

4月給食こんだて表

手をつなごうあおき保育園

1・3・5		材料	2・4・6		材料
月 1 15	・ごはん ・さけの塩焼き ・ちんげん菜の浸し ・大根と油揚げの味噌汁	・さけ・食塩 ・ちんげん菜・人参・花かつお・濃口醤油 ・大根・油揚げ・味噌	月 8 22	・パン ・だらのムニエル ・フロッキーのサラダ ・野菜スープ	・たら・食塩・小麦粉・油 ・フロッキー・人参・油・酢・食塩・きび糖 ・玉葱・人参・スープの素・薄口醤油
	・牛乳 ・豆乳くずもち	・豆乳・きび糖・片栗粉・きな粉		・牛乳 ・ゆかりおにぎり	・米・ゆかり粉
火 2 16 30	・ごはん ・マーボー豆腐 ・小松菜の中華和え ・野菜スティック	・豆腐・豚ミンチ・玉葱・にんにく・青ねぎ・赤だし用味噌・味噌・きび糖・濃口醤油・油・片栗粉 ・小松菜・人参・きび糖・濃口醤油・ごま油 ・人参・パプリカ	火 9 23	・ごはん ・鶏のつみれ汁 ・フロッキーの胡麻和え ・野菜スティック	・鶏ミンチ・木綿豆腐・生姜・食塩・片栗粉・大根・人参・しめじ・青ねぎ・薄口醤油・だしかつお ・フロッキー・人参・白ごま・濃口醤油 ・きゅうり・大根
	・牛乳 ・りんご寒天	・寒天・きび糖・100%りんごジュース		・牛乳 ・さくら色蒸しパン	・小麦粉・ベーキングパウダー・豆乳・いちごジャム・きび糖
水 3 17	・ハヤシライス ・キャベツとコーンのサラダ	・米・牛肉・玉葱・人参・じゃが芋・油・スープの素・ケチャップ・ウスターソース・米粉 ・キャベツ・コーン缶・油・酢・食塩・きび糖	水 10 24	・ツナケチャップスパゲティ ・野菜スープ	・スパゲティ・油・ツナ缶・玉葱・人参・ピーマン・マッシュルーム水煮・ケチャップ・食塩 ・じゃが芋・玉葱・スープの素・薄口醤油
	・牛乳 ・果物・せんべい	・バナナ		・牛乳 ・果物・せんべい	・オレンジ
木 4 18	・ごはん ・かしわのすき焼き ・ほうれん草のおかか和え ・野菜スティック	・鶏肉・焼き豆腐・白菜・青ねぎ・玉葱・人参・糸こんにゃく・油・きび糖・濃口醤油・薄口醤油 ・ほうれん草・人参・花かつお・薄口醤油 ・きゅうり・大根	木 11 25	・ごはん ・牛肉と野菜の炒め物 ・キャベツともやしのスープ ・野菜スティック	・牛肉・濃口醤油・清酒・白菜・人参・三度豆・油・スープの素・薄口醤油・片栗粉 ・キャベツ・もやし・スープの素・薄口醤油 ・人参・パプリカ
	・牛乳 ・ふーちゃん	・焼き麩・黒砂糖・きび糖		・牛乳 ・フライドポテト	・じゃが芋・油・食塩
金 5 19	・ごはん ・さわらの生姜煮 ・ほうれん草の甘酢和え ・若竹汁	・さわら・生姜・きび糖・濃口醤油 ・ほうれん草・人参・酢・きび糖・濃口醤油 ・たけのこ・干わかめ・豆腐・薄口醤油・だし昆布・だしかつお	金 12 26	・豚じゃがカレー風味 ・白菜とえのきたけの澄まし汁	・豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・絹さや・油・きび糖・濃口醤油・薄口醤油・カレー粉 ・白菜・えのきたけ・薄口醤油・だし昆布・だしかつお
	・牛乳 ・おさつパンケーキ	・さつま芋・きび糖・油・豆乳・米粉・ベーキングパウダー・油		・牛乳 ・ココアちゃんそう	・小麦粉・きび糖・油・ココア
土 6 20	・豚丼 ・小松菜の浸し	・米・豚肉・キャベツ・玉葱・人参・油・きび糖・濃口醤油・だしかつお・片栗粉 ・小松菜・人参・花かつお・濃口醤油	土 13 27	・鶏なんぼ ・小松菜ともやしのナムル	・ゆでうどん・鶏肉・油揚げ・人参・玉葱・青ねぎ・薄口醤油・だしかつお・だし昆布 ・小松菜・もやし・人参・酢・きび糖・濃口醤油・ごま油
	・牛乳 ・果物・せんべい	・オレンジ		・牛乳 ・果物・せんべい	・リンゴ

ご入園、ご連絡おめでとうございます。新年度がスタートします。あおき保育園では自園調理の完全給食を実施しています。おやつも手作りで提供させていただいております。旬の食材を取り入れた季節感のある献立や薄味で素材の味を大切に調理させていただきます。お誕生日会や行事などはスペシャルメニューでみんなでお祝いします。また、クッキングでは食材に見て触れて食べ物への関心を高めるなど食育活動にも取り組んでいます。安心して美味しく楽しい給食をご提供できるように努めてまいりますので、今年度もよろしくお願い致します。離乳食のすすめ方や日常の食事のことなど、お困りごとがございましたら、お気軽にお声掛けください。

4月のバースデーメニューです！

★ピラフ

(米・コーン・グリーンピース・人参・コンソメ)

★豚肉の竜田揚げ

(豚ヒレ・濃口醤油・清酒・生姜・片栗粉・油)

★マカロニサラダ～ミニトマト添え～

(マカロニ・きゅうり・人参・コーン・マヨネーズ・ミニトマト)

★彩り野菜スープ

(キャベツ・パプリカ・玉葱・スープの素・薄口醤油・パセリ)

給食室よりお知らせ

はじめまして、栄養士の辻本です！
お子様の健康を第一に、
『安心・安全・美味しい給食作り』を心がけています。
今後、このコーナーでは、給食や食にまつわる事を中心に発信していけたらと思いますので、
よろしくお願いいたします。

