

## 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	・麦茶 ・干菓子	・せんべい	月	・麦茶 ・干菓子	・せんべい
13 27	・ごはん ・すき焼き風 ・きゅうりと人参の甘酢和え  ・牛乳 ・桜色蒸しパン	・牛肉・焼き豆腐・青ねぎ・人参・玉ねぎ・白菜・糸こんにゃく・油・きび糖・濃口醤油・薄口醤油 ・きゅうり・人参・酢・きび糖・薄口醤油  ・小麦粉・ベーキングパウダー・牛乳・いちごジャム・きび糖	6 20	・ごはん ・鶏肉の照り焼き ・フロコリーのおかか和え ・大根と油揚げの味噌汁  ・牛乳 ・おさつパンケーキ	・鶏肉・生姜・濃口醤油・みりん ・フロコリー・人参・花かつお・薄口醤油 ・大根・油揚げ・味噌・だしかつお  ・さつまいも・きび糖・油・豆乳・米粉・ベーキングパウダー
火	・麦茶 ・果物	・バナナ	火	・麦茶 ・果物	・バナナ
14 28	・パン ・クリームシチュー ・キャベツのサラダ ・野菜スティック  ・牛乳 ・ゆかりおにぎり	・食パン ・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・油・バター・スープの素・牛乳・米粉 ・キャベツ・人参・油・酢・きび糖 ・人参・きゅうり  ・米・ゆかり粉	7 21	・ごはん ・豚汁 ・ほうれん草の浸し ・野菜スティック  ・牛乳 ・きなこちんすこう	・豚肉・油揚げ・人参・大根・じゃが芋・青ねぎ・油・味噌・だしかつお ・ほうれん草・人参・花かつお・濃口醤油 ・人参・きゅうり  ・小麦粉・きな粉・きび糖・油
水	・麦茶 ・干菓子	・せんべい	水	・麦茶 ・干菓子	・せんべい
1 15	・カレーうどん ・小松菜ともやしのナムル  ・牛乳 ・フライドポテト	・ゆでうどん・豚肉・玉ねぎ・青ねぎ・油・カレー粉・濃口醤油・ウスターソース・だしかつお・スープの素・片栗粉 ・小松菜・もやし・酢・きび糖・濃口醤油・ごま油  ・じゃが芋・揚げ油	8 22	・ハヤシライス ・キャベツとコーンのサラダ  ・牛乳 ・果物・ビスケット	・米・牛肉・玉ねぎ・じゃが芋・人参・油・スープの素・ケチャップ・ウスターソース・酒・米粉 ・キャベツ・コーン缶・油・酢・きび糖  ・バナナ
木	・麦茶 ・果物	・バナナ	木	・麦茶 ・果物	・バナナ
2 16 30	・ごはん ・さわらの生姜煮 ・小松菜のごま和え ・豆腐とわかめの澄まし汁 ・野菜スティック  ・牛乳 ・果物・ウエハース	・さわら・生姜・きび糖・濃口醤油 ・小松菜・人参・白ごま・濃口醤油 ・豆腐・干しわかめ・薄口醤油・だし昆布・だしかつお ・パプリカ・大根  ・なつみかん	9 23	・ごはん ・白身魚の野菜あんかけ ・えのきたけと油揚げの味噌汁 ・野菜スティック  ・牛乳 ・ふーちゃん	・カレイ・片栗粉・油・玉ねぎ・人参・えんどう豆・だしかつお・薄口醤油・みりん・片栗粉 ・えのきたけ・油揚げ・青ねぎ・味噌・だしかつお ・パプリカ・大根  ・焼き麩・黒砂糖・きび糖
金	・麦茶 ・干菓子	・せんべい	金	・麦茶 ・干菓子	・せんべい
3 17	・ごはん ・高野豆腐の含め煮 ・チンゲン菜の甘酢和え  ・牛乳 ・ぶどう寒天	・鶏肉・高野豆腐・青ねぎ・玉ねぎ・人参・糸こんにゃく・だしかつお・きび糖・薄口醤油 ・チンゲン菜・人参・酢・きび糖・薄口醤油  ・棒寒天・きび糖・100%ぶどうジュース	10 24	・ごはん ・ボークチャップ ・フロコリーのサラダ ・キャベツと人参のスープ  ・牛乳 ・ジャムヨーグルト	・豚肉・玉ねぎ・しめじ・油・ケチャップ・ウスターソース・きび糖 ・フロコリー・人参・油・酢・きび糖 ・キャベツ・人参・薄口醤油  ・ヨーグルト(無糖)・いちごジャム
土 4 18	・ツナケチャップスパゲティ ・キャベツと玉ねぎのスープ  ・牛乳 ・果物・せんべい	・スパゲティ・油・ツナ油漬缶・玉ねぎ・人参・ピーマン・マッシュルーム・ケチャップ ・キャベツ・玉ねぎ・薄口醤油  ・バナナ	土 11 25	・とじなんぼ ・チンゲン菜ともやしのナムル  ・牛乳 ・果物・せんべい	・ゆでうどん・鶏肉・油揚げ・人参・玉ねぎ・青ねぎ・薄口醤油・だしかつお・だし昆布 ・チンゲン菜・もやし・酢・きび糖・濃口醤油・ごま油  ・なつみかん

## 4月のバースデーメニュー

### ★ピラフ

(米・コーン・ピーマン・人参・コンソメ)

### ★ミートボール煮

(豚ひき肉・玉ねぎ・人参・片栗粉・ケチャップ・ウスターソース・きび糖・濃口醤油)

### ★ブロッコリーサラダ

(ブロッコリー・人参・コーン・きび糖・濃口醤油・マヨドレ)

### ★コロコロ野菜スープ

(じゃがいも・玉ねぎ・人参・薄口醤油)

### ★おやつ

(生ケーキ・バナナ・オレンジ)

## ☆ 4月クッキング

### ★りんごジャムパン

(ロールパン・りんごジャム)



## ご入園・ご進級 おめでとうございます！

栄養士の辻本と申します。

新しい環境での生活、子どもたちは不安や緊張の毎日か  
と思います。

そんな子どもたちに、笑顔になってもらえるような美味  
しい給食を、職員一同作っていきたいと思います。

こちらの「給食室からのお知らせ」では、毎月食に関す  
る事を中心に発信させていただきたいと思いますので、  
よろしく願いいたします。

