

# 2019年4月予定献立表

緑丘保育園

曜 日	昼 食	材 料 名	0,1歳対応	3時のおやつ	延長のおやつ	夕 食
月 15	ぶりの南部焼き 野菜のごま酢和え ゆかりごはん 豆腐となめこの味噌汁	ぶり・みりん・醤油・ごま キャベツ・にんじん・小松菜・ごま・砂糖・酢・塩 精白米・胚芽米・ゆかり 豆腐・なめこ・長葱・塩蔵わかめ・青菜・味噌・煮干し	とろみをつける 酢なし	じゃがいもだんご じゃが芋・塩・片栗粉・醤油・水・かつおだし	塩パン 塩パン	ポークビーンズ・マセドアンサラダ 豚肉・玉葱・大豆缶・人参・クリンピース・油・トマトソース・ケチャップ・ソース・塩 南瓜・じゃが芋・きゅうり・干しぶどう・酢・油・塩 塩パン・スープ
火 16	豆腐のあんかけ ほうれんそうの海苔和え ごはん だいこんと玉葱の味噌汁	豆腐・薄力粉・油・豚ひき・干し椎茸・長葱・人参・砂糖・醤油・片栗粉 ほうれんそう・海苔・醤油・かつおだし 精白米・胚芽米 だいこん・玉葱・塩蔵わかめ・青菜・味噌・煮干し		くだもの・牛乳 コンコンブル 強力粉・全粒粉・バター・牛乳・砂糖・ごま・青のり パン・酵母	ココアラスク 食パン・マーガリン・砂糖・ココア	魚のちゃんちゃん焼き・かぶとキャベツの浅漬け 魚・キャベツ・玉葱・人参・椎茸・味噌・みりん・アレルギー用マヨネーズ・バター かぶ・かぶ菜・キャベツ・塩 ごはん・スープ
水 17	和風ハンバーグ 切り干しサラダ レーズンパン 春野菜スープ	鶏ひき・長葱・にんじん・きくらげ・ひじき・生姜・卵・かつおだし・パン粉・塩・かつおだし・砂糖・醤油・みりん・酒・片栗粉 切干だいこん・きゅうり・にんじん・はたて缶・マヨネーズ・塩 レーズンパン たけのこ・うど・絹さや・青菜・塩蔵わかめ・塩・醤油・かつおだし	きゅうりゆで 食パンつき	梅おにぎり 精白米・胚芽米・梅干し・しらす・大葉(幼児)・塩・海苔	大学芋 さつま芋・油・砂糖・醤油・ごま	味噌ラーメン・大学芋 中華めん・豚肉・長葱・人参・もやし・コーン・青菜・味噌・かつおだし・油
木 18	かじきの焼肉だれ ごぼうといんげんのごま味噌和え わかめごはん 油揚げとかぶの味噌汁	かじき・薄力粉・片栗粉・油・にんにく・醤油・みりん・砂糖・ごま油・ごま ごぼう・いんげん・人参・かつおだし・酒・味噌・砂糖・ごま 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ 油揚げ・かぶ・かぶ菜・きくらげ・塩蔵わかめ・味噌・煮干し	とろみをつける	ソフトフランスジャム ソフトフランスパン・ジャム	和風ツナおにぎり 精白米・胚芽米・まぐろ缶詰・玉葱・油・醤油・みりん・海苔	生揚げの野菜あんかけ・だいこんそぼろ煮 生揚げ・人参・玉葱・たけのこ・ピーマン・ハム・生姜・醤油・片栗粉 大根・豚ひき・砂糖・醤油・みりん
金 19	カレーライス ひじきのサラダ 菜の花と豆腐のすまし汁	精白米・胚芽米・豚肉・じゃが芋・玉葱・にんじん・薄力粉・バター・カレー粉・ピーマン・油・りんご・にんにく・生姜・塩・牛乳・ソース・ケチャップ・醤油 ひじき・醤油・きゅうり・にんじん・ささみ・塩・マヨネーズ・オリーブ油・酢 菜の花・豆腐・塩蔵わかめ・塩・酒・醤油・かつおだし	ひき肉	マカロニきなこ マカロニ・黄粉・砂糖・塩	チキンライスおにぎり 精白米・胚芽米・鶏ひき・玉葱・人参・ピーマン・油・塩・ケチャップ	和風ツナごはん・スープ 魚のチーズ焼き・コールスローサラダ 魚・チーズ・キャベツ・人参・コーン・きゅうり・油・酢・塩
土 20	田舎うどん キャベツの土佐酢和え フルーツポンチ	干しうどん・豚ひき・人参・長葱・椎茸・青菜・味噌 キャベツ・人参・塩・醤油・酢・砂糖・削り節 みかん缶・もも缶・パイン缶・砂糖・干しぶどう		くだもの・牛乳 パン・小魚 パン・食べる小魚	麦茶	チキンライス・味噌汁
