ~夏野菜マヨネーズ添え~ レモン	豚肉と春雨の味噌煮 七かき大根のサラダ すまし汁	トマトハヤシライス ブロッコリーと パプリカのマリネ
材料	ごはん 乳幼 豚ミンチ 30 40 豆腐 60 80 ねぎ 3 4 土生姜、にんにく 30 40 片栗粉 3 5 (赤味噌、鶏がらスープ、しょう油、塩、ゴマ油) ほれん草 15 20 大モヤシ 15 20 人参 3 5 コーン 2 3 大根 8 10 (しょう油、ゴマ油)	ごはん 乳幼 牛肉 30 40 じゃが芋 40 60 玉ねぎ 25 40 人参 15 20 糸こんにゃく 7 10 (酒、みりん、しょう油、砂糖) 春キャバツ 30 40 人参 4 5 わかめ 0.3 0.4 しらす 1 2 (西洋砂糖、塩) たけのこ 7 10 花、昆布、春雨、かつお 0.7 1 (酒、みりん、しょう油、塩)	ごはん 乳幼 さば 40 60 土生姜 0.2 0.3 片栗粉 3 5 (油、酒、しょう油、みりん) ほれん草 18 25 豆腐 20 30 人参 3 4 しめじ 4 5 ゴマ 0.7 1 (白味噌、砂糖、酒、みりん、しょう油、塩) 玉ねぎ 15 20 もやし 8 10 油あげ 3 4 人参 5 7 ねぎ 0.7 1 (味噌)	ごはん 乳幼 鶏肉 25 35 じゃが芋 40 60 玉ねぎ 30 40 人参 10 15 パター 3 4.5 小麦粉 5 6.8 牛乳 30 40 スキムミルク 1 1.5 チーズ 0.7 1 (塩) かぼち 20 30 スナップエンドウ 7 10 かぼち 20 30 いちじく、甘夏 (塩、砂糖、マヨネーズ、夏野菜マヨネーズ)	ごはん 乳幼 豚肉 25 35 春雨 15 20 人参 10 15 木んじょく 15 20 絹さや 3 5 (味噌、酒、みりん、砂糖、しょう油) 七かき大根 4 6 新玉ねぎ 7 10 きゅうり 5 7 しらす 1 3 生わかめ 3 4 (西洋砂糖、塩、ゴマ油) 人参 8 10 えのき 5 7 しめじ 4 6 ねぎ 0.7 1 (酒、みりん、しょう油、塩)	ごはん 乳幼 豚肉 30 40 玉ねぎ 35 50 人参 4 5 マッシュルーム 3 3 三度豆 2 3 トマト水蒸し 10 15 小麦粉 4 6 (ケチャップ、ウスターソース、コンソメ、塩、砂糖) ブロッコリー 20 30 春キャバツ 15 20 赤パプリカ 5 7 黄パプリカ 5 7 (西洋砂糖、塩、しょう油)
おやつ	ミルクフランス、牛乳 (フランスパンロール、豆乳、砂糖、コーンスターチ)	ちんすく、牛乳 (小麦粉、油、黒砂糖、きび砂糖)	キャラメルとカリカリ じゃこ、牛乳 (昆布、豆乳、油、砂糖、かえりちりめん)	焼きそば、お茶 (中華めん、豚肉、塩、春キャバツ、人参、ウスターソース、焼きそばソース、かつお、青のり)	かぼちもち、牛乳 (かぼち、米粉、水、砂糖、サラダ油、きび砂糖)	ピザハット 果物、たばこ お茶