



4月予定献立表



日	曜	調	献立名		予定材料		おやつ			
			主菜	副菜	主菜	副菜				
1	土		ナポリタンスパゲティ・半月卵・ブロッコリー・レーズンロール・牛乳		ベーコン・玉葱・人参・しめじ・ピーマン・麵	卵・ブロッコリー・レーズンロール・牛乳	ムーンライト	ヤクルト		
3	月	汁	鶏団子のスープ	南瓜の煮物	鶏ミンチ・玉葱・人参・キャベツ・椎茸・えのき・牛蒡・白ネギ	南瓜	のりじゃこトースト	牛乳		
4	火	焼	白身魚のムニエル	スナックえんどうの卵炒め	味噌汁	白身魚	スナックえんどう・卵・人参	薩摩芋・油揚げ	マフィン	牛乳
5	水	煮	肉じゃが	きんぴらごぼう・納豆	すまし汁	牛肉・玉葱・人参・パレイ・えのき・糸莖・グリーンピース	牛蒡・人参・納豆	豆腐・しめじ	彩りおにぎり	牛乳
6	木	炒	ビーフン炒め	ブロッコリーのおかか和え	味噌汁	豚肉・木耳・海老・キャベツ・もやし・蒲鉾・竹輪・ピーマン・麵	ブロッコリー	キャベツ・えのき	いちごミルクプリン	牛乳
7	金	揚	カラフルコロッケ	温野菜	スープ	合挽ミンチ・玉葱・人参・パレイ・MIXベジタブル	南瓜・スナックえんどう・人参・コーン	小松菜・卵	お花見団子	牛乳
8	土		クリームシチュー・トマト・スクランブルエッグ・ロールパン・牛乳		鶏肉・玉葱・人参・パレイ・しめじ・ブロッコリー・コーン	トマト・卵・ロールパン・牛乳	プチケーキ	ヤクルト		
10	月	汁	カレーライス	コールスロー・フルーツヨーグルト	豚肉・玉葱・人参・パレイ・茄子・ピーマン	キャベツ・人参・胡瓜	ヨーグルト・果物	ココアトースト	牛乳	
11	火	焼	豚肉のしょうが焼き	マカロニサラダ	味噌汁	豚肉・玉葱	マカロニ・人参・胡瓜・ロースハム	パレイ・油揚げ	ドーナツ	牛乳
12	水	煮	鶏レバーの甘辛炒め煮	ポテトサラダ	すまし汁	鶏レバー	パレイ・人参・胡瓜・ロースハム	豆腐・若布	フルーツゼリー	牛乳
13	木	炒	マーボー豆腐	胡瓜と春雨のナムル	スープ	豚ミンチ・玉葱・人参・えのき・豆腐・干椎茸・ニラ	春雨・人参・胡瓜・カニカマ	チンゲン菜・エリンギ	クッキー	牛乳
14	金	揚	魚の磯辺揚げ	彩り野菜	味噌汁	赤魚	キャベツ・人参・アスパラ・コーン	なめこ・長芋	いちご大福	牛乳
15	土		煮込みうどん・ブロッコリー・ウインナー・レーズンロール・牛乳		鶏肉・玉葱・人参・えのき・椎茸・白ネギ・蒲鉾・麵	ブロッコリー・ウインナー・レーズンロール・牛乳	源氏パイ	ヤクルト		
17	月	汁	豆乳スープ	ほうれん草のお浸し・カリカリいりこ	鶏肉・玉葱・人参・薩摩芋・ブロッコリー・しめじ・コン	ほうれん草・人参・いりこ	バナナサンド	牛乳		
18	火	焼	ハンバーグ	インゲンのごま和え	味噌汁	牛ミンチ・玉葱・卵	インゲン・コーン	茄子・白菜	マカロニきな粉	牛乳
19	水	煮	魚の煮付け	ひじきの煮物	すまし汁	赤魚	ひじき・人参・大豆・油揚げ・インゲン	もずく	クリームチーズとパインのケーキ	牛乳
20	木	炒	ニラ豚	えびチリ	スープ	豚肉・玉葱・人参・キャベツ・もやし・椎茸・ニラ	むきえび	春雨・エリンギ	アップル春巻き	牛乳
21	金	揚	春野菜の天ぷら	カラフルサラダ	味噌汁	鶏肉・春野菜	ブロッコリー・人参・スナックえんどう・コーン	豆腐・えのき	ヨーグルト	牛乳
22	土		キャベツとしめじの和風パスタ・じゃがバター・トマト・ロールパン・牛乳		鶏肉・玉葱・人参・キャベツ・しめじ・椎茸・えのき・麵	パレイ・トマト・ロールパン・牛乳	ビスコ	ヤクルト		
24	月	汁	コーンクリームシチュー	カルシウムサラダ・フルーツヨーグルト	鶏肉・玉葱・人参・パレイ・しめじ・コン・ブロッコリー	小松菜・人参・ひじき・しらす・納豆・大豆	ヨーグルト・果物	お好み焼きトースト	牛乳	
25	火	焼	鮭のみそマヨ焼き	じゃがいもとコーンのソテー	すまし汁	鮭	パレイ・コーン・人参	キャベツ・しめじ	おふラスク	牛乳
26	水	煮	ロールキャベツ	ほうれん草のソテー	スープ	豚ミンチ・玉葱・人参・椎茸・キャベツ・卵	ほうれん草・人参・コーン	卵・小松菜	豆乳もち	牛乳
27	木	炒	牛肉と春雨の炒めもの	豆腐と若布のサラダ	味噌汁	牛肉・玉葱・人参・春雨・椎茸・パプリカ・ピーマン	豆腐・若布・人参・しらす・胡瓜	里芋・油揚げ	コーンフレーク	牛乳
28	金	揚	鶏のからあげ	キャベツの和え物	すまし汁	鶏肉	キャベツ・人参・アスパラ・コーン	ほうれん草・エリンギ	いちごパイ	牛乳

● 果物・・季節の果物が毎日つきます ● トマト・・副菜につくことがあります ● 牛乳・・おやつの献立によって食事の際につくことがあります



 新年度になると、生活リズムや園の雰囲気になれずにいる子どもの姿が見られるようになります。そこで、毎日元気に過ごすために、成長や発達に合わせたバランスの取れた食事作りを目指していきたいと思います。また、子どもの食べやすい献立を考えたり、見て喜んでもらえるよう彩りや盛り付けにも工夫していきたいと思います。

玄関に、当日の給食とおやつを展示します。お迎えの時にお子さんと一緒に見ていただきながら、お家での会話につながれば幸いです。

※予定献立表は変更させて頂くことがあります。(掲示板にてお知らせいたします)

