

# 4月 給食予定献立表(新高山めぐみ幼稚園)

2019年



日 曜	屋 食	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)
1 月	鶏の照り焼き キャベツのソテー 高野豆腐の含め煮 ごはん リンゴ 	鶏肉/高野豆腐	油・砂糖/米	しょうが/キャベツ・玉葱/人参 インゲン・椎茸/りんご	みりん・醤油・塩・こしょう だし
2 火	ポトフ マカロニサラダ ごはん トマト イチゴゼリー 	鶏肉・ウインナー	じゃが芋・油/マカロニ/米 ゼリー	人参・玉葱・インゲン/胡瓜 コーン/トマト	コンソメ・手作りドレッシング
3 水	ポークチャップ ハッシュドポテト 花野菜のソテー ごはん オレンジ 	豚肉	油・砂糖/じゃが芋/米	玉葱/ブロッコリー・カリフラワー コーン/オレンジ	ケチャップ・塩・こしょう 醤油
4 木	ツナ大根ごはん 白身魚の付け焼き 三色野菜のごまよごし パイン缶 	ツナ缶/白身魚	米/油・すりごま・砂糖	大根・グリーンピース/もやし・青菜 人参/パイン缶	醤油・みりん・だし
5 金	中華飯 春巻き 華風和え いちご 	豚肉/春巻き/ツナ缶	米・ごま油・片栗粉/油 春雨・砂糖	白菜・玉葱・人参・青菜・木耳 キャベツ・コーン・胡瓜/いちご	醤油・中華味・だし・酢
8 月	きつねうどん キャベツのおかか和え ふかし芋 甘夏 	油揚げ/花かつお	うどん/さつま芋	ほうれん草・ねぎ/キャベツ 甘夏	みりん・だし・醤油
9 火	豆腐のあんかけ丼 フライドパンプキン 具沢山のけんちん煮 黄桃缶 	木綿豆腐・ツナ缶/鶏肉 油揚げ	米・砂糖・片栗粉・油/里芋 ごま油	玉葱・ねぎ・椎茸・南瓜・大根 ごぼう・人参/黄桃缶	みりん・醤油・だし
10 水	ナポリタンス/パゲティ コーンサラダ 若布スープ パイナップル 	ウインナー/わかめ	スパゲティ・油	玉葱・ピーマン・コーン キャベツ・人参/貝割れ パイナップル	ケチャップ 手作りドレッシング・コンソメ
11 木	入園式				
12 金	ハンバーグ フライドポテト 色々野菜のマカロニソテー ごはん リンゴ 	ハンバーグ	油・じゃが芋/マカロニ/米	玉葱・人参・ピーマン・コーン しめじ/りんご	ケチャップ・塩・こしょう
15 月	三色丼 さつま芋の甘煮 白菜の浅漬け オレンジ 	鶏肉	米・砂糖・油/さつま芋	コーン・青菜/白菜・人参 オレンジ	みりん・醤油・塩
16 火	お野菜たっぷり醤油ラーメン 揚げ餃子 フルーツインゼリー 	豚肉/餃子/イナアガー	ラーメン・油	もやし・キャベツ・玉葱・人参 木耳/白桃缶・黄桃缶	みりん 醤油ラーメンスープの素
17 水	青菜の発芽玄米まぜごはん 厚揚げの回鍋肉風炒め 小町和え リンゴ 	米・発芽玄米・青菜・菜めしの素・白ごま 厚揚げ・キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・にんにく・しょうが・ごま油・醤油・みりん・砂糖・みそ もやし・油揚げ・白ごま・醤油・リンゴ			
18 木	白身魚のコロコロフライ ごはん ウインナーと春野菜のコンソメ煮 パイナップル 	白身魚/ウインナー	小麦粉・パン粉・油/米	キャベツ・玉葱・人参・インゲン 椎茸/パイナップル	塩・こしょう・コンソメ
19 金	ハヤシライス ツナとブロッコリーのサラダ バナナ 	豚肉/ツナ缶	米・油・じゃが芋 ハヤシルウ	玉葱・人参/ブロッコリー・コーン キャベツ・胡瓜/バナナ	手作りドレッシング
22 月	鰯の西京焼き プチトマト 新じゃがと新玉のカレードレッシング和え ごはん 甘夏 	さわら・みそ/ウインナー	砂糖・油/新じゃが芋/米	プチトマト/新玉葱・ブロッコリー 人参・にんにく/甘夏	みりん・純カレー 手作りドレッシング
23 火	お野菜たっぷりソース焼きそば 焼き芋 ミニ春巻き 黄桃缶 	豚肉/春巻き	焼きそば・油/さつま芋	人参・玉葱・キャベツ・もやし 木耳/黄桃缶	塩・ソース
24 水	麻婆飯 春雨の中華和え 鶏チャーシュー パイン缶 	豚肉・木綿豆腐/鶏肉	米・砂糖・ごま油・片栗粉 春雨	玉葱・グリーンピース・ねぎ にんにく・しょうが・もやし 三色ピーマン・人参/パイン缶	みりん・醤油・中華味・だし 酢
25 木	ささみフライ レモン ごはん 具沢山のスパソテー オレンジ 	ささみ/ツナ缶	小麦粉・パン粉・油/米 スパゲティ	レモン/しめじ・キャベツ・玉葱 コーン・人参/オレンジ	塩・こしょう
26 金	鶏のから揚げ ブロッコリーのおかか和え ジャーマンポテト ごはん ゼリーアラモード 	鶏肉・花かつお ウインナー ホイップクリーム	片栗粉・油/じゃが芋/米 ぶどうゼリー	しょうが・にんにく/ブロッコリー 玉葱・パセリ/みかん缶 パイン缶	みりん・醤油・塩・こしょう

材料等の都合により献立を変更することがありますのでよろしくお願いいたします。  
4月のメニューは、新入園児が給食が始めてという事もあり、子どもたちがなるべく食べやすく、ホイップクリーム以外は、卵・乳を使用しないメニューになっています。まず、給食に慣れてもらう事から始めます。5月からは汁物や種類のメニューも徐々に増やしていく予定です。  
園内の給食室には、最新式の「スチームコンベクション」が導入されていますので、野菜もボイルではなく、スチームで熱を通してあります。その事により、野菜本来の味が楽しめます。未来へはばたく子どもたちの「食」を真剣に考え、スタッフ一同心を込めて安心・安全な給食を提供していきます。