

# 4月献立表

令和5年4月発行  
ながさわ子ども園

## ご入園・ご進級 おめでとうございます

今年度も子どもたちが、お友達や職員と一緒に楽しい食事の時間が過ごせるように、安全でおいしく、バランスの取れた給食、おやつ作りをしていきたいと思っております。よろしくお願い致します。

また、今年度もメニュー紹介やサンプルを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。



		1日(土)					
		<b>エビピラフ</b> 米、エビ、ウインナー、人参、玉葱、ピーマン、コーン、バター、コンソメ、塩 <b>鶏がらスープ</b> きゃべつ、玉葱、しめじ、チンゲン菜、鶏がらだし、塩 <b>オレンジ菓子</b>  <b>牛乳</b> 					
		3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	8日(土)
	<b>牛飯</b> 米、牛肉、人参、ごぼう、しめじ、酒、砂糖、醤油、油、キヌサヤ <b>あすっこの和え物</b> あすっこ、もやし、人参、醤油 <b>豆乳スープ</b> さつま芋、白菜、ウインナー、あさり、椎茸、豆乳、塩、コンソメ <b>バナナ紅白まんじゅう</b> 小麦粉、B.P、油、グラニュー糖、塩、あんこ、食紅 <b>牛乳</b>	<b>ご飯豚肉の豚ジャオロース</b> 豚肉、筍、人参、ピーマン、パプリカ、油、にんにく、塩、砂糖、鶏がらだし、醤油、ごま油 <b>野菜サラダ</b> きゃべつ、きゅうり、パイナップル、油、酢、塩、こしょう <b>わかめのすまし汁</b> わかめ、玉葱、人参、いりこ、醤油、塩 <b>アップルパイ</b> パイ生地、りんご、グラニュー糖 <b>牛乳</b>	<b>焼きそば</b> 焼きそば麺、豚肉、きゃべつ、人参、玉葱、ピーマン、油、ソース、ケチャップ <b>ポテトサラダ</b> じゃが芋、きゅうり、人参、レーズン、ツナ、マヨネーズ、スキムミルク <b>コーンスープ</b> クリームコーン、コーン、玉葱、パセリ、塩、コンソメ <b>オレンジフルーツ白玉</b> 白玉粉、砂糖、バナナ、パイナップル、白桃、みかん <b>牛乳</b>	<b>ご飯豆腐のカレーあんかけ</b> 豆腐、玉葱、人参、いんげん、砂糖、醤油、カレー粉、片栗粉 <b>もやしの磯辺和え</b> もやし、人参、えのき、海苔、醤油 <b>小松菜の味噌汁</b> 小松菜、玉葱、椎茸、さつま芋、いりこ、味噌 <b>ピザトースト</b> 食パン、ケチャップ、玉葱、ウインナー、チーズ <b>牛乳</b>	<b>ご飯魚の味噌煮</b> サバ、味噌、いんげん、砂糖、醤油、生姜、酒、ブロッコリー <b>ひじき煮</b> ひじき、人参、しらたき、油揚げ、砂糖、醤油、油 <b>えのきのすまし汁</b> えのき、きゃべつ、玉葱、葱、醤油、いりこ、塩 <b>芋もち</b> じゃが芋、片栗粉、塩、スキムミルク <b>牛乳</b>	<b>炊き込みご飯</b> 米、鶏肉、人参、ごぼう、さつま揚げ、薄口醤油 <b>白菜の味噌汁</b> 白菜、人参、厚揚げ、わかめ、味噌、いりこ <b>バナナ菓子</b>  <b>牛乳</b>	
	<b>おやつ</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	
		10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)	15日(土)
