

2020年度 4月 献立表

幼児弁当日 30日(木)
希望の家 かりっく保育園

日	13・27 (月)	14・28 (火)	15 (水) 30 (木)	2・16 (木)	3・17 (金)	4・18 (土)
昼食	ごはん 鮭の照り焼き ♡きゃべつの昆布和え 南瓜のみそ汁	麦ごはん 厚揚げのみそ煮 きゅうりの酢の物 ♡若竹汁	豆ごはん 松風焼き 人参とアスパラのしりしり 根菜汁	ごはん ☆回鍋肉 ☆もやしのナムル ♡にらのスープ	ごはん ♡肉じゃが ♡菜の花のおひたし 青梗菜のみそ汁	そぼろご飯 さつまいのみそ汁
材料	米 鮭 しょうゆ みりん 酒 さとう 春きゃべつ 人参 塩昆布 塩昆布 南瓜 えのきだけ 青ねぎ しょうゆ だし(昆布・煮干し)	米 押麦 厚揚げ 玉ねぎ 青梗菜 人参 鯖缶 みそ しょうゆ だし(削り節) きゅうり 太もやし ちりめんじゃこ 米酢 塩 さとう しょうゆ たけのこ わかめ 三つ葉 しょうゆ しお だし(昆布・削り節)	米 うすいえんどう 塩 鶏ミンチ 玉ねぎ みそ しょうゆ さとう 人参 グリーンアスパラ 太もやし サラダ油 塩 大根 ごぼう しいたけ 青ねぎ しょうゆ だし(昆布・削り節)	米 豚肉 春きゃべつ 新玉ねぎ ピーマン 赤パプリカ 赤みそ さとう しょうゆ 酒 サラダ油 豆もやし 青梗菜 塩 サラダ油 にら 白ねぎ 鶏がら 土生姜 塩	米 ちりめんじゃこ 牛肉 新じゃが芋 新玉ねぎ 人参 糸こんにゃく スナップエンドウ しょうゆ さとう 酒 みりん 菜の花 白菜 かつお節 しょうゆ さとう 青梗菜 油揚げ みそ だし(昆布・煮干し)	米 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 三つ葉 さとう しょうゆ みりん 酒 さつまい 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)
おやつ	♡にらせんべい 牛乳 にら さくらえび 小麦粉 みそ さとう サラダ油	りんごゼリー 牛乳 りんごジュース 粉寒天 さとう	♡バインドポテト スキムミルク 新じゃが芋 塩 サラダ油	♡清見オレンジ お菓子 牛乳	手作り塩パン 牛乳 強力粉 塩 さとう ドライイースト オリーブオイル	お菓子
昼食	ポークカレー ♡グリーンサラダ	ごはん ♡鯖の西京焼き 切干大根煮 麩のすまし汁	ごはん 肉豆腐 ☆キャベツミンチ わかめのみそ汁	麦ごはん 鶏肉のから揚げ 春雨の酢の物 ♡オニオンスープ	♡筍ごはん 高野豆腐の 炊合せ ♡じゃが芋のみそ汁	きつねうどん バナナ
材料	米 豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 カレー粉 鶏がら ローリエ カレールウ ケチャップ ソース サラダ油 春きゃべつ グリーンアスパラ スイートコーン 米酢 さとう 塩 サラダ油	米 さわら 白みそ みりん 酒 しょうゆ 切干大根 人参 油揚げ きぬさや しょうゆ さとう だし(削り節) 麩 えのきだけ みつば しょうゆ だし(昆布・削り節)	米 木綿豆腐 牛ミンチ 玉ねぎ うすいえんどう 人参 しょうゆ さとう みりん 酒 春きゃべつ 太もやし 塩 焼きのり わかめ 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米 押麦 鶏肉 土生姜 しょうゆ 片栗粉 サラダ油 緑豆春雨 春きゃべつ きゅうり 人参 米酢 さとう 塩 しょうゆ 玉ねぎ パセリ 鶏がら ローリエ 塩	米 たけのこ 油揚げ ちりめんじゃこ しょうゆ 酒 さとう みりん 高野豆腐 しいたけ 人参 スナップエンドウ しょうゆ さとう 新じゃが芋 きゃべつ 豆苗 みそ だし(昆布・煮干し)	うどん 油揚げ 玉ねぎ 人参 青ねぎ しょうゆ さとう みりん だし(昆布・削り節) バナナ
おやつ	じゃこおにぎり 牛乳 米 ちりめんじゃこ しょうゆ	♡よもぎむしパン 牛乳 よもぎ 小麦粉 さとう ベーキングパウダー 豆乳 サラダ油	するめ お菓子 スキムミルク	マカロニきなこ 牛乳 マカロニ きなこ さとう	♡いちご お菓子 牛乳	お菓子

☆: 多文化メニュー ♡: 旬の食材 仕入の都合により献立が変更になる場合があります。ご了承ください