

# 2024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	かじきの焼肉ダレ きゅうりとキャベツの浅漬け ごはん アスパラスープ	かじき・薄力粉・片栗粉・なたね油・にんにく・醤油・みりん・素精糖・ごま油・ごま キャベツ・きゅうり・にんじん・海水塩 精白米・胚芽米 アスパラガス・鶏ささみ・片栗粉・長葱・海水塩・醤油・かつおだし・こんぶだし	別血とろみ 野菜やわらかくゆでる	いもけんぴ さつまいも・メープルシロップ・なたね油	きなこおにぎり 精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩	鶏南蛮うどん・だいこんと生揚げの煮物 干しうどん・鶏ひき・長葱・にんじん・青菜・醤油・海水塩・かつおだし だいこん・生揚げ・にんじん・いんげん・素精糖・醤油・海水塩 くだもの
火	2 16 30	ぶりの生姜焼き ごぼうといんげんのごま味噌和え ふりかけごはん 油揚げとかぶの味噌汁	ぶり・生姜・醤油・みりん ごぼう・いんげん・にんじん・かつおだし・酒・味噌・素精糖・ごま 精白米・胚芽米・ふりかけ(たまごなし) 油揚げ・かぶ・青菜・味噌・煮干し・かつおだし	別血とろみ 野菜やわらかくゆでる	スパゲッティミートソース スパゲッティ・豚ひき・牛ひき・玉葱・にんじん・干し椎茸・ ホールトマト・パセリ・なたね油・海水塩・バルメサンチーズ	わかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	マーボー豆腐・きゅうりの磯和え 豆腐・豚ひき・長葱・ニラ・にんじん・ごま油・にんにく・生姜・味噌・醤油・素精糖・ かたくり粉 きゅうり・青のり・海水塩 わかめごはん・スープ
水	3 17	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・なたね油・豚ひき・干し椎茸・長葱・にんじん・素精糖・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・青菜・味噌・煮干し・かつおだし	野菜やわらかくゆでる	鮭ごはん 精白米・胚芽米・甘塩鮭・大葉・ごま	焼肉おにぎり 精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・海 清酒・味噌・醤油・素精糖・にんにく・ごま	魚の香味焼き・高野豆腐の煮物 魚・ねぎ・いりごま・生姜・清酒・醤油・なたね油・凍り豆腐・にんじん・乾しいたけ さやいんげん・素精糖・醤油・みりん・海水塩 焼肉ごはん・すまし汁
木	4 18	回鍋肉 さつまいもの刻みこぶの煮 ごはん 菜の花と豆腐のすまし汁	豚肉・キャベツ・ピーマン・にんじん・醤油・清酒・なたね油・味噌・素精糖・片栗粉 さつまいも・まこぶ・みりん・素精糖・醤油 精白米・胚芽米 菜の花・絹豆腐・塩蔵わかめ・海水塩・清酒・醤油・かつおだし	豚ひき 野菜やわらかくゆでる	和風ラスク 食パン・マーガリン・いりごま・あおのり	ゆかりおにぎり 精白米・胚芽米・ゆかり	魚の塩焼き・にんじんのごま味噌和え 魚・海水塩・なたね油・にんじん・すりごま・味噌・みりん ゆかりごはん・味噌汁
金	5 19	カレーライス コーンサラダ 麩と青菜のすまし汁	精白米・胚芽米・豚肉・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・ピーマン・りんご・薄力粉・バター・カレー粉・なたね油・にんにく・生姜・海水塩・ 牛乳・ウスターソース・醤油・ケチャップ スイートコーン・キャベツ・にんじん・米酢・醤油・なたね油・ごま油・ごま・海水塩 焼き麩・ほうれんそう・ねぎ・海水塩・醤油・かつおだし	豚ひき 野菜やわらかくゆでる	黒蒸しパン 薄力粉・全粒粉・ベーキングパウダー・黒砂糖・たまご・ 干しぶどう・牛乳・豆乳	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりごま 焼き海苔	鶏肉のはちみつ焼き・ひじきの煮物 鶏肉・醤油・はちみつ・にんにく・ねぎ・片栗粉・酒・みりん 干しひじき・簡しいたけ・にんじん・油揚げ・さやいんげん・なたね油・素精糖 おかかおにぎり・味噌汁
土	6 20	きつねうどん さつまいもサラダ ゼリー	鶏ひき肉・油揚げ・にんじん・しいたけ・キャベツ・青菜・ねぎ・醤油・清酒・海水塩 さつまいも・にんじん・りんご・きゅうり・マヨネーズ・オリーブ油・米酢・海水塩 100%ストレートジュース・素精糖・アガー		ラスク・チーズ フランスパン・バター・素精糖・プロセスチーズ		
