



4月の献立表



平成31年4月発行

あさひ子ども園

	1日(月) 入園式	2日(火) 開講式(たいよう)	3日(水)	4日(木) 音楽指導	5日(金)	6日(土)
	鶏ごぼうピラフ [米、鶏肉、人参、ごぼう、玉ねぎ、コーン、ピーマン、塩、グリーンピース、鶏がらだし] 豆腐のすまし汁 [豆腐、玉ねぎ、人参、ねぎ、いりこ、醤油、塩] 果物 牛乳もち [牛乳、片栗粉、きな粉、塩、砂糖]	ご飯 鶏肉のさっぱり煮 [手羽元、にんにく、生姜、酒、酢、醤油、砂糖] 即席和え [キャベツ、きゅうり、人参、醤油] コンソメスープ [玉ねぎ、人参、ピーマン、醤油、塩、コンソメ]	ご飯 豆腐のそぼろあんかけ [豆腐、鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、グリーンピース、砂糖、醤油、酒、みりん、片栗粉、油] きゅうりの酢の物 [きゅうり、人参、みかん缶、わかめ、酢、砂糖、醤油] なめこのすまし汁 [なめこ、玉ねぎ、人参、いりこ、醤油、塩]	チャンポン [中華麺、豚肉、人参、エビ、玉ねぎ、キャベツ、ねぎ、かまぼこ、コーン、にんにく、生姜、こしょう、油、醤油、塩、鶏がらだし] 焼きししゃも [ししゃも] 小松菜のツナ和え [小松菜、もやし、人参、シーチキン、砂糖、酢、醤油]	ご飯 アジの若草焼き [アジ、酒、マヨネーズ、抹茶] 金平ごぼう [人参、ごぼう、ピーマン、糸こんにゃく、ごま、油、砂糖、醤油、酒] さつま芋の味噌汁 [さつま芋、玉ねぎ、人参、ねぎ、いりこ、味噌]	カレーピラフ [米、むきエビ、ウインナー、人参、玉ねぎ、パセリ、塩、こしょう、鶏がらだし、カレー粉] もやしのスープ [もやし、玉ねぎ、人参、しめじ、醤油、塩、鶏がらだし]
おやつ		夏みかんゼリー 牛乳 [夏みかん缶、寒天、砂糖]	ドーナツ 牛乳 [ミックスマスター、卵、牛乳、油、グラニュー糖]	黒米おにぎり 牛乳 [米、黒米、ごま、薄口醤油]	甘納豆の蒸しケーキ 牛乳 [ミックスマスター、卵、牛乳、甘納豆、ほうれん草]	菓子・バナナ 牛乳
	8日(月)	9日(火)	10日(水) 習字教室(たいよう)	11日(木)	12日(金) 運動教室(たいよう)	13日(土)
	ご飯 豚肉じゃが [豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ、糸こんにゃく、油、砂糖、酒、みりん、醤油] もやしの和え物 [もやし、きゅうり、人参、醤油] えのきのすまし汁 [えのき、玉ねぎ、人参、ねぎ、いりこ、醤油、塩]	親子うどん [うどん、油揚げ、鶏肉、玉ねぎ、人参、卵、ねぎ、塩、いりこ、醤油、みりん、酒] じゃが芋のそぼろ煮 [じゃが芋、人参、合びき肉、砂糖、酒、みりん、醤油] 切干大根サラダ [切干大根、きゅうり、人参、しらす干し、ごま、砂糖、酢、醤油]	ご飯 鮭の西京焼き [鮭、ごま、味噌、砂糖、酒] マカロニサラダ [マカロニ、きゅうり、人参、シーチキン、チーズ、マヨネーズ] 中華スープ [キャベツ、しめじ、人参、玉ねぎ、醤油、塩、鶏がらだし]	豆腐ハンバーグ [合びき肉、豆腐、卵、人参、ひじき、玉ねぎ、パン粉、塩、油] 春雨の酢の物 [春雨、人参、きゅうり、酢、砂糖、醤油] もやしのすまし汁 [もやし、玉ねぎ、人参、いりこ、醤油、塩]	スタミナ納豆丼 [米、鶏ひき肉、納豆、ねぎ、ごま、ごま油、醤油、生姜、にんにく] ほうれん草の小魚和え [ほうれん草、人参、しらす干し、醤油] 玉ねぎの味噌汁 [玉ねぎ、人参、油揚げ、いりこ、味噌]	チキンライス [米、鶏肉、人参、玉ねぎ、マーガリン、グリーンピース、塩、コンソメ、ケチャップ]
おやつ	チーズトースト 牛乳 [食パン、マーガリン、グラニュー糖、粉チーズ]	鮭おにぎり 牛乳 [米、鮭フレーク]	ひじき蒸しパン 牛乳 [ひじき、牛乳、ミックスマスター、アーモンドプードル]	大芋芋 牛乳 [さつま芋、黒ごま、砂糖、酢、油、みりん、醤油]	チーズケーキ [クリームチーズ、卵、砂糖、生クリーム、小麦粉、レモン汁]	菓子・バナナ 牛乳
	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木) 歯科検診 7ヶ所巡回	19日(金) 前期健康診断(3・4・5歳)	20日(土)
