

平成31年4月 献立表

日	曜	主食 (乳児)	献立名	給食の主な使用材料		
				血・肉・骨になる(赤)	働く力のもとになる(黄)	体の調子を整える(緑)
1	月	ご飯	クリームシチュー キャベツとハムのサラダ フルーツ ☆牛乳・青りんごゼリー・昆布	豚肉・牛乳・スキムミルク・粉チーズ ロースハム・わかめ	シチューの素・じゃが芋・油 砂糖・油	玉葱・人参・グリーンピース 人参・きゅうり・キャベツ 果物
2	火	ご飯	さばの煮付け 小松菜 みそ汁 ☆牛乳・マカロニの安倍川	牛乳・昆布 さば みそ・油揚・わかめ・煮干し	ゼリーの素 砂糖・片栗粉 じゃが芋	生姜 小松菜 人参・玉葱・葱
3	水	ご飯	豚肉の生姜焼き スパゲティサラダ フルーツ ☆牛乳・じゃがバター	豚肉 シーチキン	油・砂糖 スパゲティ・マヨネーズ	生姜・人参・玉葱・ピーマン・キャベツ きゅうり・キャベツ・人参・コーン 果物
4	木	ご飯	麻婆豆腐 パンサンスー フルーツ ☆牛乳・ほうれん草クッキー	豆腐・合いびき肉・ちくわ・みそ 卵・蒲鉾	砂糖・片栗粉・ごま 春雨・ごま・ごま油・砂糖・油	人参・玉葱・えのきたけ・葱 人参・きゅうり・玉葱 果物
5	金	ご飯	生揚げのそぼろ煮 キャベツの甘酢和え フルーツ ☆牛乳・お麩ラスク	牛ひき肉・生揚げ ちりめん	砂糖・じゃが芋 砂糖	人参・玉葱・いんげん・生姜 キャベツ・人参 果物
6	土	うどん	☆牛乳・お麩ラスク かやくうどん 里芋の煮っ転がし ☆牛乳・お菓子・フルーツ	牛乳 牛肉・卵・蒲鉾・油揚げ・わかめ	マーガリン・麩・砂糖 うどん・砂糖 里芋・砂糖	人参・玉葱・葱 果物
8	月	パン	オムレツ アスパラサラダ キャベツのスープ ☆牛乳・ドーナツ(きな粉)	卵・鶏ひき肉 ベーコン・わかめ	油 マヨネーズ ホットケーキミックス・油・砂糖	玉葱・人参・ピーマン アスパラガス・コーン・人参 人参・キャベツ・葱
9	火	ご飯	白身魚の新緑揚げ 切干大根の煮物 けんちん汁 ☆ヨーグルト・フルーツ	白身魚 油揚・蒲鉾 豚肉・油揚げ・豆腐	油・小麦粉 砂糖 油・里芋	パセリ 切り干し大根・干し椎茸・いんげん・人参 人参・ごぼう・葱 果物
10	水	ご飯	八宝菜 粉ふきいも フルーツ ☆牛乳・ゆで空豆・お菓子	うずら卵・豚肉・えび 青のり	片栗粉・砂糖・油 じゃが芋	人参・玉葱・キャベツ・ピーマン・コーン・干し椎茸 人参 果物
11	木	ご飯	ポークチャップ ポテトサラダ フルーツ ☆牛乳・ジャムサンド	豚肉	油・砂糖 じゃが芋・マヨネーズ	ピーマン・人参・玉葱 人参・コーン・きゅうり 果物
12	金	ご飯	カレー豆腐 小松菜のごま和え フルーツ ☆牛乳・ココアプリン・昆布	豆腐・豚肉 ちりめん	片栗粉・カレールウ・油 ごま・砂糖	玉葱・人参・椎茸・グリーンピース 小松菜・キャベツ・人参 果物
13	土	ビーフン	汁ビーフン さつま揚げと人参のきんぴら ☆牛乳・お菓子・フルーツ	牛乳・昆布 豚肉 さつま揚げ	ココアプリンの素 ビーフン・片栗粉・油 ごま・砂糖	キャベツ・人参・玉葱・葱 人参 フルーツ



27日はおかず入りのお弁当を持ってきて下さい



6日、13日、18日、20日は主食を園で提供のため、幼児もご飯はいりません。