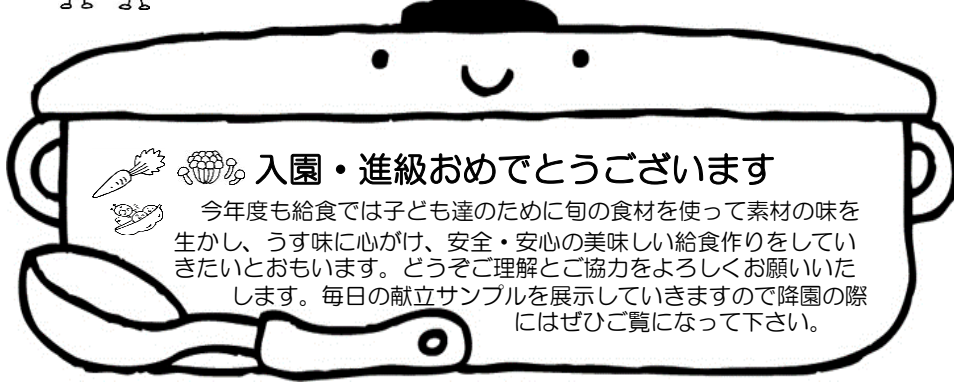




4月献立表



令和4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、安全・安心の美味しい給食作りをしています。どうぞご理解とご協力をよろしくお願いたします。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(金) 入園式	2日(土)
牛飯 (米、牛肉、ごぼう、人参、グリーンピース、砂糖、醤油) きゅうりの酢物 (きゅうり、キャベツ、カニカマ、わかめ、人参、ごま、砂糖、酢、醤油) 豆腐のすまし汁 (豆腐、油あげ、玉葱、エノキ、葱、いりこ、塩、醤油) フルーツ白玉 (白玉粉、いちご、バナナ、砂糖、みかん、キウイフルーツ)	じゃこピラフ (米、ベーコン、人参、玉葱、コーン、しらす、バター、塩) 野菜スープ (玉葱、キャベツ、人参、葱、コンソメ、塩) 果物菓子 牛乳

	4日(月)	5日(火) 音楽指導	6日(水)	7日(木)	8日(金)	9日(土)
	ごはん 魚の若草焼き (魚、塩、酒、抹茶、マヨネーズ) ひじきの煮物 (ひじき、こんにゃく、人参、油あげ、油、砂糖、醤油、グリーンピース) 麩のすまし汁 (玉葱、花麩、葱、しめじ、人参、エノキ、醤油、塩、いりこ) おやつ カルシウムラスク (食パン、ごま、青のり、粉チーズ、マーガリン、グラニュー糖) 牛乳	ごはん 塩こうじから揚げ (鶏肉、にんにく、生姜、塩こうじ、酒、小麦粉、片栗粉、油) 小松菜の磯和え (小松菜、人参、もやし、もみりのり、醤油) 新わかめのすまし汁 (豆腐、新わかめ、人参、エノキ、玉葱、葱、みそ、いりこ) 果物 わらび餅 (わらび粉、砂糖、塩、きな粉、黒砂糖)	ごはん 鶏肉と豆の卵とじ煮 (鶏肉、グリーンピース、高野豆腐、玉葱、人参、卵、砂糖、酒、醤油、片栗粉) みかんのサラダ (春キャベツ、きゅうり、人参、みかん、しらす、砂糖、酢、塩、油) もやしとニラのスープ (もやし、人参、ニラ、春雨、鶏がらだし、醤油、ごま油) 南瓜蒸しパン (ミックス粉、南瓜、牛乳、スキムミルク、砂糖) 牛乳	ごはん 豆腐のおやき (豆腐、ツナ、葱、卵、スキムミルク、パン粉、こしょう、ケチャップ) 切干大根の含め煮 (切干大根、さつま揚げ、人参、インゲン、砂糖、醤油) じゃが芋のみそ汁 (玉葱、じゃが芋、わかめ、葱、しめじ、いりこ、みそ) キャラメル麩 (麩、砂糖、バター) 牛乳	ごはん 肉じゃが (新じゃが芋、豚肉、玉葱、しらたき、しめじ、人参、細さや、砂糖、醤油、油) 酢味噌和え (カニカマ、カリフラワー、コーン、ブロッコリー、ごま、酢、みそ、砂糖) 油あげのすまし汁 (大根、油あげ、玉葱、卵、葱、エノキ、いりこ、醤油、塩) 果物 和風豆乳ゼリー (豆乳、牛乳、きな粉、砂糖、寒天、黒砂糖)	ハヤシライス (米、牛肉、人参、玉葱、しめじ、グリーンピース、にんにく、ハヤシルウ、油) ポテトスープ (じゃが芋、玉葱、醤油、エノキ、パセリ、塩、コンソメ) 果物菓子 牛乳
