




4月 給食予定献立表(新高山めぐみ幼稚園)



2020年

日	曜	献立	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をとのえる	(その他の食品)
1	水	三色丼 麩と若布のみそ汁 グレーゼリー	鶏肉/わかめ・みそ グレーゼリー	米・砂糖・油/麩	コーン・インゲン	みりん・醤油・塩・だし
2	木	トマト風味のポトフ コーンサラダ ごはん 黄桃缶	鶏肉	じゃが芋・油/米	玉葱・人参・トマト水煮/キャベツ コーン/黄桃缶	だし・塩・こしょう 手作りドレッシング
3	金	きつねうどん さつま芋の甘煮 もやしのおかか和え バナナ	油揚げ/花かつお	うどん/さつま芋・砂糖	ほうれん草・人参・ねぎ/もやし しめじ/バナナ	みりん・だし・醤油
6	月	ハンバーグ トマト ごはん 花野菜のソテー オレンジ	ハンバーグ	油/米	トマト/ブロッコリー・カリフラワー 玉葱・人参/オレンジ	ケチャップ・ソース・塩 こしょう・醤油
7	火	ツナ大根ごはん 白身魚の蒸し物 里芋と若布のみそ汁 食べる小魚(ごま含む)	ツナ缶/白身魚/わかめ みそ/食べる小魚	米/里芋	大根・グリーンピース/玉葱・もやし ピーマン・人参	醤油・みりん・だし・塩 こしょう
8	水	鶏の照り焼き 高野豆腐の含め煮 ごはん 麩と玉葱のみそ汁 リンゴ	鶏肉/高野豆腐/みそ	砂糖・油/米/麩	人参・インゲン・椎茸/玉葱 りんご	醤油・みりん・だし
9	木	お野菜たっぷりソース焼きそば 焼き芋 100%オレンジジュース	豚肉	焼きそば・油/さつま芋	人参・玉葱・キャベツ・ピーマン 木耳/ジュース	ソース
13	月	焼肉丼 春雨入り具沢山スープ オレンジ	豚肉/わかめ	米・砂糖・油/春雨・ごま油	玉葱・ピーマン・人参・しめじ にんにく/キャベツ・えのき・ねぎ 椎茸/オレンジ	醤油・中華味
14	火	ゆかりごはん 鮭のムニエル いろいろ野菜のナポリタンマカロニ パイン缶	鮭/ツナ缶	米/小麦粉・油/マカロニ	ゆかりの素/玉葱・インゲン コーン・しめじ・赤パプリカ パイン缶	塩・こしょう・ケチャップ
15	水	竹の子ごはん 鶏のから揚げ 野菜炒め 食べる小魚(ごま含む)	油揚げ/鶏肉 食べる小魚	米・砂糖/片栗粉・油	たけのこ・人参・グリーンピース しょうが・にんにく/キャベツ 玉葱・赤パプリカ・青菜	醤油・みりん・だし・塩 こしょう
16	木	麻婆飯 春巻き 華風和え リンゴ	豚肉・木綿豆腐/春巻き	米・砂糖・ごま油・片栗粉 油/春雨	玉葱・ねぎ・にんにく・しょうが 白菜・人参・木耳/りんご	みりん・醤油・中華味
17	金	カレーライス※なぞなぞ:カレーライスの材料が分かるかな?(答えは下に!) チキンナゲット コールスロー 黄桃缶	豚肉/チキンナゲット	米・油・じゃが芋 カレールウ	玉葱・人参/キャベツ・胡瓜 コーン/黄桃缶	手作りドレッシング
			あさって19日は「食育の日」 			
20	月	チキンカツ ブチトマト 切干大根の炒め煮 ごはん パイナップル	チキンカツ/油揚げ	油/砂糖/米	ブチトマト/切干大根・人参 インゲン/パイナップル	醤油・だし・みりん
21	火	鯖の西京焼き 竹の子とふきの土佐煮 ごはん 食べる小魚(ごま含む)	さわら・みそ/花かつお 食べる小魚	砂糖・油/米	たけのこ・人参・ふき・糸蒟蒻 椎茸	みりん・醤油・だし
22	水	ハヤシライス 具沢山のマカロニサラダ バナナ	豚肉/ツナ缶	米・油・じゃが芋 ハヤシルウ/マカロニ	人参・玉葱・グリーンピース/胡瓜 コーン・キャベツ/バナナ	手作りドレッシング
23	木	しらすと青菜の発芽玄米ごはん 大豆ミートのから揚げ けんちん煮 リンゴ	米・発芽玄米・しらす干し・菜めしの素 大豆ミート・しょうが・にんにく・みりん・醤油・片栗粉・油 里芋・大根・油揚げ・ごぼう・人参・醤油・みりん・砂糖/りんご			
24	金	和風ミートソーススパゲティ 花野菜のだし煮 バナナ	牛肉・豚肉	スパゲティ・油/砂糖	玉葱・マッシュルーム・人参 トマト水煮/ブロッコリー カリフラワー/バナナ	塩・こしょう・ソース ケチャップ・だし・醤油
27	月	豚肉の生姜炒め 三色ナムル ごはん 食べる小魚(ごま含む)	豚肉/食べる小魚	油・砂糖/いりごま・ごま油 米	しょうが・玉葱/白菜・青菜・人参	醤油・みりん・塩・こしょう
28	火	お野菜たっぷり醤油ラーメン フライドポテトと蓮根チップ オレンジ	豚肉	ラーメン/じゃが芋・油	もやし・キャベツ・玉葱・人参 木耳/蓮根/オレンジ	醤油ラーメンスープの素 塩
30	木	ハンバーグのトマトソース煮 コーンとインゲンのソテー ごはん フルーツonゼリー	ハンバーグ/ゼリー	油/米	玉葱・マッシュルーム トマト水煮/コーン・インゲン みかん缶/パイン缶	ケチャップ・ソース・塩 こしょう

材料等の都合により献立を変更することがございます。

17日の答え:じゃがいも、ぶたにく、たまねぎ、にんじん、カレールウ

4月のメニューは、新入園児が給食が初めてという事もあり、子どもたちがなるべく食べやすく、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。