



4月(1号)献立予定表



曜日	献立名		果物	おやつ
月 9				ミニいも 花子
火 10				ラムネ
水 11				いもけんぴ
木 12				ミニいも 花子
金 13				ラムネ
月 16				いもけんぴ
☆ 火 ⑰	鶏肉の唐揚げ (ユーリンチソース)	鶏肉、片栗粉、長ネギ、土生姜、にんにく、醤油(淡)、酢、酒、砂糖、はちみつ、胡麻油、塩、胡椒、油	グレープ フルーツ	牛乳 アンパンマン せんべい
	白和え	豆腐、ほうれん草、人参、こんにゃく、ひじき、白味噌、白胡麻、砂糖、醤油(淡)		
水 ⑱	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 ハッピー ターン
	野菜&フルーツ チーズ	プロセスチーズ		
☆ 木 ⑲	高野豆腐の 卵とじ	高野豆腐、鶏肉、人参、玉葱、いんげん、蒲鉾、薄揚げ、卵、砂糖、醤油(淡)、味醂、油、だしの素	バナナ	リンゴ ジュース ビスコ
	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 ⑳	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 ミニかきもち
	かき玉汁	卵、玉葱、豆腐、蒲鉾、ワカメ、葱、片栗粉、出し鰹、醤油(淡)、味醂		
☆ 月 ㉓	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 星たべよ
	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 ㉔	鮭フライ	鮭、塩、胡椒、小麦粉、卵、パン粉、油、ケチャップ、ウスターソース	グレープ フルーツ	牛乳 エリーゼ (ミルク)
	小松菜&白菜の 煮浸し	小松菜、人参、白菜、薄揚げ、淡口醤油、味醂、砂糖、油		
水 ㉕	五目ラーメン	中華そば、焼豚、人参、チンゲン菜、もやし、葱、醤油(淡) 胡麻油、出し鰹、鶏ガラスープ素	オレンジ	牛乳 瀬戸の 汐揚げ
	野菜入りソフトせん	野菜入りソフトせん		

	曜	日	献立名		果物	おやつ
☆	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 ばかうけ （胡麻）
			拌三絲	きゅうり、春雨、ハム、白胡麻、砂糖、醤油（淡）、酢		
	金	㉑	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 グラハム ビスケット （バニラ）
			野菜椀	豆腐、じゃがいも、大根、人参、玉葱、椎茸、味噌、出し鰹		

○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

※ 9日（月）～16日（月）11:30降園期間はおやつのみの提供となり、飲み物はありません
入園・進級で新しいクラスになりますので11:30降園期間中は全園児が食べれるおやつに
 させていただきます

誤食などの間違いがないようにする為にもご理解、ご協力の程宜しくお願い致します



4月(1号)献立予定表



	曜	日	献立名		果物	おやつ
☆	月	⑨	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	ミニいも 花子
			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	⑩	鮭フライ	鮭、塩、胡椒、小麦粉、卵、パン粉、油、ケチャップ、ウスターソース	グレープ フルーツ	ラムネ
			小松菜&白菜の煮浸し	小松菜、人参、白菜、薄揚げ、淡口醤油、味醂、砂糖、油		
	水	⑪	五目ラーメン	中華そば、焼豚、人参、チンゲン菜、もやし、葱、醤油(淡)胡麻油、出し鰹、鶏ガラスープ素	オレンジ	いもけんぴ
			野菜入りソフトせん	野菜入りソフトせん		
☆	木	⑫	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	ミニいも 花子
			拌三絲	きゅうり、春雨、ハム、白胡麻、砂糖、醤油(淡)、酢		
	金	⑬	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	ラムネ
			野菜椀	豆腐、じゃがいも、大根、人参、玉葱、椎茸、味噌、出し鰹		
	月	⑯	野菜たっぷりカレー	合挽きミンチ、茄子、人参、玉葱、じゃがいも、グリーンピース、ルウ、油	オレンジ	いもけんぴ
			コールスロー	キャベツ、人参、きゅうり、マヨネーズ、酢、砂糖		
☆	火	⑰	鶏肉の唐揚げ (ユーリンチソース)	鶏肉、片栗粉、長ネギ、土生姜、にんにく、醤油(淡)、酢、酒、砂糖、はちみつ、胡麻油、塩、胡椒、油	グレープ フルーツ	牛乳 アンパンマン せんべい
			白和え	豆腐、ほうれん草、人参、こんにゃく、ひじき、白味噌、白胡麻、砂糖、醤油(淡)		
	水	⑱	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 ハッピー ターン
			野菜&フルーツチーズ	プロセスチーズ		
☆	木	⑲	高野豆腐の卵とじ	高野豆腐、鶏肉、人参、玉葱、いんげん、蒲鉾、薄揚げ、卵、砂糖、醤油(淡)、味醂、油、だしの素	バナナ	リンゴ ジュース ビスコ
			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	⑳	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 ミニかきもち
			かき玉汁	卵、玉葱、豆腐、蒲鉾、ワカメ、葱、片栗粉、出し鰹、醤油(淡)、味醂		
☆	月	㉓	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 星たべよ
			ドレッシングサラダ	キャベツ、人参、きゅうり、醤油(淡)、酢、油		

