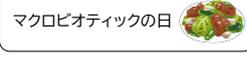




4月 給食予定献立表 (旭幼稚園/以上児)



2024年

日 曜	昼 食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)
5 金	タラの竜田揚げ ウインナーと春野菜のコンソメ煮 ごはん 豆苗と椎茸のスープ オレンジ 	ふかし芋	タラ/ウインナー	片栗粉/油/米/さつま芋	しょうが/キャベツ/玉葱/人参 インゲン/椎茸/豆苗/椎茸 オレンジ	醤油・みりん・コンソメ・だし
6 土	豚丼 イチゴゼリー	ぱりんこ	豚肉/いちごゼリー	米・油・砂糖/ぱりんこ	玉葱・ごぼう・グリーンピース	醤油・みりん・だし
8 月	チキンカツ キャベツのおかか和え ごはん しめじと豆苗のみそ汁 リンゴ 	ストロベリーケーキ	チキンカツ/みそ	油/すりごま/米 いちごジャム/ケキックス	キャベツ・青菜・人参/しめじ 豆苗/りんご	醤油・だし
9 火	麻婆飯 揚げ餃子 若布たっぷり中華スープ 黄桃缶 	コーン蒸しパン	豚肉・木綿豆腐・みそ 餃子/わかめ	米・ごま油・砂糖・片栗粉 油/ケキックス	玉葱・ねぎ・椎茸/貝割れ 黄桃缶/コーン	醤油・みりん・中華味
10 水	ナポリタンスパゲティ コーンサラダ コンソメスープ パナナ 	ゆかりおにぎり	ウインナー	スパゲティ/油/米	玉葱・ピーマン/コーン キャベツ・人参/パナナ ゆかりの素	ケチャップ 手作りドレッシング・コンソメ
11 木	青菜の発芽玄米まぜごはん 厚揚げの回鍋肉風炒め 小町和え 白菜と油揚げのみそ汁 パインナップル 	中華風カステラ	米・発芽玄米・菜めしの素・白ごま	厚揚げ・キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・にんにく・しょうが・ごま油・みそ・醤油・みりん・砂糖	油揚げ・もやし・白ごま・醤油/白菜・油揚げ・みそ・だし/パインナップル/ケキックス・レーズン・ごま油	
12 金	鶏の照り焼き さつま芋の甘煮 白菜の浅漬け ごはん 切干大根と若布のみそ汁 オレンジ 	青りんごゼリー	鶏肉/わかめ・みそ ゼリーの素	油・砂糖/さつま芋/米	白菜・人参/切干大根/オレンジ	醤油・みりん・塩・だし
13 土	お野菜たっぷり焼きうどん 白桃缶	ハッピーターン	豚肉・花かつお	うどん・油/ハッピーターン	キャベツ・玉葱・人参・ピーマン 椎茸/白桃缶	醤油・塩・こしょう
15 月	カレーライス 白身魚フライ コールスロー パインナップル 	ドーナツ	豚肉/白身魚フライ	米・油・じゃが芋 カレールウ/ケキックス	玉葱・人参/キャベツ・胡瓜 コーン/パインナップル	8次アレルギー不使用 フレンチドレッシング
16 火	お野菜たっぷり醤油ラーメン 春巻き ぶどうゼリー 	おかかおにぎり	豚肉/春巻き/ぶどうゼリー 花かつお	ラーメン/油/米	もやし・キャベツ・玉葱・人参 木耳	醤油ラーメンスープの素 醤油
17 水	鶏のから揚げ キャベツのソテー ごはん 豆腐と青菜のみそ汁 リンゴ 	のり塩ポテト	鶏肉/木綿豆腐・みそ あおりの粉	片栗粉/油/米/じゃが芋	しょうが・にんにく/キャベツ 玉葱/青菜/りんご	醤油・みりん・塩・こしょう だし
