R7年

4 月 の 給 食(完了期)

※食材、調理方法の変更がある場合があります。 ※必要に応じて片栗粉(とろみ付け)、だし汁(味を薄める)を使用する場合が あります。

※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつ・乳児デザートは、O歳普通食・1~2歳児のみの提供です ※エネルギーの目標値は、乳児:464 kcal 幼児:511 kcal です。 社会福祉法人 今川学園 今川学園 園長 高野 員江

		1 (1 —	1 /3 0/	/I'U						あります。	写川子園 園長 高野 貝江		
		献立	食材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ			献立	食 材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ
1	火	千切大根の塩昆布和え	米 鶏肉・しそ・マヨネーズ・片栗粉・かつおだし 千切大根・三度豆・塩昆布・ポン酢・ごま油 レタス・しいたけ・コーン・コンソメ	星っこ	オレンジ	源氏パイ 牛乳	17	木	ご飯 鮭の照り焼き 白菜の煮浸し 豆腐と玉ねぎのみそ汁	米 鮭・醤油・砂糖・みりん・酒・油・片栗粉 白菜・人参・うす揚げ・砂糖・みりん・醤油・かつおだし 豆腐・玉ねぎ・ねぎ・みそ・かつおだし	ミニわかめちゃん	バナナ	チョイス 牛乳
2	水	ご飯 鮭のチーズ焼きあんかけ こんにゃくのきんぴら 大根となめこのみそ汁	米 鮭・チーズ・パセリ・酒・片栗粉・かつおだし ピーマン・じゃがいも・糸こんにゃく・ごま・酒・醤油・砂糖・ごま油 大根・なめこ・ねぎ・みそ・かつおだし	ミニのりすけ	みかん缶	ファイバーヨーグルト 牛乳	18	金	ご飯 鶏肉のさっぱり煮 マカロニサラダ 小松菜となすのみそ汁	米 鶏肉・白ねぎ・生姜・酒・醤油・砂糖・レモン汁 マカロニ・きゅうり・ハム・コーン・マヨネーズ・レモン汁・塩・こしょう 小松菜・なす・みそ・かつおだし	うさぎの しっぽ	ベビーダ <i>ノ</i> ン	マシュマロおこし (コーンフレーク・マ シュマロ・バター) 牛乳
3	木	ご飯 牛肉とエリンギのしぐれ煮 ブロッコリーと豆苗の和え物 白菜とえのきのすまし汁	米 牛肉・エリンギ・玉ねぎ・酒・砂糖・みりん・醤油・こんぶだし ブロッコリー・わかめ・豆苗・ハム・醤油・酢・砂糖 白菜・えのき・青ねぎ・醤油・こんぶだし	昆布 おかき	キウイ	新潟仕込み 新潟仕込み 牛乳	19	土	鶏と豆腐のそぼろ丼 野菜ゼリー	米・鶏ひき肉・木綿豆腐・三度豆・人参・ほうれん草・醤油・酒・砂糖・みりん・油 野菜ゼリー	きなこせんべい		ぱりんこ 牛乳
4		親子うどん かぼちゃコロッケ 三度豆のごま和え	うどん・鶏肉・うす揚げ・かまぼこ・ねぎ・卵・醤油・みりん・かつおだし かぼちゃコロッケ・油 三度豆・人参・すりごま・醤油	鈴 せんべい	ベビーダノン	おにぎり(天かす)	21	月	ご飯 チンジャオロース炒め風 小松菜とコーンのお浸し 麩とえのきのすまし汁	米 +肉・玉ねぎ・ピーマン・たけのこ水煮・人参・生姜・砂糖・みりん・醤油・酒・塩・片栗粉・ごま油 小松菜・コーン・醤油・こんぶだし 麩・えのき・醤油・こんぶだし	ベジタブル せんべい	パイン缶	チ乳 ふわっとえび味 牛乳
5		豚ひき肉の春雨丼 ぶどうゼリー	米・豚ひき肉・もやし・小松菜・人参・椎茸・春雨・酒・鶏ガラ・砂糖・醤油・片栗粉 ぶどうゼリー	ミニわかめ ちゃん		お魚スナック お魚スナック 牛乳	22	火		スパヴティ・ベーコン・玉ねぎ・しめじ・ほうれん草・油・塩コショウ・豆乳・コンソメ・片栗粉 キャベツ・コーン・あみえび・醤油・酢・油 ブルガリアヨーグルト・スキムミルク・もも缶・砂糖・レモン汁	まんま ポンせん	みかん缶	ワッフル サ乳
7	月	ご飯 豚肉の生姜焼きあんかけ 春雨サラダ 豆腐と三つ葉のみそ汁	米 豚肉・土生姜・もやし・玉ねぎ・りんご・酒・みりん・醤油・油・片栗粉・かつおだし 春雨・きゅうり・ハム・コーン・醤油・砂糖・酢 豆腐・三つ葉・みそ・ねぎ・こんぶだし	おさつで ポン	パイン缶	キ乳 お野菜スナック 牛乳	23	水	竹の子ご飯 鯖のみそ焼きあんかけ 3色ナムル 里芋と三つ葉のすまし汁	米・醤油・竹の子・人参・しめじ・うす揚げ・みりん・酒 鯖・みそ・みりん・砂糖・酒・片栗粉・かつおだし ほうれん草・もやし・人参・ごま油・白ごま・醤油・鶏ガラ・塩 里芋・三つ葉・醤油・こんぶだし	おさつで ポン	チーズ	年乳 星たべよ 牛乳
