



4月こんだて



(あひる)

吉祥院保育園

熱量 480g タンパク質 18.3g

	献立		おやつ		材 料	おやつ
1 ・ 15	ごはん 鶏の照り煮 大根の胡麻煮	米 鶏もも肉 砂糖 醤油 大根 人参 三度豆 すり胡麻 砂糖 醤油	大学芋 薩摩芋 砂糖 醤油 酢 水 黒胡麻	8 ・ 22	ごはん 手羽元のさっぱり煮 ポテトサラダ	マーブルケーキ 小麦粉 ココア 卵 砂糖 マーガリン ベーキングパウダー
(月)	味噌汁	豆腐 小松菜 昆布 味噌	牛乳	(月)	味噌汁	牛乳
2 ・ 16	ごはん だし巻き玉子 薩摩芋と牛蒡の金平	米 卵 醤油 昆布だし 薩摩芋 ごぼう 人参 豚肉 砂糖 醤油 胡麻油 すり胡麻	ジャムサンド 食パン 苺ジャム	9 ・ 23	ごはん 煮物 苺2粒	(9日) スナックスティックパン (23日) 米粉パン
(火)	味噌汁	白菜 玉葱 青葱 昆布 味噌	牛乳	(火)	味噌汁	牛乳
3 ・ 17	ごはん 煮魚 キャベツの煮びたし	鯖 砂糖 醤油 みりん 酒 キャベツ 玉葱 人参 砂糖 醤油	ひじき入りおにぎり 米 ひじき 砂糖 醤油 人参	10 ・ 24	ごはん 煮魚 野菜のナムル	おかかおにぎり 米 鯉節 醤油
(水)	味噌汁	ソーメン 人参 青葱 昆布 味噌	牛乳	(水)	味噌汁	牛乳
4 ・ 18	ごはん 麻婆豆腐 胡瓜の酢漬け	米 豚ミンチ 豆腐 人参 玉葱 青葱 味噌 砂糖 醤油 胡麻油 片栗粉 胡瓜 砂糖 醤油 酢	きな粉蒸しパン 小麦粉 牛乳 砂糖 きな粉 ベーキングパウダー	11	ごはん チキンチャップ ブロッコリー	味噌うどん うどん 豚肉 キャベツ 人参 昆布 味噌
(木)	味噌汁	じゃが芋 わかめ 昆布 味噌	牛乳	(木)	味噌汁	牛乳
5 ・ 19	菜飯 じゃが芋のそぼろ煮	米 小松菜 白胡麻 砂糖 醤油 鶏ミンチ じゃが芋 玉葱 人参 三度豆 砂糖 醤油 油	オレンジゼリー オレンジ果汁 砂糖 寒天 ゼラチン	12 ・ 26	ごはん クリームシチュー 野菜サラダ	バナナ2/3本 ハインハイン2枚
(金)	吉野汁	大根 人参 里芋 青葱 昆布 鯉節 醤油 片栗粉	胡麻スティック2本 牛乳	(金)	味噌汁	牛乳
6 ・ 20	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 鯉節 砂糖 醤油 南瓜 砂糖 醤油	黒糖ロールパン	13 ・ 27	衣笠うどん 野菜の煮物	ぶどうパン
(土)	味噌汁	薩摩芋 玉葱 青葱 昆布 味噌	牛乳	(土)	味噌汁	牛乳

備考	25日(木)誕生日会 ごはん チキンチャップ ブロッコリー 味噌汁	鶏こま 小麦粉 人参 玉葱 ピーマン キャベツ ケチャップ ウスターソース 油 ブロッコリー 薩摩芋 玉葱 青葱 昆布 味噌	(おやつ) 味噌うどん うどん 豚肉 キャベツ 昆布 味噌 牛乳	1日(月)入園式 10日(水)らいおんぐみ イチゴ狩り		
----	---	---	--	--------------------------------	--	--

* 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、麦、きのこ類、練り物(竹輪、かまぼこ、さつま揚げ)ベーコン、ハム、こんにゃく、油揚げ、揚げ物、カレーは、味が濃く噛みにくいのので抜いています。