



# 4 月 献 立 表



平成30年4月発行  
こくふ子ども園

	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木) 音楽指導	6日(金)	7日(土)
	<p><b>入園式</b></p> <p><b>牛飯</b> (米、牛肉、人参、ごぼう、しめじ、砂糖、醤油、みりん、酒)</p> <p><b>えのきのすまし汁</b> (えのき、わかめ、人参、じゃが芋、葱、いりこ、塩、醤油)</p> <p><b>果物</b></p> <p><b>チーズポテト</b> (じゃが芋、油、塩、あおりの、粉チーズ)</p> <p><b>牛乳</b></p>	<p><b>ごはん</b> <b>炒りどり</b> (鶏肉、人参、筍、ごぼう、干し椎茸、じゃが芋、れんこん、油、砂糖、醤油)</p> <p><b>わかめの酢の物</b> (きゅうり、人参、わかめ、かにかま、ごま、酢、砂糖、醤油)</p> <p><b>豆腐のみそ汁</b> (玉葱、人参、豆腐、葱、いりこ、みそ)</p> <p><b>さつま芋とりんこのきめ煮</b> (さつま芋、りんご、砂糖、レーズン、マーガリン、レモン汁)</p> <p><b>牛乳</b></p>	<p><b>ごはん</b> <b>魚の若草焼き</b> (魚、マヨネーズ、抹茶)</p> <p><b>切干大根のきめ煮</b> (切干大根、さつま揚げ、人参、いんげん、砂糖、醤油)</p> <p><b>コーンのすまし汁</b> (玉葱、コーン缶、わかめ、いりこ、塩、醤油)</p> <p><b>プリン</b> (牛乳、卵、砂糖)</p>	<p><b>ごはん</b> <b>チキンチャップ</b> (鶏肉、玉葱、人参、生姜、砂糖、ピーマン、にんにく、トマト缶、ケチャップ、ウスターソース、中濃ソース)</p> <p><b>小松菜のツナ和え</b> (小松菜、ツナ、コーン缶、マヨネーズ、醤油)</p> <p><b>なめこのみそ汁</b> (なめこ、玉葱、大根、葱、いりこ、みそ)</p> <p><b>ホットケーキ</b> (ミックス粉、卵、牛乳、マーガリン)</p> <p><b>牛乳</b></p>	<p><b>キャベツスパゲティ</b> (スパゲティ、キャベツ、ベーコン、あさり水煮、玉葱、人参、アスパラ、にんにく、塩、醤油、油)</p> <p><b>大豆サラダ</b> (じゃが芋、きゅうり、人参、大豆水煮、チーズ、マヨネーズ)</p> <p><b>卵スープ</b> (卵、玉葱、人参、葱、鶏がらだし、塩、醤油)</p> <p><b>果物</b></p> <p><b>味噌おにぎり</b> (米、みそ、砂糖、みりん)</p> <p><b>チーズ</b></p>	<p><b>エビピラフ</b> (米、エビ、ベーコン、人参、玉葱、コーン缶、パセリ、マーガリン、コンソメ、塩)</p> <p><b>コンソメスープ</b> (じゃが芋、玉葱、人参、大根、パセリ、コンソメ)</p> <p><b>果物</b></p> <p><b>菓子</b></p> <p><b>牛乳</b></p>
	<p><b>ごはん</b> <b>肉じゃが</b> (牛肉、人参、玉葱、油、しらたき、干し椎茸、砂糖、じゃが芋、醤油、みりん)</p> <p><b>キャベツのおかか和え</b> (キャベツ、人参、醤油、かつお節、きゅうり)</p> <p><b>ふのすまし汁</b> (ふ、玉葱、えのき、葱、いりこ、塩、醤油)</p> <p><b>ピザ</b> (ピザ生地、ケチャップ、玉葱、ピーマン、ベーコン、チーズ)</p> <p><b>牛乳</b></p>	<p><b>五目うどん</b> (うどん、鶏肉、玉葱、人参、卵、葱、いりこ、塩、醤油、みりん)</p> <p><b>ブロッコリーのごま酢和え</b> (ブロッコリー、人参、酢、竹輪、ごま、砂糖、醤油)</p> <p><b>果物</b></p> <p><b>ひじきおにぎり</b> (米、ひじき、鶏肉、醤油、人参、油揚げ)</p> <p><b>チーズ</b></p>	