



4月献立表



令和6年4月発行
こくふ子ども園

	1日(月) 入園式・進級式	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)
	牛飯 (米、牛肉、人参、ごぼう しめじ、酒、みりん、砂糖 醤油) もやしのみそ汁 (もやし、人参、玉葱 わかめ、いりこ、みそ) 果物 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	春キャベツのパスタ (スパゲティ、春キャベツ ベーコン、えのき、玉葱、塩 人参、アスパラ、にんにく 油、醤油) コロコロスープ (人参、玉葱、じゃが芋 ブロッコリー、鶏がらだし 醤油) 果物 しおっぱおにぎり (米、しおっぱ) 牛乳	ごはん 魚の若草焼き (魚、酒、塩、抹茶 マヨネーズ) 小松菜のごま和え (小松菜、人参、竹輪、ごま コーン、醤油) えのきのすまし汁 (えのき、玉葱、人参、葱 いりこ、醤油、塩) 青のりポテト (じゃが芋、塩、青のり 油) 牛乳	ごはん 厚揚げのみそ炒め (厚揚げ、豚肉、筍、人参 椎茸、玉葱、油、ピーマン 砂糖、醤油、みそ) 春キャベツのおかか和え (春キャベツ、人参、醤油 かつお節) 春雨のスープ (春雨 人参、玉葱、わかめ、醤油 鶏がらだし) さつま芋のレモン煮 (さつま芋、レモン汁 砂糖) 牛乳	ごはん 肉じゃが (新じゃが芋、油 鶏肉、玉葱、しらたき、人参 しめじ、いんげん、砂糖 醤油、みりん) ごぼうサラダ (ごぼう、きゅうり、人参 ハム、チーズ、醤油 マヨネーズ) ふのみそ汁 (ふ、玉葱、えのき、葱 いりこ、みそ) 牛乳寒天 (牛乳、寒天、みかん グラニュー糖) クラッカー	ツナピラフ (米、ツナ、コンソメ 人参、玉葱、コーン、塩 パセリ、マーガリン こしょう) 野菜スープ (人参、玉葱、キャベツ、塩 葱、コンソメ、醤油) 果物 菓子 牛乳
おやつ						
	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	13日(土)
	ごはん 炒り豆腐 (豆腐、鶏ミンチ、竹輪 干し椎茸、玉葱、人参 グリーンピース、砂糖 醤油、油) ブロッコリーの酢の物 (ブロッコリー、コーン 人参、わかめ、酢、砂糖 醤油) しめじのみそ汁 (しめじ、玉葱、葱、麩 人参、いりこ、みそ) いもち (じゃが芋、片栗粉、醤油 砂糖) 牛乳	カレーライス (米、豚肉、玉葱、人参 じゃが芋、カレールウ にんにく、醤油) グリーンピース) スティック野菜 (きゅうり、人参 マヨネーズ) 果物 ヨーグルト	五目うどん (うどん、鶏肉、玉葱、人参 わかめ、油揚げ、いりこ、塩 醤油、みりん) さつま芋の含め煮 (さつま芋、人参、砂糖 醤油) 果物 梅おにぎり (米、梅干し) 牛乳	ごはん 鶏の唐揚げ (鶏肉、酒、塩、にんにく 醤油、片栗粉、油) 切干大根の含め煮 (切干大根、さつま揚げ 人参、いんげん、砂糖 醤油) 豆腐のみそ汁 (豆腐、人参、玉葱、小松菜 いりこ、みそ) 人参蒸しパン (ミックス粉 牛乳、油、オレンジジュース 砂糖、人参、バター、卵 うらごし人参) 牛乳	ごはん 魚の西京焼き (魚、酒、砂糖、みそ みりん) 和風サラダ (キャベツ、もやし、人参 竹輪、ごま、マヨネーズ 醤油) 油揚げのすまし汁 (油揚げ、人参、えのき 葱、玉葱、いりこ、醤油 塩) ピザトースト (食パン ケチャップ、ピーマン、玉葱 ウインナー、チーズ) 牛乳	スタミナ納豆丼 (米、豚ミンチ、納豆、葱 ごま、にんにく、生姜 砂糖、醤油、酒) 大根のみそ汁 (大根、わかめ、油揚げ 人参、いりこ、みそ) 果物 菓子 牛乳
おやつ						
	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	20日(土)