18 木	照り焼きハンバーグ ベイクドポテト ボイルドブロッコリー ごはん 玉葱と油揚げのみそ汁 オレンジ 	ストロベリー ヨーグルト	ハンバーグ/油揚げ・みそ ヨーグルト	油・砂糖・片栗粉/じゃが芋 米/いちごジャム	ブロッコリー・玉葱/オレンジ	醤油・だし
19 金	ブラウンシチュー ツナとブロッコリーのサラダ ごはん パナナ 	ココア蒸しパン	豚肉/ツナ缶	じゃが芋・油 ブラウンシチュールウ/米 ケキックス	人参・玉葱・インゲン ブロッコリー・赤パプリカ 黄パプリカ/パナナ	8次アレルギー不使用 ゴマドレッシング ビュアココア
20 土	三色丼 パイン缶	ソフトせんべい	鶏肉	米・砂糖・油 ソフトせんべい	コーン・青菜/パイン缶	醤油・みりん・塩
22 月	サワラの西京焼き 新じゃがと新玉葱のカレーソテー ごはん 麩と貝割れのすまし汁 甘夏 	黒糖蒸しパン	サワラ・みそ/ウインナー	砂糖・油/新じゃが芋/米 麩/ケキックス・黒砂糖	新玉葱・青菜・人参・にんにく 貝割れ/甘夏	みりん・純カレー・塩 こしょう・醤油・だし
23 火	お野菜たっぷりソース焼きそば 焼き芋 若布スープ 黄桃缶 	菜めしおにぎり	豚肉/わかめ	焼きそば・油/さつま芋/米	もやし・キャベツ・玉葱・人参 木耳/黄桃缶/菜めしの素	ソース・中華味
24 水	フライドチキン ブロッコリーのおかか和え ごはん 青菜とコーンのスープ フルーツonゼリー 	レモンケーキ	鶏肉・花かつお ぶどうゼリー	小麦粉/油/米/ケキックス	しょうが・にんにく/ブロッコリー 人参・しめじ/青菜・コーン みかん缶・パイン缶/レモン	塩・こしょう・醤油・コンソメ
25 木	キャベツ入りメンチカツ スパサラダ ごはん 里芋と若布のみそ汁 オレンジ 	お芋がゴロゴロ 鬼まんじゅう	キャベツ入りメンチカツ/ツナ缶 わかめ・みそ	油/スパゲティ/米/里芋 さつま芋・小麦粉・砂糖	キャベツ・玉葱・コーン・人参 オレンジ	マヨドレ・だし
26 金	豚肉の生姜炒め 青菜ともやしのごまよごし ごはん ねぎとえのきのみそ汁 リンゴ 	バナナケーキ	豚肉/油揚げ/みそ	油・砂糖/すりごま/米 ケキックス	玉葱・人参・ピーマン・しょうが 青菜・もやし/ねぎ・えのき りんご/バナナ	醤油・みりん・だし
27 土	きつねうどん パイン缶	きな粉せんべい	油揚げ	うどん/きな粉餅	ほうれん草・人参・ねぎ パイン缶	醤油・みりん・だし
30 火	ミートコロッケ 野菜ソテー ごはん 青菜とえのきのスープ パインナップル 	フルーチェ (いちご)	ミートコロッケ/牛乳	油/米/フルーチェの素	キャベツ・玉葱・人参・椎茸 青菜・えのき/パインナップル	塩・こしょう・コンソメ

材料等の都合により献立を変更することがありますのでご了承ください。

4月のメニューは、新入園児さんの初めての給食という事もあり、牛乳とおやつ以外は卵・乳を使用しないメニューになっています。

まずは食べやすいメニューで給食に慣れてもらう事から始めます。

園内の給食室には、最新式の「スチームコンベクション」が導入されており、野菜などはスチームで熱を通してあります。それにより、

野菜本来の味が楽しめます。未来へはたくさん子どもたちの「食」を真剣に考え、スタッフ一同心を込めて安心・安全な給食を提供していきます。