

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とになる食品	おもに体の調子を整えるもとになる食品	おもにエネルギーのもとになる食品	
8(月)	始業式				
9(火)	あじのたるたるやき にくじゃが みそしる	鰯・味噌 豚肉 味噌	人参・玉葱 人参・グリーンピース・玉葱 季節の野菜	マヨドレ こんにゃく・じゃが芋	
10(水)	入園式				
11(木)	はやしらいす まめまめさらだ くだもの	豚肉 ツナ・大豆	人参・トマトジュース・玉葱・トマト缶 人参・青菜・枝豆・コーン バナナ	ハヤシルー オリーブオイル	コンソメ・ケチャップ コンソメ
12(金)	とりのあまざけやき こうやどうふのにつけ みそしる	鶏肉 高野豆腐・鶏肉 味噌	人参・いんげん・大根 季節の野菜	片栗粉	甘酒
15(月)	さわらのさいきょうやき きりほしだいこんのかれーに すいもの	鯖の西京漬 豚肉	いんげん・人参・切干大根・しめじ・玉葱 季節の野菜	カレールー	
16(火)	とりのまーまれーどやき やさいのおかかあえ みそしる	鶏肉 鯉節 味噌	人参・青菜・もやし 季節の野菜		マーマレード
17(水)	なめしごはん あつあげのにくみそがけ ひじきとこうやどうふのにつけ みそしる	豚肉・味噌・大豆ミート・厚揚げ 高野豆腐・鶏肉 味噌	菜めし えのき・玉葱 人参・ひじき・いんげん・玉葱 季節の野菜	胚芽米 片栗粉	
18(木)	誕生会				
	のりしおからあげ かぼちゃときゃべつのさらだ みそしる	鶏肉 味噌	青粉 南瓜・ブロッコリー・人参・青菜 季節の野菜	片栗粉 マヨドレ	中華味 こしょう
19(金)	びびんばどん さつまいものあまに みそしる	大豆ミート・豚肉 味噌	青菜・人参・もやし・豆もやし レモン果汁 季節の野菜	ごま油 さつま芋	米酢・にんにく・生姜
22(月)	さかなのちりそーす やさいのこーんどれっしんくあえ みそしる	魚 味噌	グリーンピース ブロッコリー・人参・コーン・青菜 季節の野菜	片栗粉 コーンドレッシング	ケチャップ・にんにく・生姜・中華味 こしょう
23(火)	つなまよちくわ きりほしだいこんのにつけ とんじる	竹輪・ツナ 油揚げ 豚肉・味噌	コーン いんげん・人参・切干大根 季節の野菜	マヨドレ	
24(水)	かれーらいす こーるすろーさらだ りんごかんてん	豚肉	人参・玉葱 ブロッコリー・人参・青菜・コーン イナアガー・りんごジュース	じゃが芋・カレールー	コンソメ・生姜・にんにく 米酢
25(木)	さばのみそに こんさいに すいもの	味噌・鯖 鶏肉	人参・いんげん・牛蒡・大根 季節の野菜	片栗粉・こんにゃく	生姜
26(金)	やさいはんばーぐ ぶろっこりーのしおこんぶあえ みそしる	大豆ミート・豚肉 味噌	人参・ブロッコリー・玉葱 ブロッコリー・人参・もやし・塩昆布 季節の野菜	片栗粉	生姜・にんにく・ナツメグ・ケチャップ・こしょう
29(月)	昭和の日				
30(火)	弁当の日				

※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。ご了承いただけますと幸いです。

※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。

※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・鰯・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。



おれんじや インスタあります!!
 インスタグラムURL <https://www.instagram.com/orenjiyakusyoku/>
 おれんじや HPIにもリンクが貼ってあります♪ ぜひご覧ください。

