



# 4月の献立表



令和6年4月発行

あさひ子ども園

	1日(月) 入園式	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)
	<b>牛飯</b> [米、牛肉、人参、ごぼう、しめじ、酒、醤油、砂糖] <b>豆腐の味噌汁</b> [豆腐、玉ねぎ、人参、ねぎ、かつおだし、味噌] <b>果物</b> <b>ジャムサンド 牛乳</b> [食パン、いちごジャム]	<b>あんかけ焼きそば</b> [中華麺、豚肉、白菜、人参、玉ねぎ、ピーマン、竹の子、椎茸、塩、醤油、鶏がらだし、ごま油、酒、片栗粉] <b>あさりのしくれ煮</b> [あさり、生姜、砂糖、酒、みりん、醤油] <b>玉ねぎのすまし汁</b> [玉ねぎ、えのき、人参、豆腐、かつおだし、醤油、塩] <b>果物</b> <b>ゆかりおにぎり 牛乳</b> [米、ゆかり粉、ごま]	<b>ご飯</b> <b>豚肉じゃが</b> [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] <b>キャベツのゆかり和え</b> [キャベツ、人参、きゅうり、ゆかり粉] <b>もやしのすまし汁</b> [もやし、玉ねぎ、人参、しめじ、かつおだし、醤油、塩] <b>みかん牛乳寒 牛乳</b> [牛乳、砂糖、寒天、みかん缶]	<b>ご飯</b> <b>サバの梅煮</b> [サバ、梅干し、生姜、砂糖、酒、みりん、醤油] <b>小松菜の煮物</b> [小松菜、人参、さつま揚げ、砂糖、醤油、酒、みりん、油] <b>厚揚げの味噌汁</b> [厚揚げ、玉ねぎ、えのき、かつおだし、味噌] <b>マカロニ安倍川黒蜜かけ 牛乳</b> [マカロニ、きな粉、砂糖、塩、黒蜜]	<b>ご飯</b> <b>豆腐のそぼろあんかけ</b> [豆腐、鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、えのき、砂糖、醤油、油、酒、片栗粉、みりん] <b>マカロニサラダ</b> [マカロニ、きゅうり、人参、シーチキン、コーン、醤油、マヨネーズ] <b>ポテトスープ</b> [じゃが芋、玉ねぎ、人参、醤油、塩、鶏がらだし] <b>チーズピザ 牛乳</b> [ピザ生地、チーズ]	<b>ピラフ</b> [米、ウインナー、人参、コーン、玉ねぎ、ピーマン、塩、鶏がらだし] <b>もやしのスープ</b> [もやし、玉ねぎ、人参、豆腐、醤油、塩、鶏がらだし] <b>菓子・バナナ 牛乳</b>
	<b>8日(月)</b> <b>ご飯</b> <b>チキンチャップ</b> [鶏肉、にんにく、小麦粉、トマト缶、砂糖、醤油、酒、塩、ソース、ケチャップ] <b>春雨サラダ</b> [春雨、人参、きゅうり、酢、砂糖、醤油] <b>コーンスープ</b> [クリームコーン、コーン、玉ねぎ、パセリ、醤油、塩、コンソメ、片栗粉] <b>鮭おにぎり 牛乳</b> [米、鮭フレーク]	<b>9日(火)</b> <b>ご飯</b> <b>豚大根</b> [豚肉、大根、人参、厚揚げ、こんにゃく、味噌、砂糖、油、酒、生姜] <b>もやしのごま酢和え</b> [もやし、人参、きゅうり、ごま、酢、砂糖、醤油] <b>わかめのすまし汁</b> [わかめ、えのき、玉ねぎ、かつおだし、醤油、塩] <b>牛乳もちココアかけ 牛乳</b> [牛乳、砂糖、片栗粉、ミルクココア]	<b>10日(水)</b> <b>ご飯</b> <b>豆腐のおやき</b> [豆腐、シーチキン、玉ねぎ、ねぎ、塩、ケチャップ] <b>和風サラダ</b> [ひじき、きゅうり、人参、竹輪、マヨネーズ、砂糖、醤油] <b>ニラスープ</b> [ニラ、もやし、玉ねぎ、卵、醤油、塩、鶏がらだし] <b>揚げパン 牛乳</b> [ロールパン、油、グラニュー糖]	<b>11日(木) 