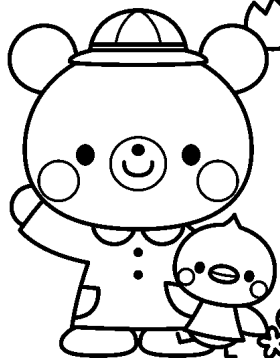


4月献立表

平成29年4月発行

こくふ子ども園



入園・進級おめでとうございます

今年度も子どもたちのために安全でおいしい給食・おやつを作れるよう頑張りますので、どうぞよろしくをお願いします。
給食では、化学調味料は使わず、いりこや昆布、かつお節でだしをとっています。おやつは、市販の物はできるだけ避け、手作りおやつを心がけたいと思います。



1日(土) 入園式	
牛飯	(米、牛肉、人参、しめじ、ごぼう、砂糖、醤油、みりん、酒)
わかめのすまし汁	(わかめ、玉葱、コーン缶、いりこ、醤油、塩)
果物	
菓子	
牛乳	

	3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金) 音楽指導(1日)	8日(土)
	ごはん 魚の塩焼き (魚、酒、塩、ブロッコリー) 切干大根の含め煮 (切干大根、人参、さつま揚げ、いんげん、砂糖、醤油) 豚汁 (豚肉、玉葱、人参、ごぼう、白菜、さつま芋、葱、いりこ、みそ) 果物 ピザ (ピザ生地、ウインナー、玉葱、ピーマン、チーズ、ケチャップ) 牛乳	ごはん 厚揚げと春雨の煮物 (厚揚げ、豚肉、春雨、人参、玉葱、にら、生姜、にんにく、砂糖、醤油、片栗粉) ほうれん草のコーン和え (ほうれん草、コーン缶、ごま、醤油) わかめスープ (わかめ、玉葱、人参、あさり水煮、鶏がらだし、醤油、塩) チーズポテト (じゃが芋、青のり、粉チーズ、油、塩) 牛乳	ハヤシライス (米、牛肉、玉葱、人参、じゃが芋、にんにく、グリーンピース、片栗粉) ハヤシルー コールスローサラダ (キャベツ、きゅうり、みかん缶、油、酢、塩、こしょう) 果物 ヨーグルト和え (ヨーグルト、白桃缶、パイナップル、バナナ、砂糖)	ちゃんぽん (中華麺、豚肉、玉葱、あさり水煮、人参、白菜、もやし、かまぼこ、葱、いりこ、鶏がらだし、醤油、こしょう) じゃが芋の含め煮 (じゃが芋、玉葱、人参、グリーンピース、砂糖、醤油) 小松菜の小魚和え (小松菜、人参、しらす干し、ごま、醤油) 鮭おにぎり (米、鮭フレーク) チーズ	ごはん チキンニエル (鶏肉、塩、こしょう、小麦粉、カレー粉、粉チーズ、油) 若竹煮 (筍、わかめ、いりこ、砂糖、醤油、塩) 油揚げのみそ汁 (油揚げ、玉葱、人参、いりこ、みそ) 果物 キャロット蒸しパン (ミックス粉、人参、卵、牛乳、バター、砂糖、オレンジジュース) 牛乳	えびピラフ (米、えび、玉葱、ウインナー、人参、コーン缶、パセリ、マーガリン、コンソメ、塩、こしょう) 野菜スープ (キャベツ、玉葱、人参、コンソメ、塩、醤油) 果物 菓子 牛乳
	10日(月)	11日(火) 神楽教室	12日(水)	13日(木) 運動教室	14日(金)	15日(土)
	ごはん 魚のみそ煮 (魚、生姜、みそ、みりん、酒、砂糖、醤油、片栗粉、トマト) 三色和え (キャベツ、ほうれん草、人参、かつお節、醤油) かき玉汁 (玉葱、人参、えのき、卵、葱、いりこ、醤油、塩) アメリカンドック (フランクフルト、卵、ミックス粉、牛乳、油) 牛乳	肉うどん (うどん、牛肉、玉葱、人参、卵、ねぎ、いりこ、醤油、みりん) さつま芋と昆布の含め煮 (さつま芋、刻み昆布、砂糖、醤油) ブロッコリーのごま和え (ブロッコリー、ごま、醤油) 果物	ごはん 豆腐のあんかけ (豆腐、豚挽肉、玉葱、人参、えのき、ピーマン、砂糖、醤油、片栗粉) 小松菜のナムル (小松菜、もやし、人参、ごま、酢、砂糖、醤油、塩、ごま油) コンソメスープ (コーン缶、玉葱、卵、クリームコーン缶、玉葱、パセリ、コンソメ、塩) 小魚のスティックトースト (食パン、しらす干し、マヨネーズ、チーズ) 牛乳	ごはん 魚の若草焼き (魚、マヨネーズ、抹茶) 南瓜のそぼろ煮 (南瓜、鶏挽肉、醤油、砂糖) なめこのみそ汁 (なめこ、玉葱、人参、豆腐、葱、いりこ、みそ) 果物 みたらし団子 (白玉粉、砂糖、醤油、片栗粉) 牛乳	ごはん 豚肉じゃが (豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、しらたき、干し椎茸、いんげん、砂糖、醤油、酒) 和風サラダ (キャベツ、もやし、人参、竹輪、ごま、マヨネーズ、醤油) ふのすまし汁 (ふ、玉葱、しめじ、わかめ、いりこ、醤油、塩) 牛乳 チーズケーキ (クリームチーズ、卵、グラニュー糖、小麦粉、生クリーム、レモン汁) 牛乳	ポークカレー (米、豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、グリーンピース、にんにく、カレールウ、醤油) オニオンスープ (玉葱、人参、しめじ、パセリ、コンソメ、醤油、塩) 果物 菓子 牛乳
