

4月給食献立表(幼児食)

令和6年4月1日 めぐみ保育園



曜日	月	火	水	木	金	土
日付	1日	2日	3日	4日	5日	6日
昼食	ごはん ハンバーグ ひじき煮 みそ汁 ヨーグルト	麦ごはん 焼肉 切干大根サラダ みそ汁 フルーツ	カニクリームトースト 南瓜サラダ ゆでアスパラ スープ ゼリー	ごはん 麻婆豆腐 青梗菜のコーン和え みそ汁 フルーツ	納豆ごはん レタス棒棒鶏 豚汁 フルーツ	厨房内メンテナンスのためお弁当の持参をお願いします。
午後のおやつ	焼きいも 牛乳	チョコスコーン 牛乳	鮭おにぎり 麦茶	お菓子 牛乳	レモンクッキー 牛乳	
食材	米・ハンバーグ(冷凍)・絹さや・白滝・人参・ひじき・油揚げ・キャベツ	米・押し麦・ピーマン・玉葱・豚肉・切干大根・人参・ほうれん草・えのき・小松菜	食パン・かにかま・ベーコン・玉葱・南瓜・クリームチーズ・アスパラ・コーン・キャベツ	米・豚肉・筍・椎茸・人参・葱・コーン・青梗菜・ハム・もやし	米・納豆・チーズ・青のり・ささみ・きゅうり・レタス・ごま・小葱・白滝・ごぼう・人参・大根・豆腐・豚肉	

★誕生会★

日付	8日	9日	10日	11日	12日	13日
昼食	ごはん 鶏肉の塩麹焼き きんぴら みそ汁 フルーツ	サンドウィッチ ジャムサンドorシュガーサンド ポークチャップ スープ セレクトゼリー	わかめうどん ウインナー レタスと海苔のナムル ヨーグルト	ごはん 豚肉の生姜焼き キャベツとひじきの マヨサラダ みそ汁 フルーツ お菓子 牛乳	タコライス ポテトサラダ スープ フルーツポンチ	ちゃんぽんラーメン 春巻 フルーツ
午後のおやつ	抹茶プリン 麦茶	かぼちゃチーズおやき 牛乳	お菓子 牛乳	煮豆の蒸しパン 牛乳	お菓子 牛乳	
食材	米・鶏肉・絹さや・白滝・蓮根・人参・ごぼう・えのき・青梗菜	食パン・きゅうり・レタス・ハム・コーン・ピーマン・豚肉・玉葱・ほうれん草	うどん・鶏肉・わかめ・玉葱・ウインナー・レタス・ツナ・水菜・人参・のり	米・玉葱・豚肉・キャベツ・ひじき・ハム・トマト・しめじ・小葱	米・豚肉・レタス・トマト・玉葱・魚肉ソーセージ・きゅうり・人参・じゃが芋・ほうれん草	豚肉・葱・コーン・玉葱・キャベツ・かまぼこ・人参・春巻(冷凍)

日付	15日	16日	17日	18日	19日	20日
昼食	ごはん 筑前煮 まめみそ すまし汁 フルーツ	ごはん 鶏肉のマーマレード焼き ごまあえ みそ汁 フルーツ	ナポリタン コロコロポテト スナッPEndウ スープ ヨーグルト	ごはん メンチカツ なめたけ和え みそ汁 フルーツ	チキンカレーライス シーフードサラダ コーンバター スープ ゼリー	厨房内メンテナンスのためお弁当の持参をお願いします。
午後のおやつ	ソーセージパイ 牛乳	あんまん 牛乳	キンパ風混ぜごはん 麦茶	お菓子 牛乳	フルーツサンド 牛乳	
食材	米・鶏肉・大根・人参・蓮根・筍・絹さや・大豆・麩・葱	米・鶏肉・もやし・人参・いんげん・わかめ・えのき・ごま	パスタ・ピーマン・玉葱・ベーコン・スナッPEndウ・じゃが芋・チーズ・コーン・キャベツ	米・メンチカツ(冷凍)・なめたけ・ほうれん草・人参・白菜・もやし	米・人参・玉葱・じゃが芋・鶏肉・エビ・パプリカ・きゅうり・レタス・コーン・ほうれん草・玉葱	

★こいのぼり会★

日付	22日	23日	24日	25日	26日	27日
昼食	ごはん 白肉じゃが たたききゅうり みそ汁 ヨーグルト	ごはん 鮭のコーンマヨ焼き ゆかり和え みそ汁 フルーツ	味噌ラーメン オーロラソースサラダ ミートボール ゼリー	おいなりさん おさかなフライ 五色和え すまし汁 フルーチェ	えびピラフ マカロニサラダ のり塩ポテト スープ フルーツ	なめこうどん コロコロサラダ フルーツ
午後のおやつ	お菓子 牛乳	ピザトースト 牛乳	青のりおにぎり 麦茶	おやつバイキング 牛乳	いちごムース 麦茶	お菓子 牛乳
食材	米・人参・玉葱・じゃが芋・豚肉・絹さや・きゅうり・パプリカ・なめこ・葱	米・鮭・コーン・人参・キャベツ・きゅうり・大根・椎茸・青梗菜	中華麺・コーン・もやし・玉葱・豚肉・チーズ・カリフラワー・フロッキー・ミートボール(冷凍)	米・かにかま・白身魚フライ(冷凍)・大根・人参・ハム・コーン・ほうれん草・花麩・葱	米・エビ・人参・玉葱・グリーンピース・ハム・コーン・マカロニ・きゅうり・じゃが芋・キャベツ	うどん・鶏肉・なめこ・玉葱・トマト・きゅうり・ちくわ

日付	29日	30日	<div style="border: 2px solid green; padding: 5px;"> <p>みどりの栄養 野菜・果物・海藻・きのこ類を使ったビタミンを多く含む料理です。</p> </div> <div style="border: 2px solid yellow; padding: 5px;"> <p>きいろの栄養 ごはん・めん類・パン類・いも類など、エネルギー源となる主食です。</p> </div> <div style="border: 2px solid red; padding: 5px;"> <p>あかの栄養 肉・魚・豆・卵などを使った、血や肉となるたんぱく質を多く含む料理です。</p> </div> <div style="border: 2px solid gray; padding: 5px;"> <p>しろの栄養 かつお節や昆布など、うま味成分のだしを使った料理で、子どもの味覚を育てます。</p> </div>	
昼食	昭和の日	ごはん もち米蒸しだんご 切干大根煮 みそ汁 ヨーグルト		
午後のおやつ		お菓子 牛乳		
食材		米・もち米蒸しだんご(冷凍)・絹さや・油揚げ・白滝・人参・切干大根・小松菜・しめじ		

