平成28年度 4月 給食予定献立表

アレルギー用

打瀬保育園

日	曜	昼食 主食・汁物	昼食 主菜・副菜・フルーツ	おやつ	主な材料名 血・肉・骨になるもの	主な材料名 力や体温になるもの	主な材料名 体の調子を整えるもの
1	金	ご飯	アレルギーカレー ナムル バナナ	わかめおにぎり	鶏もも肉　醤油 / わかめごはんの素	米　じゃが芋　三温糖 ごま油　白ごま（0．8g） 植物油　/ 米	人参　玉葱　もやし ほうれん草　バナナ
4	月	ご飯 コンソメスープ	豚肉のケチャップ焼き パプリカサラダ（りんご除去） オレンジ	米粉パン	豚もも肉　醤油 洋風だし	米　三温糖　オリーブ油 /　米粉パン　いちごジャム	キャベツ　赤ピーマン　黄ピーマン 胡瓜　人参　白菜　オレンジ
5	火	ご飯 清まし汁	鮪の梅味噌焼き ブロッコリー グレープフルーツ	アレルギー用蒸しパン	鮪　味噌　木綿豆腐 木綿豆腐　醤油	米　三温糖　/　上新粉 三温糖　いちごジャム　植物油	長葱　梅肉　ブロッコリー みつば　グレープフルーツ　/　レモン
6	水	ご飯 中華スープ	中華丼{(以)うずら除去} 蒸し南瓜 バナナ	ぶどうゼリー	豚もも肉　醤油 （以）むきえび	米　植物油　ごま油 南瓜　/　ぶどうゼリーの素	人参　玉葱　白菜 筍　しいたけ　ピーマン チンゲン菜　もやし　バナナ
7	木	ご飯 味噌汁	春雨サラダ レバーの風味焼き はっさく	（未）☆味しらべ・プチゼリー （以）甘辛団子	鶏ささみ肉　鶏レバー 醤油　味噌 /　（以）醤油　牛乳	米　春雨　三温糖　ごま油　南瓜 白ごま(0.8ｇ)　/　(未)　味しらべ ・ﾌﾟﾁｾﾞﾘｰ　(以)　白玉　三温糖	キャベツ　胡瓜　人参 生姜　にんにく　長葱 玉葱　はっさく
8	金	ご飯	スープ煮(ﾍﾞｰｺﾝ・ﾊﾞﾀｰ除去) しらす和え（しらす除去） バナナ	ゆかりおにぎり	豚もも肉　醤油 洋風だし　ウインナー	米　じゃが芋　植物油 /　米	人参　玉葱　キャベツ　グリンピース グリンピース　ほうれん草 バナナ　/　ゆかりごはんの素
11	月	ご飯 味噌汁	白身魚の風味焼き（ﾊﾞﾀｰ除去） 高野豆腐の含め煮 オレンジ	米粉パン	からすがれい　醤油 高野豆腐　油揚げ 味噌	米　植物油 三温糖　/　米粉パン いちごジャム	玉葱　人参　パセリ　レモン 切干大根　オレンジ
12	火	ご飯 清まし汁	豚肉の生姜焼き 白菜のコールスローサラダ グレープフルーツ	アレルギー用蒸しパン	豚もも肉　醤油　わかめ	米　三温糖　オリーブ油 /　上新粉　三温糖　いちごジャム	大根　生姜　白菜 レーズン　人参 えのき茸　グレープフルーツ
13	水	コンソメスープ	和風スパゲティ（ﾍﾞｰｺﾝ・帆立貝除去） じゃこサラダ（しらす除去） バナナ	ひじきごはん	醤油　洋風だし /　ひじき　醤油　油揚げ	スパゲティ　クリームコーン缶 オリーブ油　/　米　三温糖	玉葱　人参　しめじ　パセリ にんにく　キャベツ　胡瓜　バナナ 小松菜　/　人参　グリンピース
14	木	ご飯 中華スープ	鶏肉の唐揚げ 春野菜サラダ オレンジ	☆オレンジゼリー ☆ぱりんこ	鶏もも肉　醤油　わかめ	米　植物油　ホールコーン缶 オリーブ油　/　ぱりんこ オレンジゼリー	生姜　キャベツ　かぶ　生姜 かぶの葉　グリーンアスパラ　オレンジ