<p><b>ごはん</b> <b>魚のムニエル</b> (魚、塩、小麦粉、バター、油)</p> <p><b>チンゲン菜の煮浸し</b> (チンゲン菜、しらす、ごま油、醤油、鶏がらだし、人参、もやし)</p> <p><b>中華風スープ</b> (豆腐、筍、しめじ、醤油、葱、塩、片栗粉、鶏がらだし)</p> <p><b>ボンデケーキ</b> (ミックス粉、白玉粉、粉チーズ、牛乳、油)</p> <p><b>牛乳</b></p>	<p><b>ごはん</b> <b>酢豚</b> (豚肉、干し椎茸、玉葱、人参、ピーマン、パイン、生姜、片栗粉、油、砂糖、酢、醤油)</p> <p><b>きゅうりの塩つべ和え</b> (きゅうり、塩つべ)</p> <p><b>玉葱のみそ汁</b> (玉葱、人参、わかめ、いりこ、みそ)</p> <p><b>ぶかし芋</b> (さつま芋)</p> <p><b>牛乳</b></p>	<p><b>ごはん</b> <b>豆腐のそぼろあんかけ</b> (豆腐、鶏挽肉、玉葱、人参、えのき、砂糖、醤油、片栗粉)</p> <p><b>和風サラダ</b> (キャベツ、もやし、人参、竹輪、ごま、醤油、マヨネーズ)</p> <p><b>わかめのすまし汁</b> (わかめ、玉葱、人参、卵、いりこ、塩、醤油)</p> <p><b>果物</b></p> <p><b>カリカリトースト</b> (食パン、マヨネーズ、ベーコン、人参、パセリ)</p> <p><b>牛乳</b></p>	<p><b>しめじご飯</b> (米、しめじ、さつま揚げ、人参、薄口醤油)</p> <p><b>さつま芋のみそ汁</b> (さつま芋、人参、玉葱、油揚げ、葱、いりこ、みそ)</p> <p><b>果物</b></p> <p><b>菓子</b></p> <p><b>牛乳</b></p>
	<p><b>ごはん</b> <b>グリルチキン</b> (鶏肉、塩、こしょう)</p> <p><b>ココロサラダ</b> (きゅうり、人参、チーズ、さつま芋、マヨネーズ、酢、レモン汁)</p> <p><b>コンソープ</b> (コーン缶、玉葱、卵、クリームコーン、コンソメ、パセリ、塩)</p> <p><b>果物</b></p> <p><b>ピーチゼリー</b> (もも缶、寒天、りんごジュース、砂糖)</p>	<p><b>ごはん</b> <b>魚のみそ煮</b> (魚、酒、みそ、砂糖、みりん、片栗粉、生姜、醤油)</p> <p><b>小松菜の磯和え</b> (小松菜、のり、醤油、人参)</p> <p><b>きのこのすまし汁</b> (えのき、しめじ、人参、葱、卵、生椎茸、いりこ、塩、醤油)</p> <p><b>甘納豆蒸しパン</b> (ミックス粉、甘納豆、卵、砂糖、牛乳)</p> <p><b>牛乳</b></p>	<p><b>中華丼</b> (米、干し椎茸、豚肉、白菜、筍、玉葱、人参、片栗粉、ごま油、コンソメ、油、ピーマン、イカ、こしょう、醤油)</p> <p><b>ニラスープ</b> (ニラ、玉葱、わかめ、鶏がらだし、塩、醤油、人参)</p> <p><b>果物</b></p> <p><b>きな粉団子</b> (白玉粉、きな粉、砂糖、塩)</p> <p><b>牛乳</b></p>	<p><b>ごはん</b> <b>高野豆腐のオランダ煮</b> (高野豆腐、鶏肉、人参、玉葱、じゃが芋、ピーマン、干し椎茸、醤油、砂糖、油、片栗粉)</p> <p><b>ほうれん草のごま和え</b> (ほうれん草、人参、醤油、ごま)</p> <p><b>大根のすまし汁</b> (大根、人参、玉葱、わかめ、いりこ、塩、醤油)</p> <p><b>チーズケーキ</b> (クリームチーズ、卵、グラニュー糖、小麦粉、レモン汁、生クリーム)</p> <p><b>牛乳</b></p>	<p><b>ごはん</b> <b>ちくわの二色揚げ</b> (竹輪、油、あおりの、カレー粉、天ぷら粉)</p> <p><b>干草和え</b> (ほうれん草、人参、醤油、油揚げ、砂糖、かつお節)</p> <p><b>じゃが芋のすまし汁</b> (じゃが芋、玉葱、人参、葱、いりこ、塩、醤油)</p> <p><b>ロールケーキ</b> (小麦粉、卵、生クリーム、グラニュー糖、バター)</p> <p><b>牛乳</b></p>	<p><b>鶏そぼろ寿司</b> (米、鶏挽肉、出し昆布、人参、干し椎茸、油揚げ、ごぼう、醤油、砂糖、酢、塩)</p> <p><b>貝だくさんすまし汁</b> (じゃが芋、人参、大根、しめじ、葱、いりこ、塩、醤油)</p> <p><b>果物</b></p> <p><b>菓子</b></p> <p><b>牛乳</b></p>
