2022年 4月給食献立表

			材料						
	日付	曜日	献立	赤 体をつくる		緑)体の調子を整える			
	1	金	牛丼 うす揚げの味噌汁	牛肉 卵うす揚げ	*	玉葱 人参 葱 大根 玉葱 ほうれん草			
	2	±							
	4	月	チキンピラフ ひじきの煮物 大根のスープ	鶏肉 うす揚げ	*	玉葱 人参 グリンピース ひじき 人参 いんげん 大根 玉葱 ほうれん草			
	5	火	ご飯 かれいの照り焼きと梅和え ポテトサラダ ほうれん草のすまし汁	カレイ ハム	米 じゃが芋	梅 小松菜 ほうれん草 人参			
	6	水	十六穀米 まさご揚げと添え野菜 中華風春雨サラダ 南瓜の味噌汁	エビ 豆腐 ミンチ じゃこ ハム	米 十六穀米春雨 胡麻	玉葱 キャベツ 胡瓜 南瓜 玉葱 人参 小松菜			
春	7	木	ご飯 鰆の西京焼きと梅和え わかめの酢の物 麩のすまし汁	鰆	米	梅 小松菜 わかめ 胡瓜 人参 人参 ほうれん草 椎茸			
	8	金	十六穀米 豚肉の生姜焼きと添え野菜 ほうれん草の胡麻和え 玉葱のスープ	豚肉 うす揚げ	米 十六穀米 胡麻	キャベツ ほうれん草 人参 <u>玉葱 人参 葱</u>			
	9	土	焼きそばパン	ウインナー	パン 中華麺	キャベツ 人参			
				3~5歳はお					
	11	月	カレーライス マカロニサラダ 果物	豚肉 ハム	じゃが芋 米 マカロニ	玉葱 人参 グリンピース 胡瓜 人参 バナナ			
	12	火	ご飯 味噌カツと添え野菜 三色盛り えのきのすまし汁	豚肉 卵	米 胡麻 春雨	キャベツ 胡瓜 えのき 人参 ほうれん草			
	13	水	十六穀米 鮭の塩焼きと胡麻和え 野菜の煮物 小松菜の味噌汁	鮭 厚揚げ	米 十六穀米 胡麻	いんげん 大根 人参 小松菜 人参 玉葱			
	14	木	ご飯 ポークソテーと添え野菜 小松菜の胡麻酢和え 大根のすまし汁	豚肉 うす揚げ	胡麻	キャベツ 小松菜 人参 大根 ほうれん草			
	15	金	十六穀米 鶏肉の唐揚げと添え野菜 じゃがバタ わかめの味噌汁	鶏肉	米 十六穀米 じゃが芋	ブロッコリー コーン わかめ 玉葱 人参 小松菜			
	16	土	ウインナー	ウインナー 3~5歳はお	パン				
			親子ラーメン	鶏肉 卵	中華麺	玉葱 人参 ニラ もやし			
春	18	月	しゅうまいと添え野菜 果物	ミンチ	しゅうまいの皮	玉葱 コーン いちご			



(☆) 南ヶ丘こども園

お祝い膳	日付	曜日	献立	材 料					
				赤 体をつくる	黄働くカにり	緑 体の調子を整える			
	19	火	十六穀米 チンジャオロース 餃子と添え野菜 小松菜のスープ	豚肉 ミンチ	米 十六穀米 餃子の皮	人参 筍 ピーマン 玉葱 ニラ コーン 小松菜 人参 玉葱			
	20	水	赤飯 エビフライと添え野菜 ナポリタン 大根の味噌汁	小豆 エビ 卵 ベーコン	もち米 米 胡麻 スパゲッティ	キャベツ ピクルス 玉葱 玉葱 マッシュルーム 大根 玉葱 人参			
	21	木	十六穀米 マーボー豆腐 棒棒鶏 もやしのスープ	豆腐 ミンチ ささ身	米 胡麻	玉葱 人参 椎茸 筍 葱 胡瓜 人参 もやし 玉葱 小松菜			
	22	金	しそご飯 チキンカツと添え野菜 春雨サラダ なめこの味噌汁	鶏肉 卵	米 春雨	しそ キャベツ 胡瓜 なめこ えのき 玉葱 葱			
	23	±	お弁当の日(給食はありません)						
	25	月	ハヤシライス シーチキンサラダ 果物	豚肉 シーチキン	米	玉葱 人参 グリンピース マッシュルー』 胡瓜 人参 バナナ			
	26	火	ご飯 油淋鶏と添え野菜 ちくわの煮物 ほうれん草の味噌汁	鶏肉 ちくわ	米	キャベツ 大根 人参 ほうれん草 玉葱 人参			
	27	水	十六穀米 鮭のムニエルと添え野菜 南瓜の煮物 青梗菜のスープ	鮭	米 十六穀米	ブロッコリー 南瓜 いんげん 青梗菜 玉葱 人参 ほうれん草			
	28	木	ご飯 鶏肉の照り焼きと添え野菜 豆腐サラダ なめこのすまし汁	鶏肉 豆腐 じゃこ	*	ブロッコリー 胡瓜 コーン なめこ えのき ほうれん草 人参			
	29	金	昭和の日(お休み)						
	30	土	お弁当の日(給食はありません)						

中部地方の 郷土料理

◎3~5歳児の土曜日の保育はお弁当をご持参ください。給食はありません。

0~2歳児は給食になりますが第四土曜日・第五土曜日はお弁当の日になりますのでお弁当をご持

月に1回郷土料理を入れています。日本の伝統料理を通じて食に興味をもち楽しめるようにしていま す。

※ちゅうりっぷ・もも組が食べにくい場合は一部献立がかわります。

(例えば酢の物は和え物に変わります)

◆御祝い膳は入園·進級を祝って子どもの好きなメニューにしています。

また、新入園児にも食べてもらえるように慣らし保育がおわって給食が食べれるようになってからに なりますので少し遅くなります。