	11日(月) ごはん 干草焼き (卵、鶏ミンチ、ひじき、玉葱、グリーンピース、人参、砂糖、醤油) きんぴらごぼろ (人参、さつまあげ、しらたき、ごぼう、インゲン、ごま、砂糖、醤油、油) 若竹汁 (新わかめ、新葱、花麩、葱、エノキ、いりこ、醤油) 果物 ココア牛乳もち (牛乳、ココア、片栗粉、砂糖、きな粉、塩) 牛乳	12日(火) ごはん 高野豆腐のオランダ煮 (高野豆腐、鶏肉、人参、玉葱、じゃが芋、砂糖、干し椎茸、醤油、片栗粉、スナップエンドウ、油) シャキッと和え (春キャベツ、きゅうり、人参、塩、酢、醤油) あさりのみそ汁 (大根、あさり、油あげ、わかめ、白葱、いりこ、みそ) カルピスゼリー (カルピス、白桃、寒天)	13日(水) ごはん 魚の香草焼き (魚、にんにく、塩、パセリ、パン粉、酒、油、粉チーズ、こしょう) もやしのごま和え (きゅうり、もやし、ごま、人参、醤油) 新玉ねぎのすまし汁 (新玉ねぎ、人参、豆腐、わかめ、油あげ、いりこ、塩、醤油) いちごジャムサンド (食パン、マーガリン、いちごジャム) 牛乳	14日(木) ロールパン 春キャベツの Pasta (スパゲティ、アスパラ、春キャベツ、ウインナー、玉葱、あさり、にんにく、人参、塩、醤油、油) 新じゃがスープ (新じゃが芋、エノキ、玉葱、ブロッコリー、コンソメ、醤油) 果物 桜エビのおにぎり (米、桜エビ、わかめ、ふりかけ) チーズ	15日(金) ごはん 錦糸焼売風 (豚ミンチ、玉葱、生姜、干し椎茸、錦糸卵、豆腐、グリーンピース、ごま油、鶏がらだし、砂糖、醤油、片栗粉) ひじきのナムル (もやし、ひじき、人参、きゅうり、ごま油、砂糖、醤油、酢) 中華スープ (春雨、人参、しめじ、チンゲン菜、エノキ、塩、鶏がらだし) 果物 抹茶ミルク寒天 (牛乳、抹茶、砂糖、寒天、小豆)	16日(土) 菜の花寿司 (米、人参、しらす、筍、干し椎茸、菜の花、砂糖、酢、塩、醤油、昆布、錦糸卵、桜でんぶ) 新わかめのすまし汁 (新わかめ、玉葱、人参、コーン、醤油、いりこ) 果物菓子 牛乳
	18日(月) ごはん ししゃもの天ぷら (ししゃも、天ぷら粉、カレー粉、油) 春雨の酢物 (春雨、きゅうり、ハム、錦糸卵、人参、ごま、酢、砂糖) 五目みそ汁 (鶏肉、人参、小松菜、玉葱、椎茸、厚揚げ、白葱、みそ、いりこ) 桜ようかん (桜餡、砂糖、くず粉、寒天、塩) 牛乳	19日(火) ごはん シャーマンポテト (新じゃが、人参、玉葱、ウインナー、にんにく、パセリ、バター、コンソメ、こしょう) ツナサラダ (春キャベツ、コーン、塩、人参、ツナ、マヨネーズ) コンソメスープ (あさり、人参、玉葱、しめじ、醤油、ブロッコリー、コンソメ) きな粉トースト (食パン、きな粉、砂糖、マーガリン) 牛乳	20日(水) ごはん 豆腐のカニあんかけ (豆腐、カニカマ、人参、しめじ、チンゲン菜、塩、片栗粉、鶏がらだし、酒、生姜、エノキ、ごま油) 切干大根のナムル (切干大根、人参、ツナ、きゅうり、砂糖、ごま油、酢、醤油) もやしのすまし汁 (卵、もやし、わかめ、玉葱、ニラ、いりこ、醤油、塩) 