



4月献立表



令和3年4月発行
こくふ子ども園

入園・進級おめでとうございます

今年度も給食では子ども達のために旬の食材を使って素材の味を生かし、うす味に心がけ、安心・安全でおいしい給食作りをしていきたいと思います。どうぞご理解とご協力をよろしくお願いいたします。毎日の献立サンプルを展示してまいりますので降園の際にはぜひご覧になって下さい。

1日(木) 入園式	2日(金)	3日(土)
牛飯 (米、牛肉、人参、ごぼう酒、しめじ、砂糖、醤油) きゅうりとわかめの酢の物 (きゅうり、しらす、わかめ、かまぼこ、ごま、酢、砂糖、醤油) 豆腐のすまし汁 (豆腐、玉葱、人参、葱、いりこ、塩、醤油) 果物 ツナコーンピザ (ピザ生地、玉葱、コーン、チーズ、ツナ、マヨネーズ) 牛乳	ごはん 魚の若草焼き (魚、抹茶、マヨネーズ、みりん) ブロッコリーのコーン和え (ブロッコリー、人参、醤油、コーン) 貝たくさんスープ (大根、人参、じゃが芋、塩、小松菜、コンソメ、えのき、こしょう) 人蔘団子 (白玉粉、人参、きな粉、塩、砂糖) 牛乳	大豆ピラフ (米、水煮大豆、ベーコン、人参、玉葱、パセリ、しらす、コンソメ、醤油、塩、バター、こしょう) じゃが芋のみそ汁 (じゃが芋、しめじ、いりこ、葱、みそ) 果物 菓子 牛乳

