



4月こんだて

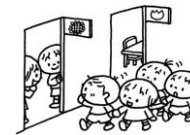


熱量 544 kcal タンパク質 20.3 g

(うさぎ)(幼児)

吉祥院こども園

	献立	材 料	お や つ		献立	材 料	お や つ
13	ごはん 鯖の味噌煮	米 鯖 酒 味噌 砂糖 醤油	カステラ	6	ごはん 麻婆豆腐	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	フルーツサンド ☆ 食パン 生クリーム いちご バナナ
27	キャベツの煮びたし	キャベツ 人参 玉葱 さつま揚げ こんにゃく 砂糖 醤油		20	胡瓜の酢漬け	胡瓜 砂糖 醤油 酢	
(月)	澄まし汁	大根 人参 法蓮草 昆布 鰹節 薄口醤油	牛乳	(月)	味噌汁	白菜 油揚げ 青葱 昆布 味噌	牛乳
14	鶏そぼろ丼	米 鶏ミンチ 卵 人参 グリンピース 玉葱 砂糖 醤油	揚げ芋 薩摩芋 油	7	ごはん 鮭の塩焼き	米 鮭 塩	オレンジゼリー オレンジ果汁 寒天 ゼラチン 砂糖
28	野菜のおひたし	白菜 人参 法蓮草 ごぼう かまぼこ 花鰹 砂糖 醤油		21	ひじきの炒め煮	ひじき 人参 油揚げ 南瓜 砂糖 醤油 油	
(火)	味噌汁	豆腐 油揚げ 青葱 昆布 味噌	牛乳	(火)	味噌汁	キャベツ 玉葱 青葱 昆布 味噌	牛乳
1	ごはん 豚じゃが	米 豚ミンチ じゃが芋 人参 玉葱 グリンピース 砂糖 醤油 油	玉子うどん うどん 卵 法蓮草 人参 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油	8	筍ごはん 鶏の照り焼き	米 筍 人参 油揚げ みりん 酒 醤油 塩 昆布 鶏もも肉 みりん 醤油 酒	人参ケーキ 小麦粉 砂糖 卵 油 人参 ベーキングパウダー
15	バナナ	バナナ			ポテトサラダ	じゃが芋 人参 胡瓜 玉葱 ハム マヨネーズ	
(水)	味噌汁	ソーメン 人参 小松菜 昆布 味噌	牛乳	(水)	味噌汁	玉葱 えのき わかめ 昆布 味噌	牛乳
2	ごはん 手羽元のさっぱり煮	米 手羽元 砂糖 醤油 酢	(2・30日)フレンチトースト 食パン 卵 牛乳 砂糖 マーガリン	9	肉うどん	うどん 豚肉 砂糖 醤油 法蓮草 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油	菜飯のおにぎり 米 小松菜 白胡麻 砂糖 醤油
16	胡麻マヨネーズ	キャベツ ピーマン 人参 コーン シーチキン マヨネーズ すり胡麻	(16日)米粉パン	23	薩摩芋とごぼうの金平	薩摩芋 ごぼう 人参 三度豆 こんにゃく 砂糖 醤油 胡麻油 すり胡麻	
30	味噌汁	麩 人参 わかめ 昆布 味噌	牛乳	(木)			牛乳
3	カレーライス	米 牛肉 じゃが芋 人参 玉葱 カレールウ 小麦粉 コンソメ 油	きな粉蒸しパン 小麦粉 牛乳 砂糖 きな粉	10	ごはん 豆腐ハンバーグ	米 豆腐 豚ミンチ 鶏ミンチ 玉葱 卵 小麦粉 パン粉 砂糖 みりん 醤油 油	ヨーグルト
17	マカロニサラダ	マカロニ 胡瓜 人参 玉葱 ハム 砂糖 醤油 酢 胡麻油	ベーキングパウダー	24	野菜のケチャップ炒め	キャベツ 人参 玉葱 コーン コンソメ ケチャップ 油	胡麻スティック
(金)			牛乳	(金)	味噌汁	麩 法蓮草 人参 昆布 味噌	牛乳
4	かしわうどん	うどん 鶏肉 砂糖 醤油 法蓮草 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油	黒糖ロールパン	11	かやくうどん	うどん 法蓮草 かまぼこ 人参 卵 油 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油	スナックスティックパン
18	野菜の煮物	薩摩芋 人参 玉葱 グリンピース 砂糖 醤油		25	南瓜煮	南瓜 砂糖 醤油	
(土)			牛乳	(土)			牛乳
備考	22日(水)お誕生日会 *ケチャップライス 米 玉葱 人参 ピーマン ウインナー ケチャップ グリンピース *鶏の照り焼き 鶏もも肉 みりん 醤油 酒 *ポテトサラダ じゃが芋 人参 胡瓜 玉葱 ハム マヨネーズ *コンソメスープ 玉葱 人参 コーン コンソメ (おやつ) *人参ケーキ 小麦粉 砂糖 卵 油 人参 ベーキングパウダー *牛乳						1日(水)入園式



*天候や仕入れの都合により食材のや献立の変更があります。

☆がついているのは新メニューになります。