

4月のメニュー

2024年
(0・1・2歳児)

月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
せんべい	バナナ	ヨーグルト	オレンジ	マリービスケット	ごまビスケット
ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	カレー麻婆丼	焼き飯
カレイの煮付け	肉じゃが	ポークチャップ	鶏肉の照焼き	ブロッコリーの中華和え	中華スープ
ひじきの煮物	小松菜のなめたけ和え	かぼちゃの煮物	キャベツの和風サラダ	中華スープ	バナナ
味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	みかん缶	
		洋梨缶			
杏仁豆腐	パインケーキ	スイートポテト	フルーチェ	ホイップサンド	甘塩せんべい
8	9	10	11	12	13
バナナ	ココナッツサブレ	オレンジ	動物ビスケット	バナナ	源氏パイ
ふりかけご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ビビンバ丼	五目うどん
鮭のマヨネーズ焼き	煮込みミートボール	鶏の唐揚げ	豚肉の生姜炒め	しゅうまい	里芋の煮物
がんもの煮物	カリフラワーのマリネ	キャベツの昆布和え	ポテトサラダ	味噌汁	オレンジ
味噌汁	コンソメスープ	味噌汁	味噌汁	黄桃缶	
	乳酸菌飲料				
ジャムパイ	人参クッキー	ピザトースト	コーンフレークヨーグルト	きな粉蒸しパン	甘辛せんべい
15	16	17	18	19	20
バナナ	サラダせんべい	オレンジ	ビスコ	ヨーグルト	ベジタブルスナック
ご飯	牛丼	ご飯	ご飯	ご飯	ミートスパゲティ
カレイの煮付け	ブロッコリーのごま和え	豚肉とピーマンの細切り炒め	タンドリーチキン	チキンカツ	コンソメスープ
切干大根の煮物	味噌汁	中華春雨	ほうれん草とコーンのソテー	コールスローサラダ	バナナ
味噌汁	洋梨缶	味噌汁	味噌汁	コンソメスープ	
				パイン缶	
ポップコーン	ほうれん草ケーキ	リッツのクリームサンド	みかんゼリー	じゃこおにぎり	ミレービスケット
22	23	24	25	26	27
オレンジ	クリームサンドせんべい	バナナ	黄桃缶	動物ビスケット	満月ポン
ご飯	ご飯	ご飯	カレーライス	ご飯	チキンライス
鮭の野菜あんかけ	白身魚フライ	鶏肉のパン粉焼き	マカロニサラダ	すき焼き煮	コンソメスープ
高野豆腐の煮物	ブロッコリーのごまサラダ	キャベツのソテー	コンソメスープ	小松菜のおかか和え	オレンジ
味噌汁	味噌汁	味噌汁	ミニゼリー	味噌汁	
	みかん缶				
きな粉マカロニ	シリアルクッキー	ブラウニーケーキ	フルーツヨーグルト	わかめおにぎり	せんべい
29	30	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p>給食室だより</p> <p>ご入園、ご進級おめでとございます。 新しい環境での生活が始まりましたね。 給食室では、みなさんに喜んでいただけるように、おいしい給食作りに励んでいますのでよろしくお願いいたします。</p> <p>※マヨネーズ、ドレッシングは卵なしのものを使用しています。</p> </div>			
	ココナッツサブレ ご飯 さわらの味噌煮 ブロッコリーの和え物 すまし汁 マンゴープリン				

*材料入手の関係上、多少の変更をさせていただく場合がございますのでご了承願います。

※ 卵アレルギー 乳アレルギー 甲殻類アレルギー 大豆アレルギー 魚アレルギー アレルギー食は、除去食または代替食となります。

4月のメニュー

【今月の平均】
 エネルギー 577kcal
 たんぱく質 23.7g
 脂質 18.0g

2024年
 (3・4・5歳児)

