平成28年度 4月 給食予定献立表

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	チキンカレー ナムル キウイフルーツ	きなこマカロニ 牛乳	鶏もも肉　スキムミルク 粉チーズ　醤油 / きなこ　牛乳	米　小麦粉　じゃが芋　三温糖 ごま油　白ごま（0．8g） 植物油　/ マカロニ　三温糖	人参　玉葱　もやし ほうれん草　キウイフルーツ
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） オレンジ	いちごミルクラスク 牛乳	豚もも肉　醤油　洋風だし / 牛乳　加糖練乳	米　三温糖　オリーブ油 / 食パン　いちごジャム	キャベツ　赤ピーマン　黄ピーマン 胡瓜　りんご（非加熱）　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	はちみつレモンケーキ 牛乳	鮪　味噌　木綿豆腐 醤油　/　牛乳	米　三温糖　/　蒸しパンミックス はちみつ　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)うずらの卵｝ 蒸し南瓜 バナナ	ぶどうゼリー 牛乳	豚もも肉　醤油 (以)むきえび・うずらの卵 /　牛乳	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 牛乳	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)　せんべい ・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	ｽｰﾌﾟ素(洋風だし・ﾊﾞﾀｰ・ﾍﾞｰｺﾝ) しらす和え バナナ	ゆかりおにぎり 牛乳	豚もも肉　卵なしベーコン 洋風だし　ｳｲﾝﾅｰ　醤油 白子干し　/　牛乳	米　じゃが芋　植物油 バター　/　米	人参　玉葱　キャベツ ほうれん草　バナナ グリンピース　/　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） 高野豆腐の含め煮 オレンジ	ブルーベリーサンド 牛乳	からすがれい　醤油 高野豆腐　油揚げ 味噌　/　牛乳	米　植物油　バター 三温糖　/　食パン ブルーベリージャム	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	小豆と栗の蒸しパン 牛乳	豚もも肉　醤油 わかめ　/　甘納豆 栗（甘露煮）　牛乳	米　三温糖　オリーブ油 / 蒸しパンミックス　植物油	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) じゃこサラダ バナナ	ひじきごはん 牛乳	卵なしﾍﾞｰｺﾝ　醤油　洋風だし 帆立缶　白子干し　/　醤油 ひじき　油揚げ　牛乳	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	☆牧場の朝ヨーグルト ☆ぱりんこ	鶏もも肉　醤油 わかめ　/　ヨーグルト	米　植物油　ホールコーン缶 オリーブ油　/　せんべい	生姜　キャベツ　かぶ　人参 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	シナモンスティックパイ 牛乳	豚もも肉　醤油	米　植物油　三温糖 /　パイシート（小麦粉・ﾊﾞﾀｰ） グラニュー糖	しめじ　えのき茸　しいたけ　生姜 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	あずきミルクサンド 牛乳	鮭　ひじき　油揚げ 醤油　味噌 /　脱脂粉乳　牛乳	米　三温糖　/ 食パン	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	チーズ蒸しパン 牛乳	豚もも肉　ﾃﾝﾒﾝｼﾞｬﾝ 味噌　わかめ　醤油 /　チーズ　牛乳	米　三温糖　白ごま(0.8g) /　三温糖　植物油 蒸しパンミックス	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	ツナご飯 牛乳	豚挽肉　青のり /　鮪(油漬け)　醤油 牛乳	卵なし中華蒸し麺　植物油 さつま芋　三温糖　春雨 /　米　三温糖　白ごま(0.8ｇ)	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　/　人参　生姜
21	木	ご飯 清まし汁	炒り鶏風煮（ちくわ） 酢の物 はっさく	オーブンポテト 牛乳	鶏もも肉　醤油 ちくわ(卵・乳・小麦不使用) 醤油　/　牛乳	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	お楽しみクッキー 牛乳	鶏もも肉　醤油　洋風だし /　チョコペン（乳）　牛乳	米　三温糖　ホールコーン缶 青りんごゼリー /　小麦粉　三温糖　バター	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	シナモンアップルサンド 牛乳	鰆　味噌　大豆水煮 刻み昆布　醤油　/　牛乳	米　三温糖 /　食パン　シナモンアップルジャム	人参　小松菜　玉葱 オレンジ　レーズン
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	人参とパインのケーキ 牛乳	鶏もも肉　醤油 わかめ　味噌　/　牛乳	米　マーマレードジャム 三温糖　ホールコーン缶 /　植物油　蒸しパンミックス	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 牛乳	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　/　牛乳	米　ごま油　ごま（0.8g） 三温糖　/　コーンフレーク はちみつぶーさん（小麦）	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	ﾋﾞｻﾞﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ(ﾊﾟﾝ粉・ﾁｰｽﾞ) ブロッコリー オレンジ	小豆ようかん 牛乳	豚挽肉　木綿豆腐 チーズ　洋風だし/　こしあん 粉寒天　牛乳	米　パン粉　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 野菜・肉・魚の産地はみほんの給食の上に書いてありますのでご覧ください。

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。※括弧内はアレルゲンを示しています。