



# 4月の献立表



R3. 4 みのり 保育園

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日	
						1 入園式		2		3	
						茶飯		鯖の照り焼き		豆腐そぼろ丼	
						鶏のマーメレード焼き		鯖、トマト		豆腐、鶏ひき肉、ほうれん草、人参	
						鶏肉、マーメレード、ブロッコリー		切り干し大根の甘酢和え		じゃこの酢の物	
						小松菜のツナ和え		切り干し大根、人参、きゅうり		きゅうり、人参、ちりめんじゃこ	
						小松菜、人参、ツナ		人参のクリームスープ		かぼちゃのみそ汁	
						なめこのみそ汁		人参、じゃが芋、米粉、パセリ		かぼちゃ、玉ねぎ、ごぼう	
						なめこ、大根、油揚げ、ねぎ		果物		菓子	
						フルーツヨーグルト		桜クッキー		牛乳	
								牛乳		牛乳	
5		6		7		8		9		10	
五目うどん		ポークビーンズ		魚の煮つけ		チキン南蛮		鯖の塩焼き		あけぼのご飯	
鶏肉、玉ねぎ、人参、油揚げ		豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参		カレイ、しょうが		鶏肉、片栗粉、マヨドレ、きゅうり		鯖、トマト		人参、しらす、小松菜	
法連草のナムル		春雨サラダ		じゃが芋のきんぴら		小松菜のじゃこ和え		白和え		きゅうりのごま酢和え	
法連草、人参、もやし		春雨、人参、きゅうり、ハム		じゃが芋、人参、ピーマン、ごま		小松菜、ちりめんじゃこ		豆腐、法連草、人参、ごま		きゅうり、キャベツ、もやし	
焼きししゃも		野菜スープ		くず汁		キャベツのみそ汁		玉ねぎのすまし汁		豚汁	
ししゃも、トマト		キャベツ、しめじ、玉ねぎ		里芋、ごぼう、人参		キャベツ、玉ねぎ、人参		玉ねぎ、しめじ、わかめ		里芋、ごぼう、人参、豚肉	
果物		ほうれん草蒸しパン		菓子		ピーチゼリー		果物		菓子	
わかめおにぎり		牛乳		牛乳				黒ごま焼きかりんとう		牛乳	
チーズ								牛乳		牛乳	
12		13		14		15		16		17	
ミートソース		肉豆腐		魚の抹茶天ぷら		いりどり		魚の西京焼き		ハヤシライス	
ひき肉、玉ねぎ、人参、マッシュルーム		豆腐、牛肉、しめじ、糸こんにやく		白身魚、抹茶、トマト		鶏肉、筍、里芋、人参		さわら、白みそ、ブロッコリー		牛肉、人参、玉ねぎ	
かぼちゃサラダ		キャベツのおかか和え		ひじきの華風和え		ごま酢和え		パンサンスー		菜果サラダ	
かぼちゃ、じゃが芋、干しぶどう		キャベツ、小松菜、人参、梅干し		ひじき、きゅうり、人参		キャベツ、きゅうり、人参、ハム		春雨、きゅうり、人参、ハム		キャベツ、きゅうり、レーズン	
コーンスープ		麩のみそ汁		豆腐のすまし汁		厚揚げのみそ汁		かきたま汁		果物	
玉ねぎ、コーン、パセリ		麩、玉ねぎ、わかめ、ねぎ		豆腐、玉ねぎ、わかめ、ねぎ		厚揚げ、玉ねぎ、わかめ		卵、玉ねぎ、えのき、ねぎ			
のりおにぎり		フルーツサンド		果物		豆乳バナナケーキ		果物		菓子	
チーズ		牛乳		菓子		牛乳		ごぼうクッキー		牛乳	
				牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
19 カミカミday		20		21		22		23 お弁当詰める日		24	
カレーラーメン		麻婆豆腐		さばのみそ煮		黒米ご飯		鮭の焼き漬け		牛飯	
豚肉、長ネギ、人参、キャベツ		豆腐、玉ねぎ、人参、ひき肉		鯖、生姜		肉じゃが		鮭、トマト		牛肉、人参、キヌサヤ	
ごぼうサラダ		ブロッコリーのじゃこ和え		ミルクおから		豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参		小松菜ののり和え		キャベツのお浸し	
ごぼう、きゅうり、人参、ごま		ブロッコリー、人参、ちりめんじゃこ		おから、豚ひき肉、玉ねぎ、人参		納豆和え		小松菜、人参、のり		キャベツ、きゅうり、人参	
新じゃがの煮物		玉ねぎのみそ汁		菜の花汁		ひきわり納豆、ほうれん草、人参		じゃが芋のみそ汁		わかめスープ	
新じゃが、玉ねぎ、人参		玉ねぎ、麩、油揚げ、ねぎ		法連草、玉ねぎ、卵		えのきのすまし汁		玉ねぎ、じゃが芋、人参、ねぎ		わかめ、玉ねぎ、コーン	
果物		ごまトースト		菓子		えのき、玉ねぎ、わかめ		果物		菓子	
豆ご飯おにぎり		牛乳		牛乳		豆乳くずもち(小豆かけ)		お好み焼き		牛乳	
はりはり漬け								牛乳		牛乳	
26		27 誕生会		28 お弁当の日		29 昭和の日		30			
和風焼きそば		わかめご飯						カレーライス			
豚肉、椎茸、人参、たまねぎ		鶏のから揚げ						牛肉、人参、じゃが芋、玉ねぎ			
酢味噌和え		パンサンスー						トマトサラダ			
ブロッコリー、カリフラワー		春雨、きゅうり、人参、ハム						トマト、きゅうり、コーン、ツナ			
もやしのすまし汁		コンソメスープ						ヨーグルト和え			
もやし、わかめ、ねぎ		玉ねぎ、人参、ベーコン、パセリ						みかん、バナナ、もも			
果物		青りんごゼリー						ジャムサンド			
筍おにぎり		キャロットマフィン						牛乳			
チーズ		牛乳									

ご入園・ご進級おめでとうございます

春風の心地よい季節を迎えるとともに、新年度がスタートしました。  
 給食室では引き続き、安全面・衛生面に気を配りながら、旬の食材を使ったおいしい給食づくりをしていきたいと思ひます。食育では、「栄養」をテーマに旬の食材に触れ、クッキングにも取り組んでいきたいと思ひます。また、味覚についても簡単に伝えていきたいと思ひています。今年もよろしくお願ひします。