	<b>春キャベツスパゲティ</b> スパゲティ、ベーコン、あさり、きゃべつ、玉葱、人参、キヌサヤ、にんにく、塩、バター <b>さつま芋の甘煮</b> さつま芋、砂糖、醤油 <b>中華スープ</b> 豆腐、玉葱、人参、しめじ、鶏がらだし、塩、醤油 <b>焼きおにぎり</b> 米、ごま、しらす干し、酒、みりん、味噌、砂糖 <b>牛乳</b>	<b>ご飯魚の塩焼き</b> サケ、塩、トマト <b>切干大根の含め煮</b> 切干大根、人参、さつま揚げ、いんげん、砂糖、醤油 <b>油揚げの味噌汁</b> 油揚げ、玉葱、人参、葱、いりこ、味噌 <b>マカロニ安倍川</b> マカロニ、きな粉、塩、砂糖、黒砂糖 <b>牛乳</b>	<b>サンドイッチ</b> 食パン、マヨネーズ、きゅうり、ハム、チーズ <b>鶏肉のマーマレード煮</b> 鶏肉、にんにく、酒、醤油、マーマレードジャム <b>ココロスープ</b> さつま芋、じゃが芋、玉葱、人参、グリーンピース、コンソメ、塩 <b>りんごココアかけ牛乳もち</b> 牛乳、片栗粉、砂糖、ミルクココア <b>牛乳</b>	<b>ご飯厚揚げと春雨の煮物</b> 厚揚げ、人参、ニラ、豚肉、玉葱、春雨、椎茸、生姜、にんにく、鶏がらだし、醤油、砂糖、みりん、酒 <b>きゅうりとわかめの酢の物</b> きゅうり、わかめ、ツナ、コーン、酢、砂糖、醤油、塩 <b>大根のすまし汁</b> 大根、玉葱、しめじ、小松菜、塩、醤油、いりこ <b>バナナ蒸しパン</b> 小麦粉、B.P、卵、砂糖、豆乳、油、バナナ、レモン汁 <b>牛乳</b>	<b>ご飯鶏じゃが</b> 鶏肉、人参、じゃが芋、玉葱、しらたき、グリーンピース、油、砂糖、醤油 <b>ほうれん草の花和え</b> ほうれん草、もやし、卵、醤油 <b>おつゆふの味噌汁</b> おつゆふ、玉葱、椎茸、葱、味噌、いりこ <b>人参団子</b> 白玉粉、人参、豆腐、砂糖、醤油、片栗粉 <b>牛乳</b>	<b>五目寿司</b> 米、酢、砂糖、塩、人参、ごぼう、エビ、椎茸、醤油、キヌサヤ <b>もやしの味噌汁</b> もやし、人参、えのき、葱、いりこ、味噌 <b>バナナ菓子</b>  <b>牛乳</b>	
	<b>おやつ</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	
		17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木) 誕生会	21日(金) 青空ランチ	22日(土)
	<b>ご飯豆腐のおやしき</b> 豆腐、葱、ツナ、パン粉、スキムミルク、卵、ケチャップ、ブロッコリー <b>レバーの甘辛煮</b> 鶏レバー、にんにく、生姜、醤油、砂糖、酒 <b>かき玉汁</b> 玉葱、えのき、卵、チンゲン菜、いりこ、醤油、塩 <b>ジャムサンド</b> 食パン、いちごジャム <b>牛乳</b>	<b>ご飯魚の若草焼き</b> サワラ、マヨネーズ、抹茶 <b>華風和え</b> ひじき、人参、ハム、きゅうり、ごま、ごま油、醤油、酢 <b>玉葱の味噌汁</b> 玉葱、しめじ、わかめ、油揚げ、味噌、いりこ <b>ボンデケーキ</b> ミックス粉、白玉粉、チーズ、牛乳、油 <b>牛乳</b>	<b>五目うどん</b> うどん、鶏肉、玉葱、人参、葱、油揚げ、塩、醤油、みりん、いりこ <b>ししゃもの天ぷら</b> ししゃも、天ぷら粉、油、コーン <b>小松菜とあさりの和え物</b> 小松菜、白菜、あさり、醤油 <b>オレンジおなか梅おにぎり</b> 米、梅干し、しらす干し、かつお節、醤油 <b>牛乳</b>	<b>ご飯アジカツ</b> アジ、にんにく、塩、小麦粉、パン粉、油、トマト <b>酢味噌和え</b> ブロッコリー、人参、しめじ、酢、砂糖、味噌 <b>春雨スープ</b> 