	春キャベツのスパゲティ [スパゲティ、ウインナー、あさり、キャベツ、玉ねぎ、人参、アスパラガス、しめじ、にんにく、醤油、塩] 小松菜のコーンとえ [小松菜、コーン、人参、ごま、醤油] もやしの味噌汁 [もやし、玉ねぎ、人参、いりこ、味噌]	ご飯 タンドリーチキン [鶏肉、にんにく、玉ねぎ、塩、醤油、ヨーグルト、酒、カレー粉] ひじき煮 [ひじき、人参、さつま揚げ、砂糖、醤油、油、酒] コーンスープ [クリームコーン、コーン、玉ねぎ、パセリ、こしょう、醤油、塩、コンソメ、片栗粉]	ご飯 カレイのオーロラソース和え [カレイ、小麦粉、油、砂糖、マヨネーズ、ケチャップ] キャベツのおかか和え [キャベツ、人参、かつお節、醤油] 麩のすまし汁 [麩、玉ねぎ、しめじ、人参、いりこ、醤油、塩]	ご飯 豆腐のおやき [豆腐、シーチキン、ねぎ、玉ねぎ、パン粉、卵、塩、こしょう、油、ケチャップ] 小松菜のナムル [小松菜、もやし、人参、酢、醤油、砂糖、ごま油] 南瓜の味噌汁 [南瓜、玉ねぎ、人参、いりこ、味噌]	ご飯 ポークビーンズ [豚肉、人参、玉ねぎ、油、じゃが芋、大豆、トマト缶、ケチャップ、砂糖、塩、醤油] 三色和え [ほうれん草、キャベツ、人参、ごま、醤油] オニオンスープ [玉ねぎ、人参、コーン、醤油、塩、鶏がらだし]	麻婆丼 [米、豆腐、合びき肉、玉ねぎ、人参、竹の子、干し椎茸、酒、ねぎ、生姜、にんにく、砂糖、味噌、醤油、ごま油、片栗粉、鶏がらだし]
おやつ	いなり寿司 牛乳 [米、寿司揚げ、ごま、醤油、砂糖、みりん、酒、酢、塩]	野菜チップス 牛乳 [れんこん、油、ごぼう、醤油、砂糖、片栗粉]	グレープゼリー 牛乳 [グレープジュース、砂糖、寒天]	よもぎ団子 牛乳 [よもぎ、白玉粉、きなこ、砂糖、塩]	あんこプリン [卵、牛乳、砂糖、小豆缶]	菓子・バナナ 牛乳
	22日(月) 誕生会	23日(火) にこにこランチ(つき・たいよう)	24日(水)	25日(木) にこにこランチ(ほし)	26日(金) 前期健康診断(0・1・2歳)	27日(土)
	竹の子ご飯 [米、竹の子、塩、鶏肉、油揚げ、人参、醤油、酒、キヌサヤ、昆布、刻みのり] 高菜の煮物 [高菜、人参、さつま揚げ、砂糖、醤油、酒、みりん] 豆腐の味噌汁 [豆腐、玉ねぎ、人参、ねぎ、いりこ、味噌]	焼きそば [中華麺、豚肉、玉ねぎ、人参、もやし、キャベツ、ピーマン、油、ソース、塩、こしょう、青のり] あさりのしぐれ煮 [あさり、生姜、砂糖、酒、みりん、醤油] ニラスープ [ニラ、えのき、玉ねぎ、醤油、塩、鶏がらだし]	ご飯 厚揚げと春雨の煮物 [厚揚げ、春雨、豚肉、人参、ニラ、玉ねぎ、干し椎茸、鶏がらだし、にんにく、醤油、酒、みりん] もやしのナムル [もやし、きゅうり、人参、ごま油、酢、砂糖、醤油] 玉ねぎのすまし汁 [玉ねぎ、えのき、人参、いりこ、醤油、塩]	ご飯 魚のコーンマヨ焼き [魚、コーン、チーズ、塩、酒、マヨネーズ、パセリ] ほうれん草のごま和え [ほうれん草、人参、もやし、醤油、ごま] わかめの味噌汁 [わかめ、玉ねぎ、人参、いりこ、味噌]	ご飯 鶏肉のから揚げ [鶏肉、塩、にんにく、酒、生姜、片栗粉、油] キャベツの塩っペ和え [キャベツ、人参、きゅうり、塩昆布、醤油] しめじのすまし汁 [しめじ、玉ねぎ、人参、ねぎ、いりこ、醤油、塩]	家族遠足
おやつ	ロールケーキ 牛乳 [小麦粉、グラニュー糖、卵、バター、生クリーム]	ゆかりおにぎり 牛乳 [米、ゆかり粉、ごま]	お好み焼き 牛乳 [小麦粉、豚肉、卵、長芋、キャベツ、ソース、牛乳、青のり、かつお節、マヨネーズ]	カルシウムラスク 牛乳 [食パン、青のり、粉チーズ、ごま、グラニュー糖、マーガリン]	牛乳寒いちごソースかけ [牛乳、粉寒天、グラニュー糖、いちごスライス、コーンスターチ]	
	29日(月)	30日(火)	<div style="text-align: center;"> <h2>ご入園、ご進級おめでとうございます</h2> <p>今年度も子どもたちのために、安全でおいしい給食、おやつを作れるよう頑張りますのでどうぞよろしくお願い致します。 給食では、化学調味料はほとんど使わず、いりこや昆布、かつお節を中心にだしをとっています。おやつは、市販のものとはできるだけ避け、手作りおやつを心がけていきたいと思っております。 毎日献立のサンプルを玄関に展示していますので、降園の際にはぜひご覧になってください。</p> </div>			
おやつ	昭和の日 	退位の日 				

★3歳未満児のみ午前のおやつ(牛乳 100ml)があります

★行事、材料の都合により献立を一部変更することがあります