音楽指導</b> <b>春キャベツのスパゲティ</b> [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、コンソメ] <b>もやしのナムル</b> [もやし、きゅうり、人参、ごま油、酢、砂糖、醤油] <b>オニオンスープ</b> [玉ねぎ、人参、コーン、豆腐、醤油、塩、鶏がらだし] <b>果物</b> <b>ベジケーキ 牛乳</b> [小麦粉、牛乳、パセリ、卵、玉ねぎ、トマト、チーズ、粉チーズ、ウインナー、BP、油、塩]	<b>12日(金)</b> <b>ご飯</b> <b>魚の若草焼き</b> [バトウ、酒、抹茶、マヨネーズ] <b>塩っペ和え</b> [キャベツ、きゅうり、人参、塩昆布、醤油] <b>えのきの味噌汁</b> [えのき、玉ねぎ、人参、かつおだし、味噌] <b>コーン蒸しパン 牛乳</b> [コーン、牛乳、チーズ、蒸しパンミックス粉]	<b>13日(土)</b> <b>チキンカレー</b> [米、鶏肉、人参、じゃが芋、玉ねぎ、油、カレールウ、醤油、にんにく、生姜] <b>キャロットスープ</b> [人参、玉ねぎ、キャベツ、醤油、塩、鶏がらだし] <b>菓子・バナナ 牛乳</b>
	<b>15日(月)</b> <b>五目うどん</b> [うどん、鶏肉、玉ねぎ、人参、油揚げ、椎茸、ねぎ、塩、酒、醤油、みりん、かつおだし] <b>南瓜の煮物</b> [南瓜、砂糖、みりん、酒、醤油] <b>キャベツのおかか和え</b> [キャベツ、きゅうり、人参、かつお節、醤油] <b>果物</b> <b>焼きおにぎり 牛乳</b> [米、味噌、砂糖、酒]	<b>16日(火)</b> <b>ご飯</b> <b>麻婆豆腐</b> [豆腐、合びき肉、玉ねぎ、人参、竹の子、干し椎茸、ねぎ、にんにく、生姜、砂糖、酒、味噌、ごま油、鶏がらだし] <b>甘酢和え</b> [キャベツ、人参、きゅうり、酢、砂糖、醤油] <b>麩のすまし汁</b> [麩、玉ねぎ、しめじ、人参、かつおだし、醤油、塩] <b>水ようかん 牛乳</b> [こしあん、寒天、塩、くず粉]	<b>17日(水) 誕生日会</b> <b>筍ご飯</b> [米、筍、鶏肉、油揚げ、人参、醤油、酒、キヌサヤ、昆布、刻みのり] <b>ミルクおから</b> [おから、豚ひき肉、人参、玉ねぎ、チーズ、油、塩、ねぎ、牛乳、酒、砂糖、醤油] <b>大根の味噌汁</b> [大根、玉ねぎ、人参、ねぎ、かつおだし、味噌] <b>果物</b> <b>豆腐ブラウニー 牛乳</b> [豆腐、ミックス粉、ココア、牛乳、砂糖、油、生クリーム、カラースプレー]	<b>18日(木)</b> <b>ご飯</b> <b>鶏肉のさっぱり煮</b> [手羽元、にんにく、生姜、酢、酒、醤油、砂糖] <b>小松菜のコーン和え</b> [小松菜、コーン、人参、ごま、醤油] <b>卵スープ</b> [卵、玉ねぎ、人参、えのき、醤油、塩、鶏がらだし] <b>フライドポテト 牛乳</b> [カットポテト、油]	<b>19日(金)</b> <b>ご飯</b> <b>いりどり</b> [鶏肉、竹の子、干し椎茸、人参、じゃが芋、ごぼう、れんこん、酒、油、砂糖、みりん、醤油] <b>三色和え</b> [ほうれん草、キャベツ、人参、ごま、醤油] <b>玉ねぎの味噌汁</b> [玉ねぎ、人参、油揚げ、ねぎ、かつおだし、味噌] <b>りんごゼリー 牛乳</b> [りんごジュース、砂糖、寒天]	<b>20日(土)</b> <b>甘辛鶏飯</b> [米、鶏肉、ごぼう、人参、しめじ、醤油、酒、砂糖、みりん] <b>豆腐のすまし汁</b> [豆腐、玉ねぎ、人参、いりこ、醤油、塩] <b>菓子・バナナ 牛乳</b>
