

聖マーガレット幼稚園 4月献立表

ひにち	こんだて	赤(あか)	緑(みどり)	黄(き)	調味料 等
		おもに体をつくるものになる食品	おもに体の調子を整えるものになる食品	おもにエネルギーのものになる食品	
12(月)	とりのからあげ	鶏肉		片栗粉	にんにく・生姜
	きりぼしだいこんのけちゃっぷに	豚肉	人参・いんげん・しめじ・玉葱・切干大根		コンソメ・ケチャップ
	みそしる	味噌	季節の野菜		
13(火)	さかなのなんばんづけ	魚	ねぎ・人参・玉葱	片栗粉	米酢
	あおなとこーんのあえもの		人参・青菜・コーン・もやし・切干大根		コンソメ
	みそしる	味噌	季節の野菜		
14(水)	てりやきちきん	鶏肉			にんにく・生姜
	ごもくきんぴら	竹輪・鶏肉	いんげん・人参・牛蒡	こんにゃく・ごま油	
	みそしる	味噌	季節の野菜		
15(木)	まーぼーどうぶどん	味噌・大豆ミート・豆腐・豚肉	ねぎ・にら	片栗粉・ごま油	中華味・にんにく・生姜
	ぶろっこりーのなむる		人参・ブロッコリー・切干大根	胡麻・ごま油	中華味
	ちゅうかすーぶ		季節の野菜		中華味
16(金)	さかなのかれーあんかけ	魚	青菜・人参・玉葱・えのき・しめじ	片栗粉・カレールー	
	ぼてとさらだ		ブロッコリー・人参・コーン	マヨドレ・じゃが芋	こしょう
	みそしる	味噌	季節の野菜		
19(月)	ちゅうかどん	豚肉	人参・きくらげ・玉葱・もやし・青菜	片栗粉・ごま油	中華味
	のりしおぼてと		青粉	じゃが芋	
	みそしる	味噌	季節の野菜		
20(火)	ゆかりごはん		ゆかり	胚芽米	
	さばのしおやき	鯖			
	きりぼしだいこんとこーやどうぶのにつけ	高野豆腐・油揚げ・鶏肉	いんげん・人参・切干大根	こんにゃく	
21(水)	かれーらいす	豚肉	人参・玉葱	カレールー・じゃが芋	コンソメ・にんにく・生姜
	こーるすろーさらだ		ブロッコリー・人参・青菜・コーン	マヨドレ	こしょう
	ぶどうかんてん		イナアガー・ぶどうジュース		
22(木)	誕生会				
	やさいはんぱーぐ	大豆ミート・豚肉	人参・ブロッコリー・玉葱	片栗粉	こしょう・生姜・にんにく・ケチャップ・ナツメグ
	こんさいに		いんげん・人参・牛蒡・干し椎茸・大根	こんにゃく	
	みそしる	味噌	季節の野菜		
23(金)	ごもくごはん	鶏肉・油揚げ	ひじき・人参	胚芽米・こんにゃく	
	つなまよとうぶ	ツナ・味噌・豆腐		マヨドレ	
	あおなのしおこんぶあえ		青菜・人参・もやし・切干大根・塩昆布		
26(月)	ぼーくびーんず	大豆・豚肉	トマト缶・人参・玉葱	片栗粉・じゃが芋	にんにく・生姜・ケチャップ・コンソメ
	ぶろっこりーのたまどれあえ		人参・ブロッコリー・玉葱・切干大根		米酢
	みそしる	味噌	季節の野菜		
27(火)	お弁当の日				
28(水)	さばのみそに	鯖・味噌			生姜
	こーやどうぶのにつけ	高野豆腐・鶏肉	いんげん・人参・大根		
	みそしる	味噌	季節の野菜		
29(木)	昭和の日				
30(金)	とりのまーまれーどやき	味噌・鶏肉			マーマレード
	からふるおひたし		青菜・人参・コーン・枝豆		コンソメ
	みそしる	味噌	季節の野菜		

※旬の食材を使用しておりますので、メニューが変更する場合がございます。
 ※砂糖・みりん・酒・塩・醤油の表記は省略しております。
 ☆青菜は、キャベツ、白菜、小松菜、ほうれん草、水菜を含みます。
 ●このマークの日はスプーンを持参してください。

ご了承いただくと幸いです。
 ※マヨドレ=卵を使用していないアレルギー対応のマヨネーズです。
 ☆魚は、ホキ・鯖・カレイのいずれかとなります。
 ※主食の表記が無い日は【胚芽米ごはん】となります。