人参まんじゅう (人参、小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、小豆) 牛乳	21日(木) ごはん 野菜たっぷり生姜焼き (豚肉、キャベツ、人参、しめじ、新玉葱、生姜、油、醤油、みりん) 三色和え (もやし、人参、しらす、かまぼこ、ごま、醤油) 豆腐のみそ汁 (豆腐、新わかめ、玉葱、油あげ、白葱、いりこ、みそ) 果物 みかんヨーグルト (ヨーグルト、みかん、砂糖)	22日(金) 誕生日会 ごはん ミートローフ (おから、合挽ミンチ、玉葱、人参、グリーンピース、コーン、パン粉、牛乳、チーズ、ケチャップ、こしょう、塩) マカロニサラダ (マカロニ、キャベツ、塩、きゅうり、ウインナー、人参、マヨネーズ) 豆乳スープ (人参、白菜、しめじ、豆乳、ブロッコリー、コンソメ) 若草マドレーヌ (ミックス粉、バター、砂糖、牛乳、抹茶、卵、生クリーム、いちご) 牛乳	23日(土) ケチャップライス (米、鶏肉、人参、玉葱、グリーンピース、コーン、マーガリン、コンソメ、こしょう、ケチャップ) 新たまねぎのスープ (玉葱、人参、しめじ、エノキ、パセリ、塩、コンソメ、こしょう) 果物菓子 牛乳
	25日(月) わかめうどん (うどん、わかめ、玉葱、人参、かまぼこ、鶏肉、かつお節、昆布、白葱、塩、醤油、みりん) さつま芋の天ぷら (さつま芋、天ぷら粉、油) 果物 かじわおにぎり (米、鶏肉、干し椎茸、人参、ごぼう、油あげ、醤油、みりん) チーズ	26日(火) ごはん 魚のピカタ (魚、粉チーズ、パセリ、卵、小麦粉、塩) 春キャベツのサラダ (春キャベツ、きゅうり、人参、コーン、しらす、油、酢、塩、砂糖) あさりのスープ (あさり、玉葱、大根、スナップエンドウ、醤油、コンソメ、しめじ) マカロニ安倍川 (マカロニ、砂糖、塩、きな粉) 牛乳	27日(水) キーマカレー (米、豚ミンチ、玉葱、人参、水煮大豆、醤油、ピーマン、カレールウ、ケチャップ、トマト缶、中濃ソース) ポパイサラダ (ほうれん草、コーン、人参、ウインナー、塩、マヨネーズ) 果物 ぶどう蒸しパン (ミックス粉、レーズン) 牛乳 、スキムミルク) 牛乳	28日(木) こどもの日の集い ごはん エビフライ (エビ、天ぷら粉、塩、こしょう、パン粉、油) スティック野菜 (きゅうり、人参、マヨネーズ) 春野菜のスープ (マカロニ、ベーコン、春キャベツ、新玉ねぎ、人参、アスパラ、塩、コンソメ) 果物 かじわ餅 (上新粉、白玉粉、あんこ、砂糖、かじわの葉) 牛乳	29日(金) <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center;">昭和の日</div> 牛乳	30日(土) スタミナ納豆丼 (米、納豆、鶏ミンチ、葱、ごま、にんにく、酒、生姜、砂糖、醤油) 春雨スープ (人参、春雨、わかめ、玉葱、鶏がらだし、塩、醤油) 果物菓子 牛乳

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。