月 22	さわらのごま味噌焼き アスパラのお浸し ごはん つまみな味噌汁	さわら・酒・味噌・ごま アスパラ・にんじん・削り節・醤油・かつおだし 精白米・胚芽米 つまみな・玉葱・生揚げ・煮干し・味噌	とろみをつける	くだもの・牛乳 スバゲティナボリタン スバゲティ・玉葱・牛ひき・にんじん・ピーマン・トマト缶・ケチャップ・バルサミクス・塩・油	ドーナツ ドーナツ(卵なし)	肉じゃが・なます風サラダ じゃが芋・豚肉・玉葱・人参・白滝・いんげん・砂糖・酒・醤油・油 だいこん・人参・きゅうり・油・酢・塩・はちみつ・ごま油・しらす
火 23	豆腐のつくね焼き 大豆ひじき煮 ピースごはん 玉葱とじゃが芋の味噌汁	豆腐・鶏ひき・玉葱・パン粉・塩・油・味噌・みりん・酒 大豆・切り干し大根・ひじき・油揚げ・にんじん・油・砂糖・醤油・酒・みりん 精白米・胚芽米・グリーンピース・塩・酒 玉葱・じゃが芋・青菜・味噌・煮干し		いもけんぴ さつまいも・メープルシロップ・油	じゃこトースト 食パン・しらす・アレルギー用マヨネーズ バセリ	ごはん・スープ 魚のトマト煮・カボチャサラダ 魚・薄力粉・玉葱・トマト缶・ケチャップ・バセリ・油・塩 南瓜・りんご・人参・きゅうり・アレルギー用マヨネーズ・塩・オリーブ油
水 24	鮭のパン粉焼き ハイアンサラダ バターロール ニラスープ	生鮭・にんにく・酒・塩・パン粉・バセリ・オリーブ油 キャベツ・みかん缶・きゅうり・パイン缶・干しぶどう・油・酢・砂糖・塩 バターロール にら・玉葱・えのき・青菜・塩・醤油・片栗粉・かつおだし	とろみをつける きゅうりゆで	くだもの・牛乳 ジュシー(沖縄風ごはん) 精白米・胚芽米・豚肉・人参・ごま油・酒・砂糖・醤油・かつおだし・塩・グリーンピース	じゃがバター じゃがいも・バター・塩・青のり	あんかけ焼きそば・じゃがバター 中華めん・油・生姜・にんにく・豚肉・キャベツ・玉葱・もやし・ピーマン・人参・塩・醤油・片栗粉
木 25	牛肉とアスパラのオムレツ たけのこ味噌煮 青のりごはん 中華風きくらげスープ	牛ひき・玉葱・アスパラ・トマト・油・塩・卵・バター・牛乳・塩 生揚げ(幼児)・木綿豆腐(乳児)・たけのこ・にんじん・絹さや・砂糖・酒・味噌・醤油 精白米・胚芽米・青のり 春雨・きくらげ・えのき・長葱・青菜・塩・醤油・ごま油・かつおだし	木綿豆腐	くだもの・牛乳 クリームサンド 食パン・生クリーム・ジャム	麦茶 桜えびごはんおにぎり 精白米・胚芽米・桜えび・油揚げ・ごま・醤油・塩	ニラと豆腐のハンバーグ・にんじん炒め煮 ニラ・豚ひき・木綿豆腐・人参・薄力粉・塩・砂糖・醤油・油 人参・しらす・油・みりん・醤油
金 26	コーンごはん 鶏肉のケチャップ炒め 春キャベツサラダ 若竹スープ	精白米・胚芽米・コーン缶・塩 鶏胸肉・塩・砂糖・酒・薄力粉・油・ケチャップ・中濃ソース キャベツ・きゅうり・にんじん・ゆかり たけのこ・塩蔵わかめ・えのき・ごま・塩・醤油・かつおだし		くだもの・牛乳 ふくれ菓子 薄力粉・ベーキングパウダー・黒砂糖・酢・はちみつ・卵・牛乳	麦茶 ほたてごはんおにぎり 精白米・胚芽米・ほたて缶・人参・干し椎茸・塩・醤油	魚の照り焼き・いんげんのごま和え 魚・醤油・酒・みりん・油・いんげん・人参・ごま・砂糖・醤油
土 27	きつねうどん かぶときゅうりの漬け物 ゼリー	干しうどん・鶏ひき・油揚げ・人参・椎茸・長葱・キャベツ・青菜・醤油・酒・塩 かぶ・かぶ菜・きゅうり・刻み昆布・塩 100%ジュース・水・アガー・砂糖		くだもの・牛乳 ラスク・チーズ ソフトフランス生地・パン/バターロール/パン生地・マーガリン・砂糖 ーロチーズ	麦茶	ほたてごはん・味噌汁

\* エネルギー 548kcal たんぱく質 23.2g 脂質 16.8g \* 0才のみ 9時おやつの牛乳(豆乳)があります。\* 3時の牛乳は豆乳入りです \* 材料の関係で献立が変更になることもあります。