8	火	麦ロール 鰈のパン粉焼きあんかけ コールスローサラダ 玉ねぎとしめじのコンソメスーブ	麦ロール ※1	きなこ せんべい	もも缶	とうもろこし蒸しパン (米粉・コーン・砂 糖・豆乳・BP・油) 牛乳	24	木	ご飯 鶏肉の昆布茶焼きあんかけ ひじきの煮物 キャベツとしめじのみそ汁	米 鶏肉・昆布茶・酒・あられ・片栗粉・かつおだし ひじき・糸こんにゃく・うす揚げ・人参・かつおだし・砂糖・みりん・醤油・ごま油 キャベツ・しめじ・ねぎ・みそ・かつおだし	こめ棒 くん	キウイ	粉ふき芋(青のりバター) (じゃがいも・塩・青のり・バター) 牛乳
9	水	ご飯 すき焼き風煮 ブロッコリーのおかか和え 南瓜とえのきのすまし汁	米 中内・白菜・玉ねぎ・小松菜・焼き豆腐・糸こんにゃく・麩・砂糖・みりん・醤油・油 プロッコリー・コーン・かつお節・醤油 麩・かぼちゃ・えのき・醤油・かつおだし	かぼちゃボーロ	おさかな ソーセージ	エースコイン 	25	金	ご飯 豚と大根の五目煮 三度豆のソテー なめこと豆腐のみそ汁	米 豚肉・大根・人参・絹揚げ・しいたけ・こんにゃく・かつおだし・砂糖・みりん・醤油 三度豆・人参・ベーコン・コーン・砂糖・醤油・酒・ごま油 なめこ・豆腐・青ねぎ・みそ・かつおだし	星っこ	いちごヨー グルト	サッポロポテト +乳
10	木	ひじきご飯 鶏のから揚げあんかけ ★れんこんチップサラダ もやしとなすのみそ汁	米・ひじき・塩 鶏肉・生姜・にんにく・醤油・酒・塩・小麦粉・片栗粉・油・かつおだしれんこん・小松菜・ごぼう・人参・醤油・酢・砂糖・油 もやし・なす・ねぎ・みそ・かつおだし	つなっこ	チーズ	ミルクウエハース 牛乳	26	土	中華丼ももゼリー	米・豚肉・白菜・糸こんにゃく・椎茸・玉ねぎ・人参・砂糖・みりん・醤油・みそ・片栗粉 ももゼリー	おやつ ごはん		源氏パイ #乳
11	金	ご飯 吉野煮 ほうれん草の磯和え もずくのみそ汁 マカロニきなこ	米 豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ごぼう・ちくわ・こんにゃく・かつおだし・酒・砂糖・みりん・醤油・片栗粉・油 ほうれん草・人参・刻みのり・醤油・ごま油 もずく・玉ねぎ・ねぎ・みそ・かつおだし	うさぎの しっぽ	ブルーベ リーヨーグ ルト	マカロニきなこ (マカロニ・きな粉・ 砂糖・塩) 牛乳	28	月	★ブロッコリーのサラダ	米 鶏肉・醤油・みりん・生姜・にんにく・小麦粉・卵・粉チーズ・片栗粉・かつおだし ブロッコリー・ツナ・コーン・マヨネーズ ほうれん草・人参・コンソメ	つなっこ	もも缶	食べっこ動物 牛乳
12		野菜たっぷり麻婆丼 みかんゼリー	米・豚ひき肉・豆腐・玉ねぎ・人参・しめじ・にら・みそ・砂糖・醤油・鶏ガラスーブ・片栗粉・油みかんゼリー	\$ <u></u> /\-\-		味しらべ 牛乳	29	火		昭和の日			
14		肉野菜あんかけ丼 ほうれん草とハムのサラダ 豆腐としめじのすまし汁	*・木綿豆腐・豚肉・玉ねぎ・人参・しいたけ・ニラ・片栗粉・醤油・酒・砂糖・みりん・こんぶたし・油 ほうれん草・ハム・コーン・醤油・砂糖・酢 豆腐・しめじ・青ねぎ・醤油・こんぶだし	おやつ ごはん	チーズ	しらす&わかめ せんべい 牛乳	30	水	みそ煮込みうどん 春巻きあんかけ ほうれん草の納豆和え	うどん・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・かまぼこ・醤油・みりん・みそ・かつおだし 春巻き・油・片栗粉・かつおだし ほうれん草・納豆・醤油・かつお節	まんま ポンせん	オレンジ	栗かぼちゃと さつまいものクッキー 牛乳
15		醤油ラーメン ★手作りコーンしゅうまい ブロッコリーの塩昆布和え	中華めん・豚肉・キャベツ・人参・ほうれん草・もやし・鶏ガラ・醤油・ごま油 豚ひき肉・コーン・玉ねぎ・生姜・醤油・みりん・酒・ごま油・片栗粉・餃子の皮・塩 プロッコリー・塩昆布・ごま油	木葉 せんべい	もも缶	おにぎり(じゃこ) (米・じゃこ・醤油)							1.30
16	水	ご飯 豚肉とキャベツのみそ炒め 干切大根の中華風サラダ わかめとえのきの中華スープ	米 豚肉・絹揚げ・キャベツ・人参・酒・砂糖・みりん・醤油・みそ・油 干切り大根・ハム・きゅうり・コーン・ごま・醤油・砂糖・酢・ごま油 わかめ・えのき・鶏ガラ・ごま油	昆布 おかき	おさかなソーセージ	さやえんどう		*/ 	2 小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、 フード、ph調整剤、香料、V.C、		ッド、パン酵母	、食塩/乳化剤	I N、酢酸Na、イース

牛乳