

4月のこんだて



熱量 435kcal タンパク質16.0g

平成30年度
吉祥院保育園

(ひよこ)(あひる)

	献立	材 料	お や つ		献立	材 料	お や つ
2 ・ 16	ごはん 焼き魚 切り干し大根	米 鮭 塩 切干大根 (油揚げ) 人参 グリンピース 砂糖 醤油	焼きそば 中華麺 キャベツ 豚肉 もやし 人参 お好みソース 花鰹 焼きそばソース 青のり 牛乳	9 ・ 23	ごはん 煮魚 白菜の煮びたし	米 鯖 砂糖 醤油 みりん 酒 白菜 (油揚げ) 玉葱 人参 (こんにゃく) 砂糖 醤油	大学芋 薩摩芋 砂糖 酢 醤油 水 黒胡麻
(月)	味噌汁	薩摩芋 青梗菜 昆布 味噌		(月)	味噌汁	麩 玉葱 わかめ 昆布 味噌	牛乳
3 ・ 17	ごはん 煮物 味噌汁	米 豚ミンチ 薩摩芋 人参 玉葱 グリンピース 砂糖 醤油 大根 (しめじ) 青葱 昆布 味噌	ジャムサンド 食パン イチゴジャム 牛乳	10 ・ 24	ごはん 玉子焼き 大豆入り金平	米 卵 人参 玉葱 青のり 豚肉 ごぼう 蓮根 人参 (糸こんにゃく) 大豆 砂糖 醤油	夕焼けごはんおにぎり 米 人参 酒 塩 薄口醤油
(火)				(火)	味噌汁	ソーメン (なめこ) わかめ 昆布 味噌	牛乳
4 ・ 18	ごはん 鶏の照り煮 大根の胡麻煮	米 鶏もも肉 酒 みりん 砂糖 醤油 大根 人参 (こんにゃく) (竹輪) 三度豆 すり胡麻 砂糖 醤油 豆腐 白菜 昆布 味噌	ベークドポテト じゃが芋 チーズ マーガリン 牛乳	11 ・ 25	ごはん ハンバーグ ポテトサラダ	米 豚ミンチ 鶏ミンチ 玉葱 卵 パン粉 牛乳 ケチャップ 水 ウスターソース 砂糖 片栗粉 じゃが芋 胡瓜 人参 玉葱 (ハム) 砂糖 醤油 酢 胡麻油	(11日)米粉パン (25日)スナックスティック
(水)	味噌汁			(水)	コンソメスープ	キャベツ 人参 コーン コンソメ	牛乳
5 ・ 19	クリームシチュー ブロッコリーサラダ	米 豚肉 じゃが芋 人参 玉葱 牛乳 小麦粉 コンソメ 油 ブロッコリー 胡瓜 人参 (ベーコン) 砂糖 醤油 酢 胡麻油	塩おにぎり 米 塩 牛乳	12 ・ 26	ごはん じゃが芋のそぼろ煮 吉野汁	米 豚ミンチ じゃが芋 玉葱 人参 三度豆 砂糖 醤油 油 大根 人参 里芋 (油揚げ) 青葱 昆布 鰹節 醤油 片栗粉	バナナケーキ 小麦粉 砂糖 卵 油 バナナ レモン ベーキングパウダー
(木)				(木)			牛乳
6 ・ 20	ごはん 麻婆豆腐 澄まし汁	米 豆腐 豚ミンチ 人参 玉葱 青葱 味噌 砂糖 醤油 胡麻油 片栗粉 ソーメン (油揚げ) 小松菜 昆布 鰹節 醤油	きな粉蒸しパン 小麦粉 きな粉 牛乳 砂糖 ベーキングパウダー 牛乳	13 ・ 27	ごはん グラタン ブロッコリー	米 鶏こま 玉葱 人参 マカロニ パセリ マーガリン 小麦粉 牛乳 粉チーズ ブロッコリー	オレンジゼリー オレンジ果汁 寒天 ゼラチン 砂糖 みかん缶 胡麻スティック2本 牛乳
(金)				(金)	味噌汁	白菜 (さつま揚げ) 青葱 昆布 味噌	
7 ・ 21	具だくさんうどん 南瓜煮	うどん 豚肉 白菜 玉葱 人参 青葱 胡麻油 昆布 鰹節 砂糖 醤油 南瓜 砂糖 醤油	ぶどうパン 牛乳	14 ・ 28	かしわうどん 野菜の煮物	うどん 鶏肉 砂糖 醤油 法蓮草 昆布 鰹節 砂糖 醤油 じゃが芋 人参 玉葱 砂糖 醤油	黒糖ロールパン 牛乳
(土)				(土)			

備 考

2日(月)入園式 25日(水)お誕生日会

- *ごはん 米 麦
- *ハンバーグ 豚ミンチ 鶏ミンチ 玉葱 卵 パン粉 牛乳 砂糖 ケチャップ ウスターソース 水 片栗
- *ポテトサラダ じゃが芋 胡瓜 人参 玉葱 (ハム) 砂糖 醤油 酢 胡麻油
- *コンソメスープ キャベツ 人参 コーン コンソメ (おやつ)
- *スナックスティックパン
- *牛乳

*天候や仕入れの都合により食材や献立の変更があります。

* 保育園では、ひよこぐみ、あひるぐみは、きのこ類、練り物(竹輪、かまぼこ、さつま揚げ) ベーコン、ハム、油揚げ、揚げ物、カレーは、味が濃く噛みにくいので抜いています。()は、ひよこぐみ、あひるぐみが抜く食材です。