月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
ご飯 カレイの煮付け ひじきの煮物 味噌汁 杏仁豆腐	ご飯 肉じゃが 小松菜のなめたけ和え 味噌汁 パインケーキ	ご飯 ポークチャップ かぼちゃの煮物 味噌汁 洋梨缶 スイートポテト	ご飯 鶏肉の照焼き キャベツの和風サラダ 味噌汁 フルーチェ	カレー麻婆丼 ブロッコリーの中華和え 中華スープ みかん缶 ホイップサンド	焼き飯 中華スープ バナナ 甘塩せんべい
8	9	10	11	12	13
ふりかけご飯 鮭のマヨネーズ焼き がんもの煮物 味噌汁 ジャムパイ	ご飯 煮込みミートボール カリフラワーのマリネ コンソメスープ 乳酸菌飲料 人参クッキー	ご飯 鶏の唐揚げ キャベツの昆布和え 味噌汁 ピザトースト	ご飯 豚肉の生姜炒め ポテトサラダ 味噌汁 コーンフレークヨーグルト	ビビンバ丼 しゅうまい 味噌汁 黄桃缶 きな粉蒸しパン	五目うどん 里芋の煮物 オレンジ 甘辛せんべい
15	16	17	18	19	20
ご飯 カレイの煮付け 切干大根の煮物 味噌汁 ポップコーン	牛丼 ブロッコリーのごま和え 味噌汁 洋梨缶 ほうれん草ケーキ	ご飯 豚肉とピーマンの細切り炒め 中華春雨 味噌汁 リッツのクリームサンド	ご飯 タンドリーチキン ほうれん草とコーンのソテー 味噌汁 みかんゼリー	4.5歳 バイキング ロールパン チキンカツ コールスローサラダ コンソメスープ パイン缶 じゃこおにぎり	ミートスパゲティ コンソメスープ バナナ ミレービスケット
22	23	24	25	26	27
ご飯 鮭の野菜あんかけ 高野豆腐の煮物 味噌汁 わらびもち	ご飯 エビフライ ブロッコリーのごまサラダ 味噌汁 みかん缶 シリアルクッキー	ご飯 鶏肉のパン粉焼き キャベツのソテー 味噌汁 ブラウニーケーキ	カレーライス マカロニサラダ コンソメスープ ミニゼリー フルーツヨーグルト	ご飯 すき焼き煮 小松菜のおかか和え 味噌汁 たご焼き	チキンライス コンソメスープ オレンジ せんべい
29	30	<div data-bbox="566 1736 1524 2072" data-label="Text"> <p>給食室だより</p> <p>ご入園、ご進級おめでとうございます。 新しい環境での生活が始まりましたね。 給食室では、みなさんに喜んでいただけるように、おいしい給食作りに励んでいきますのでよろしくお願ひします。</p> <p>※マヨネーズ、ドレッシングは卵なしのものを使用しています。</p> </div>			
<div data-bbox="71 1803 311 2072" data-label="Image"> </div>	ご飯 さわらの味噌煮 ブロッコリーの和え物 すまし汁 マンゴープリン				

*材料入手の関係上、多少の変更をさせていただく場合がございますのでご了承願ひます。

※ 卵アレルギー 乳アレルギー 甲殻類アレルギー 大豆アレルギー 魚アレルギー アレルギー食は、除去食または代替食となります。

4月のメニュー

2024年
カミカミ期

月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
マンナウエハース	バナナ	ヨーグルト	オレンジ	赤ちゃんせんべい	マンナビスケット
軟飯又はご飯 白身魚のうま煮 カリフラワーのやわらか煮 味噌汁	軟飯又はご飯 鶏肉と野菜のうま煮 小松菜の煮浸し 味噌汁	軟飯又はご飯 白身魚と野菜のあん煮 かぼちゃのやわらか煮 味噌汁	軟飯又はご飯 鶏肉のだし煮 キャベツの煮浸し 味噌汁	軟飯又はご飯 白身魚と豆腐のだし煮 ブロッコリーのやわらか煮 野菜スープ	ぞうすい じゃが芋のやわらか煮 バナナ
蒸しかぼちゃ	きな粉おにぎり	マンナビスケット	蒸しポテト	ふかし芋	マンナウエハース
8	9	10	11	12	13
バナナ	赤ちゃんせんべい	オレンジ	マンナウエハース	バナナ	赤ちゃんせんべい
軟飯又はご飯 白身魚のだし煮 かぼちゃのやわらか煮 味噌汁	軟飯又はご飯 白身魚のあん煮 カリフラワーのやわらか煮 野菜スープ	軟飯又はご飯 鶏肉のだし煮 キャベツの煮浸し 味噌汁	軟飯又はご飯 鶏肉と野菜のうま煮 じゃが芋のやわらか煮 味噌汁	軟飯又はご飯 白身魚のうま煮 ほうれん草の煮浸し 味噌汁	煮込みうどん さつま芋のやわらか煮 オレンジ
きな粉おにぎり	蒸しポテト	スティックパン	ヨーグルト	蒸しかぼちゃ	マンナビスケット
15	16	17	18	19	20
バナナ	マンナウエハース	オレンジ	マンナビスケット	ヨーグルト	マンナウエハース
軟飯又はご飯 白身魚のあん煮 切干大根のやわらか煮 味噌汁	軟飯又はご飯 鶏肉のだし煮 ブロッコリーのやわらか煮 味噌汁	軟飯又はご飯 白身魚と野菜のうま煮 じゃが芋のやわらか煮 味噌汁	軟飯又はご飯 鶏肉のあん煮 ほうれん草の煮浸し 味噌汁	軟飯又はご飯 白身魚のだし煮 キャベツの煮浸し 野菜スープ	ぞうすい かぼちゃのやわらか煮 バナナ
蒸しポテト	ふかし芋	赤ちゃんせんべい	蒸しかぼちゃ	きな粉おにぎり	赤ちゃんせんべい
22	23	24	25	26	27
オレンジ	マンナビスケット	バナナ	赤ちゃんせんべい	オレンジ	マンナビスケット
軟飯又はご飯 白身魚と野菜のあん煮 高野豆腐の煮物 味噌汁	軟飯又はご飯 白身魚のうま煮 カリフラワーのやわらか煮 味噌汁	軟飯又はご飯 鶏肉のだし煮 キャベツの煮浸し 味噌汁	軟飯又はご飯 鶏肉と野菜のうま煮 マカロニのスープ煮 味噌汁	軟飯又はご飯 白身魚と豆腐のだし煮 ほうれん草の煮浸し すまし汁	煮込みうどん じゃが芋のやわらか煮 オレンジ
きな粉マカロニ	蒸しポテト	ふかし芋	ヨーグルト	蒸しかぼちゃ	マンナウエハース
29	30	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">給食室だより</p> <p>ご入園、ご進級おめでとうございます。 新しい環境での生活が始まりましたね。 給食室では、みなさんに喜んでいただけるように、おいしい給食作りに励んでいますのでよろしくお願ひします。</p> <p>※マヨネーズ、ドレッシングは卵なしのものを使用しています。</p> </div>			
	バナナ 軟飯又はご飯 白身魚のあん煮 ブロッコリーのやわらか煮 味噌汁 ふかし芋				