15	金	ご飯 オレンジジュース	豚肉のきのこ焼き 人参甘煮 バナナ	☆味しらべ ☆プチゼリー	豚もも肉　醤油	米　植物油　三温糖 /　味しらべ　プチゼリー	しめじ　えのき茸　しいたけ 人参　オレンジジュース　/　シナモン
18	月	ご飯 味噌汁	鮭の塩焼き ひじきの煮物 オレンジ	米粉パン	鮭　ひじき　油揚げ 醤油　味噌	米　三温糖　/ 米粉パン	人参　グリンピース　キャベツ 玉葱　オレンジ
19	火	ご飯 若竹汁	豚肉の味噌焼き 即席漬け（ごま） グレープフルーツ	アレルギー用蒸しパン	豚もも肉　ﾃﾝﾒﾝｼﾞｬﾝ 味噌汁　わかめ　醤油	米　三温糖　白ごま(0.8g) /　三温糖　植物油 上新粉　ブルーベリージャム	キャベツ　胡瓜　人参 筍　グレープフルーツ　/　パセリ
20	水	中華スープ	焼きそば さつま芋のオレンジ煮 バナナ	ゆかりおにぎり	豚挽肉　青のり	卵なし中華蒸し麺　植物油 さつま芋　三温糖　春雨 /　米	玉葱　人参　キャベツ　しいたけ ピーマン　もやし　にら　オレンジジュース バナナ　/　ゆかりごはんの素
21	木	ご飯 清まし汁	炒り鶏風煮（ちくわ除去） 酢の物 はっさく	オーブンポテト	鶏もも肉　醤油	米　里芋　こんにゃく 植物油　三温糖 /　じゃが芋　オリーブ油	ごぼう　れんこん　人参 グリンピース　胡瓜　パイン缶 白菜　えのき茸　はっさく
22	金	ご飯 コンソメスープ	鶏肉のつけ焼き アスパラのお浸し 青りんごゼリー	☆ぱりんこ ☆プチゼリー	鶏もも肉　醤油　洋風だし	米　三温糖　ホールコーン缶 青りんごゼリー /　ぱりんこ　プチゼリー	グリーンアスパラ　もやし　人参
25	月	ご飯 清まし汁	鰆の西京焼き ぶどう豆 オレンジ	米粉パン	鰆　味噌　大豆水煮 刻み昆布　醤油	米　三温糖 /　米粉パン　いちごジャム	人参　小松菜　玉葱 レーズン　オレンジ
26	火	ご飯 味噌汁	鶏肉のマーマレード焼き 和風サラダ グレープフルーツ	アレルギー用蒸しパン	鶏もも肉　醤油 わかめ　味噌	米　マーマレードジャム　ﾎｰﾙｺｰﾝ缶 三温糖　/　植物油　三温糖 上新粉　ブルーベリージャム	キャベツ　胡瓜　人参　なめこ 長葱　グレープフルーツ /　人参　パインジュース
27	水	ご飯 中華スープ	麻婆豆腐 煮豆（白インゲン豆） バナナ	☆コーンフレーク （はちみつぷーさん除去）	木綿豆腐　豚挽肉 醤油　味噌　白いんげん豆 オイスターソース	米　ごま油　ごま（0.8g） 三温糖　/　コーンフレーク	玉葱　長葱　にら　生姜 しめじ　チンゲン菜　バナナ
28	木	ご飯 コンソメスープ	ピザハンバーグ（ﾁｰｽﾞ・パン粉除去） ブロッコリー オレンジ	小豆ようかん	豚挽肉　木綿豆腐 洋風だし /　こしあん　粉寒天	米　植物油	玉葱　ピーマン　ブロッコリー 白菜　人参　パセリ　オレンジ
29	金	昭　和　の　日					

材料の入荷状況などの都合により献立を変更する場合があります。ご了承くださいますようお願いいたします。
☆印は市販品のおやつの提供になります ｱﾚﾙｷﾞｰ内容は除去できるもの・おやつの代替えのみ記載しております。

こんにちは♪給食室です。
4月は新しい生活がスタートする月ですね。今年度もいろいろな食材や料理に出合い、日々成長する子供たちの糧になる給食であるように努めていきたいと思います。今年度もよろしくお願い致します♪