5日(月)	6日(火) 音楽指導	7日(水)	8日(木)	9日(金)	10日(土)
ごはん 麻婆豆腐 (豆腐、豚ミンチ、人参、筍、干し椎茸、玉葱、にんにく、生姜、葱、みそ、砂糖、醤油、ごま油、鶏がらだし) 春雨の酢の物 (春雨、きゅうり、人参、もやし、みかん、砂糖、酢、醤油) ニラ玉スープ (ニラ、玉葱、コーン、卵、わかめ、鶏がらだし、醤油) フライドポテト (じゃが芋、塩、青のり) 牛乳	ラーメン (中華麺、焼き豚、玉葱、葱、もやし、人参、キャベツ、いりこ、鶏がらだし、塩、醤油、ごま油) あさりのしぐれ煮 (あさり、生姜、砂糖、醤油、酒、みりん) ころころサラダ (さつま芋、きゅうり、人参、チーズ、マヨネーズ、酢) 果物 塩キャラメルラスク (食パン、アーモンド、砂糖、バター、生クリーム) 牛乳	ごはん 魚のカレームニエル (魚、チーズ、カレー粉、塩、酒、小麦粉、バター) さんびら (鶏肉、ごぼう、人参、竹輪、こんにゃく、ピーマン、ごま油、砂糖、酒、醤油) 麩のすまし汁 (麩、人参、玉葱、えのき、葱、塩、いりこ、醤油) フルーツ白玉 (白玉粉、バナナ、みかん、白桃、キウイフルーツ、パイン、砂糖) クラッカー	ごはん いりどり (鶏肉、人参、筍、干し椎茸、ごぼう、スナップエンドウ、里芋、れんこん、油、砂糖、醤油) 野菜のかみかみ和え (キャベツ、人参、ごま、インゲン豆、かつお節、砂糖、醤油) えのきのみそ汁 (えのき、玉葱、わかめ、葱、いりこ、みそ) ブルーチェ (ブルーチェの素、牛乳) クラッカー	春キャベツのスパゲティ (スパゲティ、ベーコン、油、あさり、キャベツ、玉葱、にんにく、アスパラ、人参、塩、醤油) ポテトサラダ (じゃが芋、きゅうり、人参、チーズ、マヨネーズ) コンソメスープ (人参、玉葱、えのき、卵、パセリ、コンソメ、塩) 果物 鮭おにぎり (米、鮭フレーク、ごま) チーズ	たけのこご飯 (米、たけのこ、鶏肉、人参、油あげ、醤油) しめじのみそ汁 (しめじ、玉葱、人参、葱、いりこ、みそ) 果物 菓子 牛乳
12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木) 遊びまじりの会	16日(金)	17日(土)
五目うどん (うどん、鶏肉、玉葱、人参、卵、葱、いりこ、油あげ、塩、醤油、みりん) かぼちゃの甘煮 (南瓜、砂糖、醤油) もやしの酢の物 (もやし、人参、ごま、砂糖、酢、醤油) おやつ じゃことかまめのおにぎり (米、わかめ、ふりかけ、しらす) チーズ	ごはん 洋風たまご焼き (卵、鶏ミンチ、玉葱、椎茸、ブロッコリー、砂糖、塩、こしょう、マヨネーズ、ケチャップ) ツナサラダ (ツナ、きゅうり、人参、キャベツ、コーン、マヨネーズ) わかめのすまし汁 (もやし、わかめ、いりこ、葱、塩、醤油) 果物 かぼちゃドーナツ (ミックス粉、南瓜、砂糖、油) 牛乳	ピピンパ (米、牛肉、にんにく、生姜、卵、ほうれん草、もやし、人参、ごま、砂糖、醤油、油、ごま油) 切り干し大根サラダ (干し大根、人参、ハム、きゅうり、ごま、砂糖、酢、醤油) 中華スープ (ニラ、玉葱、人参、えのき、春雨、鶏がらだし) 果物 りんごゼリー (りんごジュース、りんご、砂糖、寒天)	ごはん ししゃもの磯揚げ (ししゃも、天ぷら粉、油、青のり) キャベツのカレー炒め (キャベツ、ウインナー、しめじ、人参、玉葱、カレールウ) 油あげのみそ汁 (豆腐、人参、油あげ、葱、いりこ、みそ) 果物 ヨーグルト (ソフール) クラッカー	ごはん 豆腐のおやき (豆腐、ツナ、葱、パン粉、卵、スキムミルク、こしょう、ケチャップ) 小松菜のナムル (もやし、小松菜、コーン、人参、砂糖、酢、醤油、ごま油) 春野菜のスープ (春キャベツ、新玉葱、人参、ベーコン、マカロニ、あさり、コンソメ) 味噌まんじゅう (小麦粉、砂糖、みりん、ベーキングパウダー、醤油、塩、みそ) 牛乳	カルシウムごはん (米、わかめ、桜エビ、ごま、しらす、かつお節、みりん、醤油、酒、ごま油) たまねぎスープ (人参、玉葱、葱、醤油、鶏がらだし、塩) 果物 菓子 牛乳
19日(月)	20日(火)	21日(水) 誕生会	22日(木)	23日(金)	24日(土)
豆ごはん (米、グリーンピース) くるくるハンバーグ (合挽肉、玉葱、コーン、卵、パン粉、塩、こしょう、牛乳、トマト缶、中濃ソース、砂糖、白米缶、ケチャップ、ブロッコリー) 五目みそ汁 (小松菜、人参、油あげ、卵、玉葱、椎茸、いりこ、みそ) 果物 水ようかん (あんこ、砂糖、寒天、塩、くす粉)	ごはん 魚のみそ焼き (魚、塩、みそ、砂糖、醤油、みりん、酒) 小松菜ともやしのごま和え (小松菜、もやし、人参、ごま、醤油) コーンとかまめのスープ (コーン、人参、わかめ、塩、豚肉、玉葱、鶏がらだし、醤油) 黒米おにぎり (米、黒米、ごま、醤油) チーズ	ごはん 高野豆腐の卵とじ (鶏肉、高野豆腐、玉葱、卵、人参、干し椎茸、いりこ、塩、砂糖、醤油、酒) ひじきのマリネ (ひじき、人参、きゅうり、コーン、ハム、砂糖、醤油、酢、ごま油) あさりのみそ汁 (あさり、大根、葱、わかめ、いりこ、みそ) トライフル (ミックス粉、グラニュー糖、生クリーム、バター、いちご、キウイフルーツ) 牛乳	ごはん 里芋と鶏肉のから揚げ (鶏肉、里芋、にんにく、塩、生姜、酒、こしょう、醤油、砂糖、酢、片栗粉、油) シャキッと和え (キャベツ、きゅうり、人参、塩昆布、醤油) 春雨スープ (春雨、人参、わかめ、玉葱、鶏がらだし、醤油) 牛乳寒いちごソース (牛乳、砂糖、寒天、いちごジャム)	ロールパン ほうれん草のシチュー (ベーコン、ほうれん草、じゃが芋、玉葱、コーン、人参、小麦粉、コンソメ、塩、バター、スキムミルク、牛乳) スパゲティサラダ (スパゲティ、人参、チーズ、きゅうり、ハム、オリーブ油、塩) 果物 おやき (米、しらす、桜エビ、醤油、青のり、チーズ、みりん)	鶏そぼろ寿司 (米、鶏肉、人参、干し椎茸、ごぼう、油あげ、昆布、塩、砂糖、酢、醤油) えのきのすまし汁 (えのき、玉葱、人参、葱、いりこ、塩、醤油) 果物 菓子 牛乳
26日(月) サンシャインランチ (はまわり)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金) 子ども日の宴	
ドライカレー (米、合挽肉、人参、玉葱、レーズン、にんにく、油、カレールウ、醤油) ブロッコリーのサラダ (ブロッコリー、人参、ごま、マヨネーズ) 果物 マカロニ安倍川 (マカロニ、きな粉、砂糖、塩) 牛乳	ごはん 魚の明太子焼き (魚、明太子、酒、パセリ、塩、マヨネーズ) 春キャベツのサラダ (キャベツ、きゅうり、人参、コーン、酢、塩、油) チンゲン菜のスープ (鶏肉、玉葱、チンゲン菜、人参、しめじ、鶏がらだし) フルーツゼリー (みかん、キウイフルーツ、桃、パイン、砂糖、レモン汁、寒天) クラッカー	あんかけ焼きそば (中華麺、豚肉、人参、玉葱、ピーマン、キャベツ、エビ、ごま油、鶏がらだし、塩、こしょう、片栗粉) さつま芋と昆布の煮物 (さつま芋、刻み昆布、砂糖、醤油) わかめのみそ汁 (豆腐、わかめ、玉葱、人参、いりこ、みそ) 果物 シュガートースト (食パン、マーガリン、グラニュー糖) 牛乳	<div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;"> 昭和の日 </div>	ごはん エビフライ (エビ、天ぷら粉、パン粉、塩、こしょう、油) 野菜サラダ (きゅうり、キャベツ、塩、みかん、レーズン、酢、油、こしょう、砂糖) ふきながしスープ (豚肉、小松菜、人参、春雨、塩、鶏がらだし) 果物 かしわ餅 (上新粉、白玉粉、砂糖、あんこ、かしわの葉) 牛乳	今月のかみかみメニュー 8日 野菜のかみかみ和え

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。