*材料入手の関係上、多少の変更をさせていただく場合がございますのでご了承願ひします。



のメニュー

2024年
モグモグ期

月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
マンナウエハース	バナナ	ヨーグルト	オレンジ	赤ちゃんせんべい	マンナビスケット
おかゆ 白身魚のうま煮 カリフラワーのやわらか煮 味噌汁	おかゆ 鶏ささみと野菜のうま煮 小松菜の煮浸し 味噌汁	おかゆ 白身魚と野菜のあん煮 かぼちゃのやわらか煮 味噌汁	おかゆ 鶏ささみのだし煮 キャベツの煮浸し 味噌汁	おかゆ 白身魚と豆腐のだし煮 ブロッコリーのやわらか煮 野菜スープ	ぞうすい じゃが芋のやわらか煮 バナナ
蒸しかぼちゃ	きな粉がゆ	マンナビスケット	蒸しポテト	ふかし芋	マンナウエハース
8	9	10	11	12	13
バナナ	赤ちゃんせんべい	オレンジ	マンナウエハース	バナナ	赤ちゃんせんべい
おかゆ 白身魚のだし煮 かぼちゃのやわらか煮 味噌汁	おかゆ 白身魚のあん煮 カリフラワーのやわらか煮 野菜スープ	おかゆ 鶏ささみのだし煮 キャベツの煮浸し 味噌汁	おかゆ 鶏ささみと野菜のうま煮 じゃが芋のやわらか煮 味噌汁	おかゆ 白身魚のうま煮 ほうれん草の煮浸し 味噌汁	煮込みうどん さつま芋のやわらか煮 オレンジ
きな粉がゆ	蒸しポテト	パンがゆ	ヨーグルト	蒸しかぼちゃ	マンナビスケット
15	16	17	18	19	20
バナナ	マンナウエハース	オレンジ	マンナビスケット	ヨーグルト	マンナウエハース
おかゆ 白身魚のあん煮 切干大根のやわらか煮 味噌汁	おかゆ 鶏ささみのだし煮 ブロッコリーのやわらか煮 味噌汁	おかゆ 白身魚と野菜のうま煮 じゃが芋のやわらか煮 味噌汁	おかゆ 鶏ささみのあん煮 ほうれん草の煮浸し 味噌汁	おかゆ 白身魚のだし煮 キャベツの煮浸し 野菜スープ	ぞうすい かぼちゃのやわらか煮 バナナ
蒸しポテト	ふかし芋	赤ちゃんせんべい	蒸しかぼちゃ	きな粉がゆ	赤ちゃんせんべい
22	23	24	25	26	27
オレンジ	マンナビスケット	バナナ	赤ちゃんせんべい	オレンジ	マンナビスケット
おかゆ 白身魚と野菜のあん煮 高野豆腐の煮物 味噌汁	おかゆ 白身魚のうま煮 カリフラワーのやわらか煮 味噌汁	おかゆ 鶏ささみのだし煮 キャベツの煮浸し 味噌汁	おかゆ 鶏ささみと野菜のうま煮 マカロニのスープ煮 味噌汁	おかゆ 白身魚と豆腐のだし煮 ほうれん草の煮浸し すまし汁	煮込みうどん じゃが芋のやわらか煮 オレンジ
きな粉マカロニ	蒸しポテト	ふかし芋	ヨーグルト	蒸しかぼちゃ	マンナウエハース
29	30	<div data-bbox="579 1765 1508 2080" data-label="Text"> <p>給食室だより</p> <p>ご入園、ご進級おめでとうございます。 新しい環境での生活が始まりましたね。 給食室では、みなさんに喜んでいただけるように、おいしい給食作りに励んでいきますのでよろしくお祈いします。</p> <p>※マヨネーズ、ドレッシングは卵なしのものを使用しています。</p> </div>			
<div data-bbox="70 1792 311 2080" data-label="Image"> </div>	バナナ				
<div data-bbox="70 1792 311 2080" data-label="Image"> </div>	おかゆ 白身魚のあん煮 ブロッコリーのやわらか煮 味噌汁 ふかし芋				

*材料入手の関係上、多少の変更をさせていただく場合がございますのでご了承願います。