	<b>22日(月)</b> <b>スタミナ納豆丼</b> [米、鶏ひき肉、納豆、ねぎ、ごま、ごま油、醤油、生姜、酒、砂糖、油、にんにく] <b>ほうれん草の磯和え</b> [ほうれん草、人参、もやし、刻みのり、醤油] <b>さつま芋の味噌汁</b> [さつま芋、人参、玉ねぎ、ねぎ、かつおだし、味噌] <b>果物</b> <b>フルーツヨーグルト 牛乳</b> [バナナ、黄桃缶、砂糖、ヨーグルト、スキムミルク]	<b>23日(火)</b> <b>ご飯</b> <b>サバの竜田揚げ</b> [サバ、生姜、片栗粉、油、酒、みりん、醤油] <b>菜果サラダ</b> [キャベツ、きゅうり、レーズン、みかん缶、油、酢、砂糖、塩、こしょう] <b>豆乳スープ</b> [豆乳、鶏肉、あさり、玉ねぎ、しめじ、人参、油、醤油、塩、コンソメ] <b>手作りプリン 牛乳</b> [卵、牛乳、砂糖]	<b>24日(水)</b> <b>ご飯</b> <b>厚揚げと春雨の煮物</b> [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、油、醤油、酒、砂糖、みりん] <b>きゅうりの酢の物</b> [きゅうり、みかん缶、人参、酢、砂糖、醤油] <b>南瓜の味噌汁</b> [南瓜、玉ねぎ、人参、ねぎ、かつおだし、味噌] <b>ドーナツ 牛乳</b> [ミックス粉、卵、牛乳、油、グラニュー糖]	<b>25日(木)</b> <b>ご飯</b> <b>豚肉のトマトソース煮</b> [豚肉、玉ねぎ、じゃが芋、厚揚げ、人参、水煮大豆、塩、砂糖、トマト缶、ケチャップ、油、醤油、にんにく、生姜] <b>もやしの和え物</b> [もやし、人参、竹輪、きゅうり、醤油] <b>しめじのすまし汁</b> [しめじ、玉ねぎ、人参、ねぎ、かつおだし、醤油、塩] <b>カルシウムラスク 牛乳</b> [食パン、青のり、粉チーズ、ごま、グラニュー糖、マーガリン]	<b>26日(金)</b> <b>ご飯</b> <b>豆腐のねぎ味噌チーズ焼き</b> [豆腐、ねぎ、チーズ、味噌、砂糖、醤油] <b>ごぼうサラダ</b> [ごぼう、きゅうり、人参、コーン、シーチキン、ごま、マヨネーズ、醤油] <b>コンソメスープ</b> [玉ねぎ、人参、ピーマン、醤油、塩、コンソメ] <b>わかめおにぎり 牛乳</b> [米、わかめふりかけ、ごま]	<b>27日(土)</b> <b>そぼろ寿司</b> [米、昆布、鶏ミンチ、人参、干し椎茸、油揚げ、ごぼう、酒、醤油、酢、塩、砂糖] <b>えのきの味噌汁</b> [えのき、玉ねぎ、豆腐、ねぎ、かつおだし、味噌] <b>菓子・バナナ 牛乳</b>
	<b>29日(月)</b> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">昭和の日</div> 	<b>30日(火)</b> <b>ご飯</b> <b>炒り豆腐</b> [豆腐、鶏ひき肉、竹輪、人参、玉ねぎ、干し椎茸、ねぎ、砂糖、醤油、みりん、油、卵] <b>キャベツのごま和え</b> [キャベツ、人参、きゅうり、ごま、醤油] <b>油揚げの味噌汁</b> [油揚げ、玉ねぎ、人参、えのき、ねぎ、かつおだし、味噌] <b>果物</b> <b>じゃが芋もち 牛乳</b> [じゃが芋、片栗粉、砂糖、みりん、酒、醤油、のり]	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <h2 style="text-align: center;">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。</p> <p>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、市販のものではできるだけ避け、手作りおやつを心がけたいと思います。</p> <p>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>			

★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