

2022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	金	ご飯	ひじき入りつくね 豚汁 フルーツ ☆牛乳・青りんごゼリー・いりこ	ひじき・豚ひき肉・鶏ひき肉・鶏卵 豚肉・みそ	パン粉・砂糖・片栗粉 里芋・板蕪蒟	人参・玉ねぎ・生姜 大根・人参・ごぼう 果物
2	土	中華麺	中華そば 里芋の煮っ転がし ☆牛乳・お菓子・フルーツ	豚肉・蒲鉾・わかめ	中華麺 里芋・砂糖 お菓子	人参・玉ねぎ・コーン・葱 果物
4	月	ご飯	カレー豆腐 ほうれん草のごま和え フルーツ ☆牛乳・チーズポテト	豚肉・豆腐	油・カレールウ・片栗粉 ごま・砂糖 フレンチポテト・油	人参・玉ねぎ・干し椎茸・グリーンピース ほうれん草・人参・キャベツ 果物
5	火	ご飯	白身魚の磯辺揚げ キャベツのしそひじき和え かき卵汁 ☆牛乳・フルーチェ・お菓子	白身魚・青のり しそひじき 鶏卵	小麦粉・油 片栗粉 フルーチェ・お菓子	キャベツ・人参 人参・玉ねぎ・葱 フルーツ缶
6	水	ご飯	豚肉の生姜焼き ハンサンスー フルーツ ☆牛乳・お麩ラスク	豚肉 錦糸卵・蒲鉾	油 春雨・油・ごま油・砂糖・ごま おつゆふ・砂糖・マーガリン	人参・玉ねぎ・ピーマン・キャベツ・生姜 人参・玉ねぎ・きゅうり 果物
7	木	ご飯	鶏肉のみぞれ煮 さつま汁 フルーツ ☆牛乳・マシュマロトースト	鶏肉 豚肉・豆腐・みそ・油揚げ	砂糖・片栗粉 さつま芋 食パン・マシュマロ	大根・葱 人参・ごぼう・葱 果物
8	金	ご飯	凍り豆腐の卵とじ マカロニサラダ フルーツ ☆牛乳・小松菜クッキー	鶏卵・凍り豆腐	砂糖・油 マカロニ・マヨネーズ 小麦粉・バター・砂糖	人参・玉ねぎ・にら 人参・キャベツ・きゅうり・コーン 果物 小松菜パウダー
9	土	パスタ	クリームスープスパゲティ ピーマンのカレー炒め ☆牛乳・お菓子・フルーツ	ベーコン・牛乳・スキムミルク 豚肉	スパゲティ・シチューの素 油・カレー粉 お菓子	人参・玉ねぎ・しめじ・ほうれん草 ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカ・人参・もやし 果物
11	月	ご飯	吉野煮 小松菜のチーズ和え フルーツ ☆牛乳・人参クラッカー	鶏肉・生揚げ チーズ・ちりめん	じゃが芋・砂糖・片栗粉 ごま・ごま油 小麦粉・砂糖・油	人参・大根・いんげん 小松菜・キャベツ・人参 果物 人参
12	火	ご飯	まり揚げ スティックきゅうり ひよこ豆のスープ ☆鉄分ヨーグルト・フルーツ	豆腐・鶏ひき肉・ひじき ひよこ豆・ベーコン	油・片栗粉・パン粉・砂糖 じゃが芋	葱・生姜 きゅうり 玉ねぎ・人参・パセリ 果物
13	水	パン	ビーフシチュー キャベツとコーンのサラダ フルーツ ☆わかめむすび	牛肉 ハム	ビーフシチューの素・じゃが芋・油 油・砂糖 精白米	人参・玉ねぎ・しめじ・グリーンピース 人参・キャベツ・コーン 果物
14	木	ご飯	さけの黄金焼き スナップえんどう ふのすまし汁 ☆牛乳・揚げパン(きな粉)	わかめ さけ・チーズ 昆布	マヨネーズ おつゆふ コッペパン・油・砂糖	人参 スナップえんどう 人参・えのき・みつば



2日、9日、16日、22日、23日、30日は主食を園で提供のため、幼児もご飯はいりません。