春雨、人参、玉葱、わかめ、鶏がらだし、塩 <b>ロールケーキ</b> 卵、グラニュー糖、小麦粉、生クリーム <b>牛乳</b>	<b>チキンカレー</b> 米、押麦、鶏肉、人参、玉葱、じゃが芋、しめじ、グリーンピース、カレールウ、油、酒、レーズン <b>きゃべつの塩っぺ和え</b> きゃべつ、人参、塩昆布、醤油 <b>りんごプリン</b> 牛乳、卵、グラニュー糖 <b>牛乳</b>	<b>豚肉の生姜焼き丼</b> 米、豚肉、玉葱、人参、葱、生姜、砂糖、醤油 <b>オニオンスープ</b> 玉葱、じゃが芋、人参、パセリ、コンソメ、塩 <b>オレンジ菓子</b>  <b>牛乳</b>	
	<b>おやつ</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	
		24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金) 子どもの日のお祝い会	29日(土)
	<b>二色丼</b> 米、鶏ミンチ、生姜、ほうれん草、醤油、みりん、砂糖 <b>金平ごぼう</b> ごぼう、人参、しらたき、ピーマン、砂糖、醤油、ごま、ごま油 <b>★血液サラサラ野菜スープ</b> じゃが芋、人参、きゃべつ、玉葱、トマト、ベーコン、サバ缶、パセリ、コンソメ、塩、こしょう <b>オレンジゼリー</b> オレンジジュース、寒天、グラニュー糖 <b>牛乳</b>	<b>豆ご飯</b> 米、塩、グリーンピース <b>魚の竜田揚げ</b> フリ、にんにく、生姜、塩、醤油、みりん、酒、片栗粉、油、トマト <b>白菜とじゃこの炒め煮</b> 白菜、しらす干し、人参、ごま油、塩、醤油 <b>ミルク味噌汁</b> さつま芋、玉葱、ごぼう、葱、牛乳、味噌、いりこ <b>スイートパンパキン</b> 南瓜、バター、砂糖、牛乳、レーズン <b>牛乳</b>	<b>ご飯麻婆豆腐</b> 豆腐、豚ミンチ、椎茸、筍、玉葱、人参、生姜、にんにく、ごま油、油、味噌、醤油、砂糖、鶏がらだし、酒 <b>じゃが芋の煮物</b> じゃが芋、人参、いんげん、砂糖、醤油 <b>白菜のすまし汁</b> 白菜、玉葱、しめじ、わかめ、いりこ、塩、醤油 <b>スティックパイ</b> パイ生地、グラニュー糖 <b>牛乳</b>	<b>ラーメン</b> 中華麺、焼き豚、玉葱、もやし、コーン、チンゲン菜、鶏がらだし、塩、醤油、いりこ <b>鶏肉と高野豆腐の卵焼き</b> 鶏肉、ピーマン、玉葱、人参、高野豆腐、卵、醤油、砂糖、酒、油 <b>ほうれん草の和え物</b> ほうれん草、人参、醤油 <b>バナナ菜飯おにぎり</b> 米、押麦、菜飯ふりかけ <b>牛乳</b>	<b>ご飯エビフライ</b> エビ、塩、天ぷら粉、パン粉、油、人参、砂糖、フリッツ <b>春の緑野菜サラダ</b> アスパラガス、キヌサヤ、ブロッコリー、マヨネーズ、ケチャップ <b>ふきながしスープ</b> ウインナー、きゃべつ、人参、ピーマン、春雨、塩、醤油、コンソメ <b>柏もち</b> 上新粉、白玉粉、砂糖、あんこ、柏の葉 <b>牛乳</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>昭和の日</b> </div> 	
	<b>おやつ</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	<b>牛乳</b>	

●3歳未満児のみ午前のおやつに牛乳(100ml)を飲みます。●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。

★市内の小学校の生徒が考えた減塩メニューです。