	17日(月)	18日(火) 健康診断(乳児)	19日(水) 健康診断(幼児)	20日(木)	21日(金) 誕生会	22日(土)
	ごはん 麻婆豆腐 (豆腐、豚挽肉、玉葱、人参、葱、干し椎茸、葱、にんにく、生姜、砂糖、醤油、みそ、鶏がらだし、ごま油) 中華きゅうり (きゅうり、ごま、酢、砂糖、醤油、ごま油) 中華スープ (玉葱、人参、ニラ、卵、ごま油、醤油、鶏がらだし、塩) 牛乳 マカロニ安倍川 (マカロニ、きな粉、砂糖、塩) 牛乳	ごはん 魚の竜田揚げ (魚、生姜、醤油、酒、みりん、片栗粉、トマト) もやしのじゃこ入りお浸し (もやし、しらす干し、人参、醤油、ごま油) 貝たくさんみそ汁 (玉葱、人参、しめじ、ほうれん草、豆腐、じゃが芋、いりこ、みそ) 果物 カルピスゼリー (カルピス、粉寒天、白桃缶、砂糖) 牛乳	ごはん ロールパン 塩焼きそば (中華麺、豚肉、えび、いか、玉葱、人参、ピーマン、キャベツ、にんにく、塩、こしょう、鶏がらだし、刻みのみ) 小松菜とコーンの和えもの (小松菜、コーン缶、醤油) 鶏がらスープ (玉葱、人参、わかめ、卵、鶏がらだし、醤油、塩) 果物 おやき (米、しらす干し、桜えび、青のり、チーズ、醤油、みりん、片栗粉) 牛乳	ごはん 鮭の西京焼き (鮭、みそ、みりん、砂糖、トマト) ひじきの煮物 (ひじき、人参、油揚げ、しらたき、いんげん、砂糖、醤油) 小松菜のすまし汁 (小松菜、大根、あさり水煮、いりこ、醤油、塩) 果物 芋もち (じゃが芋、片栗粉、バター、砂糖、醤油) 牛乳	ピピンパ (米、牛肉、ほうれん草、人参、もやし、ごま、生姜、醤油、砂糖、コンソメ、ごま油) 春野菜のスープ (マカロニ、ウインナー、キャベツ、玉葱、人参、コンソメ) 果物 ロールケーキ (小麦粉、卵、バター、グラニュー糖、生クリーム) 牛乳	炊き込みご飯 (米、鶏肉、人参、ごぼう、しめじ、油揚げ、薄口醤油) 五目みそ汁 (玉葱、人参、豆腐、じゃが芋、葱、いりこ、みそ) 果物 菓子 牛乳
	24日(月)	25日(火) 神楽教室	26日(水)	27日(木)	28日(金)	29日(土)
	ごはん 豚肉の生姜煮 (豚肉、玉葱、生姜、酒、砂糖、醤油、塩) ほうれん草のごま和え (ほうれん草、人参、ごま、醤油) さつま芋のみそ汁 (さつま芋、玉葱、人参、白菜、葱、いりこ、みそ) 豆腐ドーナツ (豆腐、ミックス粉、卵、グラニュー糖、油) 牛乳	ロールパン キャベツのスパゲティ (スパゲティ、キャベツ、ベーコン、あさり水煮、玉葱、人参、にんにく、アスパラガス、醤油、塩) 大豆サラダ (水煮大豆、じゃが芋、きゅうり、人参、チーズ、マヨネーズ) コンソメスープ (玉葱、人参、しめじ、コンソメ、塩、醤油) ゆかりおにぎり (米、ゆかりふりかけ) 牛乳 チーズ	ごはん 肉豆腐 (牛肉、豆腐、玉葱、人参、大根、ごぼう、しらたき、しめじ、砂糖、醤油) キャベツのおかか和え (キャベツ、きゅうり、人参、かつお節、醤油) 南瓜のみそ汁 (南瓜、玉葱、人参、いりこ、みそ) 牛乳羹 (牛乳、粉寒天、砂糖) 牛乳	ごはん 魚のピカタ (魚、塩、卵、小麦粉、粉チーズ、パセリ) ハンパンスー (春雨、きゅうり、人参、ハム、ごま、酢、砂糖、醤油、ごま油) コロコロスープ (玉葱、人参、じゃが芋、パセリ、コンソメ、塩、醤油) あんこパイ (パイ生地、こしあん、卵) 牛乳	ごはん 鶏肉の照り焼き (鶏肉、にんにく、生姜、酒、みりん、砂糖、醤油、トマト) 昆布と野菜の煮物 (刻み昆布、じゃが芋、葱、人参、いんげん、砂糖、醤油) きのこのすまし汁 (しめじ、えのき、椎茸、人参、葱、卵、いりこ、醤油、塩) 果物 カルシウムラスク (食パン、粉チーズ、ごま、青のり、グラニュー糖、マーガリン) 牛乳	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">昭和の日</div>

3歳未満児のみ午前のおやつ(牛乳100ml)があります。 行事、材料の都合により献立を一部変更することがあります。