	曜 日	献立名		果物	おやつ
☆	火	㉔ 鮭フライ	鮭、塩、胡椒、小麦粉、卵、パン粉、油、ケチャップ、ウスターソース	グレープ フルーツ	牛乳 エリーゼ (ミルク)
		小松菜&白菜の煮浸し	小松菜、人参、白菜、薄揚げ、淡口醤油、味醂、砂糖、油		
	水	㉕ 五目ラーメン	中華そば、焼豚、人参、チンゲン菜、もやし、葱、醤油(淡) 胡麻油、出し鰹、鶏ガラスープ素	オレンジ	牛乳 瀬戸の 汐揚げ
		野菜入りソフトせん	野菜入りソフトせん		
☆	木	㉖ 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 ばかうけ (胡麻)
		拌三絲	きゅうり、春雨、ハム、白胡麻、砂糖、醤油(淡)、酢		
	金	㉗ 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 グラハム ビスケット (バニラ)
		野菜椀	豆腐、じゃがいも、大根、人参、玉葱、椎茸、味噌、出し鰹		

○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

※ 9日(月)～16日(月) 11:30 降園期間はおやつ^{のみ}の提供となり、飲み物はありません
入園・進級で新しいクラスになりますので 11:30 降園期間中は全園児が食べれるおやつに
させていただきます

誤食などの間違いがないようにする為にもご理解、ご協力の程宜しくお願い致します

5月(1号)献立予定表

	曜	日	献立名		果物	おやつ
☆	火	① 22	鶏肉の香味揚げ	鶏肉、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 青のりもち
			野菜の鰹和え	キャベツ、人参、もやし、きゅうり、糸鰹、砂糖、醤油(淡)		
	水	② 23	ツナサンド	食パン、ツナ、玉葱、きゅうり、ハム、マーガリン、マヨネーズ	キウイ	牛乳 醤油せん
			緑黄色野菜ジュース 元気野菜ミックス	元気野菜ミックス		
☆	月	⑦ 21	カレー	牛肉、じゃがいも、人参、玉葱、ルウ、油	オレンジ	牛乳 マカロン
			筍のおかか和え	ゆで筍、人参、きゅうり、糸鰹、マヨネーズ、醤油(濃)		
☆	火	⑧ 29	鯖のケチャップソース	鯖、土生姜、葱、小麦粉、片栗粉、油、ケチャップ、酢、醤油(濃)、砂糖	グレープ フルーツ	牛乳 ミニサラダ (塩味)
			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	⑨ 30	五目うどん	うどん、人参、玉葱、ほうれん草、蒲鉾、卵、ネギ、醤油(淡)、味醂、出し鰹	オレンジ	牛乳 じゃこ気分
			アーモンドフィッシュ	アーモンドフィッシュ		
☆	木	⑩ 24	豆腐の中華煮	豆腐、豚肉、人参、玉葱、白菜、茹で筍、干し椎茸、チンゲンサイ、うずら卵、鶏ガラの素、醤油(淡)、味醂、片栗粉	バナナ	牛乳 エリーゼ (ミルク)
			胡麻酢和え	キャベツ、人参、きゅうり、ちりめんじゃこ、白胡麻、砂糖、醤油(淡)、酢		
	金	⑪ 25	コーンピラフ	米、ウインナー、人参、玉ねぎ、コーン、グリーンピース、コンソメ、醤油(淡)、塩、胡椒、油	オレンジ	牛乳 新潟仕込み
			ポトフ風スープ	鶏ミンチ、人参、玉葱、キャベツ、じゃがいも、しめじ、コンソメ、淡口(淡)、油		
☆	月	⑭ 28	クリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、人参、玉葱、ルウ、油	オレンジ	牛乳 チーズ アーモンド
			コーンサラダ	コーン、人参、きゅうり、醤油(淡)、酢、油		
☆	火	⑮	竹輪の二色揚げ	竹輪、小麦粉、青のり、卵、カレー粉、油	グレープ フルーツ	リンゴジュース ハーベスト (バター)
			ひじきの炒め煮	ひじき、人参、蓮根、小松菜、大豆、こんにやく、砂糖、醤油(淡)、味醂、油、だしの素		
	水	⑯	ちゃんぽん	中華そば、豚肉、むきエビ、人参、白菜、もやし、チンゲンサイ、土生姜、片栗粉、醤油(淡)、鶏ガラスープの素、油	オレンジ	牛乳 おかきもち
			元気玄米ミニおこし	元気玄米ミニおこし		
☆	木	⑰ 3	豚肉の煮物	豚肉、薩摩芋、人参、いんげん、こんにやく、平天、砂糖、味醂、醤油(淡・濃)、油、だしの素	バナナ	ジョア 白い風船 (ミルク)
			三色浸し	白菜、きゅうり、刻み海苔、ちりめんじゃこ、砂糖、醤油(濃)		
	金	⑱	ひじきご飯	米、ひじき、人参、刻み昆布、薄揚げ、砂糖、醤油(淡)、味醂、油、だしの素	キウイ	牛乳 ぼたぼた焼き
			若竹汁	豆腐、茹で筍、玉葱、ワカメ、葱、蒲鉾、味醂、醤油(淡)片栗粉、出し鰹		

○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)

*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