	ごはん 鶏肉のねぎみそ焼き (鶏肉、酒、みそ、葱 みりん、砂糖) あさりのしぐれ煮 (あさり、生姜、醤油、酒 みりん、砂糖) さつま芋のみそ汁 (さつま芋、玉葱、人参 わかめ、みそ、いりこ) みかんヨーグルト (ヨーグルト、みかん 砂糖)	ごはん 豚肉の生姜焼き (豚肉、玉葱、生姜、酒 砂糖、醤油、みりん、油) 野菜サラダ (キャベツ、きゅうり、塩 みかん、レーズン、油、砂糖 酢、こしょう) 春雨スープ (春雨、人参、にら、玉葱 鶏がらだし、醤油、塩) あんこパイ (パイ生地、しろあん、卵) 牛乳	ごはん 魚の生姜煮 (魚、生姜、酒、砂糖 醤油、みりん) 納豆和え (ほうれん草、もやし、人参 納豆、かつお節、醤油) 新じゃがスープ (新じゃが芋、玉葱、人参 ブロッコリー、醤油 コンソメ) オレンジゼリー (オレンジジュース、寒天 グラニュー糖) クラッカー	ごはん 葡萄飯 (米、筍、鶏肉、油揚げ 人参、醤油、酒、キヌサヤ みりん、刻みのみり) 高菜の煮物 (高菜、人参、さつま揚げ 砂糖、醤油、酒、みりん 油) わかめのすまし汁 (わかめ、えのき、玉葱 いりこ、塩、醤油) 果物 きな粉トースト (食パン、マーガリン、砂糖 きな粉) 牛乳	みそラーメン (中華麺、豚肉、人参、玉葱 もやし、コーン、キャベツ にんにく、葱、鶏がらだし あさり、みそ) きゅうりの中華和え (きゅうり、ごま、酢、醤油 砂糖、ごま油) 果物 鮭おにぎり (米、鮭フレーク、ごま) 牛乳	ひじきご飯 (米、鶏肉、人参、ひじき 油揚げ、薄口醤油) 玉葱と白菜のみそ汁 (玉葱、白菜、人参、しめじ 葱、みそ、いりこ) 果物 菓子 牛乳
おやつ						
	22日(月)	23日(火)	24日(水) 誕生日会	25日(木)	26日(金)	27日(土)
	ごはん 豆腐のあんかけ (豆腐、豚ミンチ、玉葱 人参、えのき、ピーマン 砂糖、醤油、片栗粉) もやしのごま和え (もやし、きゅうり、人参 ごま、醤油) なめこのみそ汁 (なめこ、大根、玉葱、葱 いりこ、みそ) マカロニの安倍川 (マカロニ、きな粉、塩 砂糖) 牛乳	あんかけ焼きそば (焼きそば麺、豚肉、人参 ピーマン、キャベツ、玉葱 ごま油、醤油、こしょう) 片栗粉、鶏がらだし、塩) 油揚げのみそ汁 (油揚げ、豆腐、人参、葱 しめじ、みそ、いりこ) 果物 黒米おにぎり (米、黒米、薄口醤油、ごま) 牛乳	ごはん グリルチキン (鶏肉、塩、こしょう ブロッコリー) ひじきの煮物 (ひじき、しらたき、油 人参、油あげ、砂糖、醤油 グリーンピース) 中華スープ (人参、玉葱、椎茸、葱 鶏がらだし、醤油) クリームあんみつ (白桃、みかん、キウイ 寒天、砂糖、ゆで小豆 アイス)	ごはん 魚の磯辺揚げ (魚、天ぷら粉、酒、塩 こしょう、青のり、油) 小松菜のコーンとえ (小松菜、人参、コーン ごま、醤油) 五目みそ汁 (ごぼう、豆腐、人参、玉葱 椎茸、葱、みそ、いりこ) チーズ蒸しパン (ミックス粉、チーズ 牛乳、卵、砂糖、油) 牛乳	ごはん ポークビーンズ (豚肉、大豆、玉葱、人参 じゃが芋、トマト缶、砂糖 醤油、グリーンピース、塩 油、ケチャップ、中濃ソース) ひじきのマヨ和え (ひじき、人参、きゅうり コーン、マヨネーズ、醤油) しめじのスープ (しめじ、人参、玉葱、醤油 わかめ、鶏がらだし) 牛乳寒いちごソース (牛乳、寒天、砂糖 いちごソース)	ハヤシライス (米、牛肉、しめじ、人参 玉葱、グリーンピース にんにく、油、ハヤシルウ) もやしとニラのスープ (もやし、人参、ニラ、豆腐 鶏がらだし、醤油、ごま油) 果物 菓子 牛乳
おやつ						
	29日(月)	30日(火)	<p style="text-align: center;">ご入園・ご進級おめでとうございます</p> <p style="text-align: center;">今年度も子どもたちのために、安全でおいしい給食・おやつを作る ように頑張りますのでどうぞよろしくお願い致します。 給食では、化学調味料はほとんど使わず、いりこや昆布、かつお節と いった天然出汁をとったり、おやつは、市販のものは出来るだけ避け、 手作りおやつを心がけていきたいと思ひます。</p>			
	昭和の日 おからハンバーグ (合挽ミンチ、おから、玉葱 人参、牛乳、パン粉、卵 ケチャップ、中濃ソース 塩) 春キャベツのゆかり和え (春キャベツ、人参 ゆかり粉) 若竹汁 (新わかめ、新筍、麩、葱 えのき、いりこ、醤油、塩) ツナコーンピザ (ピザ生地、玉葱、チーズ ツナ、コーン、マヨネーズ) 牛乳					
おやつ						

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。
メニューによっては、ノンエッグマヨネーズを使用することがあります。