	<p><b>ロールパン</b> <b>ちゃんぽん</b> (中華麺、豚肉、人参、葱、あさり水煮、玉葱、白菜、もやし、かまぼこ、いりこ、こしょう、醤油、鶏がらだし)</p> <p><b>さつま芋と昆布の煮物</b> (さつま芋、昆布、砂糖、醤油)</p> <p><b>果物</b></p> <p><b>わかめおにぎり</b> (米、わかめ)</p> <p><b>チーズ</b></p>	<p><b>ごはん</b> <b>豆腐ハンバーグ</b> (豚挽肉、豆腐、玉葱、パン粉、卵、ひじき、ピーマン、塩、油、ケチャップ、牛乳)</p> <p><b>ごまドレッシング</b> (大根、きゅうり、人参、レタス、油揚げ、ごま油、ごま、砂糖、醤油)</p> <p><b>しめじのみそ汁</b> (しめじ、玉葱、人参、葱、いりこ、みそ)</p> <p><b>ジャムサンド</b> (食パン、いちごジャム、マーガリン)</p> <p><b>牛乳</b></p>	<p><b>ごはん</b> <b>魚のピザ焼き</b> (魚、酒、塩、玉葱、人参、ピーマン、ケチャップ、チーズ)</p> <p><b>かぼちゃのそぼろ煮</b> (南瓜、鶏挽肉、砂糖、醤油)</p> <p><b>油揚げのみそ汁</b> (豆腐、油揚げ、わかめ、葱、いりこ、みそ)</p> <p><b>ヨーグルト和え</b> (もも缶、みかん缶、パイン缶、バナナ、ヨーグルト、砂糖)</p>	<p><b>ごはん</b> <b>豚肉のみそだれつけ焼き</b> (豚肉、玉葱、酒、塩、みそ、ごま、砂糖、油)</p> <p><b>キャベツのゆかり和え</b> (キャベツ、人参、ゆかりふりかけ)</p> <p><b>厚揚げのみそ汁</b> (厚揚げ、人参、いりこ、みそ、もやし、葱、玉葱)</p> <p><b>果物</b></p> <p><b>おやついりこ</b></p> <p><b>バナナ</b></p> <p><b>牛乳</b></p>	<p><b>ごはん</b> <b>魚のフライ</b> (魚、酒、塩、にんにく、天ぷら粉、パン粉、油)</p> <p><b>菜果サラダ</b> (きゅうり、みかん缶、油、レーズン、塩、こしょう、酢、砂糖、白菜)</p> <p><b>野菜スープ</b> (玉葱、キャベツ、人参、コンソメ、塩、醤油、葱)</p> <p><b>かぼちゃパイ</b> (パイ生地、南瓜、砂糖、生クリーム、卵)</p> <p><b>牛乳</b></p>	<p><b>スタミナ納豆丼</b> (米、豚挽肉、葱、ごま、にんにく、生姜、砂糖、酒、醤油)</p> <p><b>わかめのみそ汁</b> (わかめ、油揚げ、えのき、玉葱、みそ、いりこ)</p> <p><b>果物</b></p> <p><b>菓子</b></p> <p><b>牛乳</b></p>
	<p><b>振替休日</b></p>	<p><b>入園・進級おめでとうございます</b></p> <p>今年度も子どもたちのために、安全でおいしい給食・おやつを作るように頑張ります。よろしくをお願いします。 給食では、化学調味料は使わず、いりこや昆布、かつお節といった天然だしをとっています。おやつは市販のものは出来るだけ避け、手作りおやつを心がけてしたいと思います。</p>				
	<p><b>おやつ</b></p>	<p><b>食事のあいさつを習慣に</b></p> <p>食べる前の「いただきます」、食べたあとの「ごちそうさま」は食事のマナーの基本です。「いただきます」には動植物の命をいただくという意味とともに、食事ができるまでにかかわった人への感謝が込められています。「ごちそうさま」は、食材を作り、運び、買い集めるために走り回った人への感謝の気持ちを表しています。食事のあいさつを習慣にしましょう。</p> <p>いただきます ごちそうさま 参照</p>				

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。

|

|