月	8 22	ぶりの照り焼き 野菜のごま酢和え ごはん 豆腐となめこの味噌汁	ぶり・醤油・酒・みりん・なたね油 キャベツ・にんじん・こまつな・ごま・素精糖・米酢・海水塩 精白米・胚芽米 豆腐・なめこ・ねぎ・味噌・煮干し・かつおだし		レーズンクッキー 薄力粉・ベーキングパウダー・バター・牛乳・干しぶど 海水塩・全粒粉	きなこおにぎり 精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩	焼きそば・わかめとトマトのサラダ 中華麺・豚肉・キャベツ・もやし・たまねぎ・ピーマン・なたね油・あおのり・ウスターソース 中濃ソース・海水塩・豆腐・わかめ・トマト・米酢・醤油・なたね油 素精糖 くだもの
火	9 23	牛肉とアスパラオムレツ たけのこの味噌煮 青のりごはん 中華風きくらげスープ	牛ひき肉・たまねぎ・アスパラガス・トマト・なたね油・海水塩・卵・バター・牛乳 生揚げ(幼児)・豆腐(乳児)・たけのこ・にんじん・素精糖・酒・味噌・醤油・ 精白米・胚芽米・あおのり はるさめ・きくらげ・えのきたけ・海水塩・醤油・ごま油・かつおだし		マカロニきなこ マカロニ・きな粉・素精糖・海水塩	わかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	魚の南部焼き・だいこんのそぼろ煮 魚・醤油・みりん・ごま・味噌・だいこん・豚肉・素精糖 わかめごはん・味噌汁
水	10 24	豆腐のつくね 切干大根煮 生グリーンピースごはん じゃがいもの豆乳味噌汁	豆腐・鶏ひき肉・たまねぎ・パン粉・海水塩・なたね油・味噌・みりん・酒 切干大根・にんじん・乾しいたけ・油揚げ・さやいんげん・なたね油・素精糖・醤油・みりん 精白米・胚芽米・生グリーンピース・海水塩・酒 じゃがいも・たまねぎ・ほうれんそう・味噌・煮干し・豆乳・かつおだし		ジャムパン プレーンボール・いちごジャム	焼肉おにぎり 精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・海 清酒・味噌・醤油・素精糖・にんにく・ごま	魚のカレー焼き・さつま芋のひじき煮 魚・薄力粉・カレー粉・なたね油 さつまいも・にんじん・干しひじき・醤油・素精糖 焼肉ごはん・すまし汁
木	11 25	ツナそぼろ きゅうりのひじき和え ごはん 南瓜えのきの味噌汁	まぐろ缶・高野豆腐・にんじん しょうが・ごま・醤油・素精糖・みりん・酒・片栗粉 きゅうり・干しひじき・醤油・海水塩・ごま 精白米・胚芽米 かぼちゃ・えのきたけ・ほうれんそう・みそ・煮干し・かつおだし		ジュシーごはん 精白米・豚肉・にんじん・ごま油・酒・素精糖・醤油・海 かつおだし・生グリーンピース	ゆかりおにぎり 精白米・胚芽米・ゆかり	肉じゃが・キャベツの土佐酢和え 豚肉・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・こんにゃく・さやえんどう・素精糖・酒・醤油 なたね油・きゃべつ・にんじん・海水塩・米酢・削り節 ゆかりごはん・スープ
金	12 26	和風ハンバーグ 切干サラダ ごはん ニラスープ	鶏ひき肉・ねぎ・にんじん・きくらげ・干しひじき・しょうが・たまご・かつおだし・パン粉・海水塩・素精糖・みりん・酒・醤油・片栗粉 切干大根・にんじん・きゅうり・ホタテ貝貝柱・マヨネーズ・海水塩 精白米・胚芽米 にら・たまねぎ・海水塩・醤油・かつおだし・片栗粉・こんぶだし		ふかしいも さつまいも	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりごま 焼き海苔	炒り豆腐・昆布のドレッシング煮 豆腐・鶏肉・にんじん・ごぼう・乾しいたけ・ねぎ・さやえんどう・海水塩・醤油・ 素精糖・みりん・たまご・なたね油 おかかおにぎり・味噌汁
土	13 27	タンメンうどん あけぼのポテト フルーツポンチ	干しうどん・豚肉・なたね油・キャベツ・にんじん・もやし・ねぎ・海水塩 じゃがいも・海水塩・こしょう・マヨネーズ・トマトケチャップ・素精糖 温州ミカン缶・もも缶・パインアップル缶・素精糖・干ぶどう		パン・小魚 ソフトフランス生地/バターロール生地パン・ジャム 食べる小魚(醤油・砂糖・ごま)	< 今月のお知らせ > 入園、進級おめでとございます。子どもたちの発達にあった、おいしい給食を作っていきます。ご家庭でも作ってみたいメニューがありましたら、レシピをお渡ししますのでお声がけください。	くだもの・牛乳

\* 乳児)エネルギー406kcal たんぱく質17.1g 脂質12.4g \* 幼児)エネルギー513kcal たんぱく質21.7g 脂質15.7g

\* 0才児クラスのみ 朝の牛乳(豆乳入り)があります。 \* 3時のおやつは、牛乳(豆乳入り)とくだものがつきます。 \* 材料の関係で献立が変更になることもあります。