



# 4月献立予定表



	曜	日	献立名		果物	おやつ
		月	10			スポロン アンパンマン お野菜せん
		火	11			牛乳 ぱりんこ
		水	12			牛乳 しっとりクッキー
		木	13			ぶどうジュース ミニかきもち
		金	14			牛乳 揚げ一番
☆	月	⑰	マカロニシチュー	鶏肉、ベーコン、マカロニ、マッシュルーム、玉葱、パセリ、コーン、チーズ、ルウ、油	オレンジ	牛乳 豆乳ウエハース
			ドレッシングサラダ	キャベツ、人参、きゅうり、醤油(淡)、酢、油		
☆	火	⑱	鶏肉の ノルウェー風	鶏肉、小麦粉、片栗粉、ケッチャップ、ソース、砂糖、油	グレープ フルーツ	牛乳 ミニサラダ(塩味)
			ナムル	キャベツ、ほうれん草、人参、切干大根、砂糖、醤油(淡)、白胡麻、胡麻油		
	水	⑲	卵サンド	食パン、卵、きゅうり、ハム、マーガリン、マヨネーズ	りんご	牛乳 ばかうけ(青のり)
			野菜&フルーツ チーズ	プロセスチーズ		
☆	木	⑳	八宝菜	豚肉、むきエビ、チンゲン菜、白菜、人参、玉葱、蒲鉾、土生姜、うずら卵、干し椎茸、片栗粉、醤油(淡)、油、鶏ガラ素	バナナ	牛乳 ムーンライト
			中華風酢の物	きゅうり、切干大根、糸わかめ、ちりめんじゃこ、ひじき、桜海老、白胡麻、砂糖、酢、醤油(淡)、胡麻油		
	金	㉑	筍ご飯	米、鶏肉、茹で筍、人参、薄揚げ、刻み昆布、砂糖、醤油(淡)、味醂、だしの素、油	オレンジ	牛乳 白い風船
			かき玉	卵、玉葱、豆腐、蒲鉾、ほうれん草、葱、片栗粉、出し鰹、醤油(淡)、味醂		
☆	月	㉒	ポークビーンズ	豚肉、じゃがいも、人参、玉葱、マッシュルーム、ケチャップ、ホールトマト、大豆、グリーンピース、コンソメの素、砂糖、醤油(淡)、油	オレンジ	スポロン アンパンマン お野菜せん
			茹で筍& おかかのサラダ	ゆで筍、人参、きゅうり、糸鰹、マヨネーズ、醤油(濃)		
☆	火	㉓	鯖の香味揚げ	鯖、土生姜、にんにく、葱、白胡麻、小麦粉、片栗粉、はちみつ、醤油(濃)、油	グレープ フルーツ	牛乳 ぱりんこ
			切干大根	切干大根、人参、いんげん、平天、桜海老、砂糖、醤油(淡)、味醂、だしの素、油		
	水	㉔	味噌ラーメン	中華そば、豚肉、人参、チンゲンサイ、もやし、コーン、糸わかめ、葱、味噌、醤油(淡)、胡麻油	オレンジ	牛乳 しっとりクッキー
			アーモンドフィッシュ	アーモンドフィッシュ		

☆	木	㊸	すき焼き風煮	牛肉、小松菜、人参、玉葱、白菜、麩、焼き豆腐、糸こんにゃく、卵、砂糖、醤油(濃)、味醂、油、だしの素	バナナ	ぶどうジュース ミニかきもち
			ひじきの 胡麻酢和え	キャベツ、人参、きゅうり、ひじき、ちりめんじゃこ、白胡麻、砂糖、醤油(淡)、酢		
	金	㊸	さくらご飯	米、梅肉、蓮根、卵、高野豆腐、ちりめんじゃこ、砂糖、醤油(淡)味醂	りんご	牛乳 揚げ一番
			味噌汁	じゃがいも、玉葱、茄子、大根、カットわかめ、薄揚げ、葱、出し鰹、味噌		

○印は給食展示日です(ひまわり組前に設置) ☆印はごはん持参日です(月・火・木)

\*年少組は4月中『ごはん』『主菜』『果物』の給食となりますので、5月からごはん持参となります

\*メニューは材料仕入れの関係で変更する場合があります