

2020年 4月給食献立予定表 すみれ保育園

日曜	主食	副食	主な材料	おやつ	主な材料
1水	ごはん	焼魚、煮もの、ごま和え、みそ汁	生鮭、大根、人参、豚小間肉、いんげん、ブロッコリー、ごま、きゃべつ、じゃが芋、玉葱、人参、わかめ	ホットケーキ、するめ、くだもの、牛乳	小麦粉、豆乳、甘夏
2木	ごはん	豚肉と厚揚げの、みそ炒め、浅漬け、柳野菜のすまし汁	豚小間肉、厚揚げ、玉葱、人参、ピーマン、きゃべつ、きゅうり、人参、大根、人参、えのき、白滝、大根の葉	大学芋、昆布、くだもの、牛乳	さつま芋、甘夏
3金	ごはん	鶏肉の香味焼き、きゃべつ、煮もの、みそ汁	鶏肉、長葱、きゃべつ、里芋、人参、玉葱、しめじ、人参、チンゲン菜	フランスパン、チーズ、くだもの、牛乳	りんご
4土	土曜保育		そうめん、小麦粉、スープ、きゃべつ、玉葱、人参	フランスパン、くだもの、牛乳	甘夏
6月	うどん	天ぷら、おひたし、肉スープ	さつま芋、玉葱、人参、ピーマン、小女子、きゃべつ、ほうれん草、人参、豚小間肉、ごぼう、人参、長葱	おにぎり、酢大根、くだもの、麦茶	米、花がっお、しょうゆ、大根、酢、しょうゆ、甘夏
7火	ごはん	魚のみそ焼、春雨ソテー、ふかし芋、けんちん汁	ムキカレイ、みそ、春雨、きゃべつ、アスパラガス、人参、さつま芋、大根、人参、ごぼう、里芋、こんぶ、豆腐、長葱	おからドーナツ、昆布、くだもの、牛乳	おから、小麦粉、豆乳、甘夏
8水	ごはん	磯辺つくね、きゃべつ、煮もの、みそ汁	鶏ひき肉、玉葱、人参、青のり、きゃべつ、大根、人参、昆布、チンゲン菜、玉葱、人参、やきふ	きな粉マカロン、かわはぎ、くだもの、牛乳	マカロン、きな粉、三温糖、甘夏
9木	人参ごはん	カリポロ、磯香和え、豆乳スープ	人参、じゃが芋、豚ひき肉、玉葱、人参、ピーマン、きゃべつ、小松菜、もやし、人参、焼のり、かぶ、玉葱、人参、しめじ、かぶの葉、豆乳	大根もち、小魚、くだもの、牛乳	大根、上新粉、長葱、甘夏
10金	ごはん	焼魚、切り干し大根の煮もの、浅漬け、みそ汁	サワラ、切り干し大根、人参、干しいたけ、油あげ、きゃべつ、きゅうり、人参、ほうれん草、長葱、人参	ジャムパン、チーズ、くだもの、牛乳	甘夏
11土	土曜保育		そうめん、小麦粉、スープ、きゃべつ、玉葱、人参	フランスパン、くだもの、牛乳	甘夏
13月	ごはん	ウイングスティック煮、しらす和え、みそ汁	ウイングスティック、大根、人参、長葱、きゃべつ、小松菜、人参、しらす、さつま芋、白菜、玉葱、人参	にらせんべい、昆布、くだもの、牛乳	小麦粉、にら、みそ、甘夏
14火	ごはん	麻婆豆腐、ナル風おひたし、粉ふき芋、わかめスープ	豚ひき肉、豆腐、玉葱、人参、にら、小松菜、きゃべつ、もやし、人参、じゃが芋、青のり、わかめ、長葱、人参、ごま	ラスク、煮ごぼう、くだもの、牛乳	食パンのみみ、きな粉、ごぼう、花がっお、しょうゆ、甘夏
15水	ごはん	魚の野菜あんかけ、煮もの、おかか、和え、みそ汁	ホキ、かたくり粉、玉葱、人参、ピーマン、えのき、高野豆腐、人参、昆布、ブロッコリー、けずり節、大根、玉葱、ごぼう、人参、大根の葉	焼きいも、するめ、くだもの、牛乳	さつま芋、甘夏

※献立は変更になる場合があります。

ご入園・ご進級おめでとうございます



すみれ保育園の給食は、和食中心の献立で食材は国産にこだわっています。旬のものを、手作りで素材のおいしさを味わえるようにうす味で調理しています。化学調味料、冷凍食品は使いません。お米は、低農薬の七分米を食べています。牛乳は、牛乳本来の風味を大切に低温殺菌牛乳を使用しています。季節のくだものや牛乳は、毎日おやつにでます。そして、食べることをとても大事に考えています。丈夫な体づくりということだけではなく豊かな感性を養い人間として生きていく意欲に深いかわりがあるからです。