4月 給食予定献立表（新高山めぐみ幼稚園）

2021年

日	曜	献　立	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	木	白身魚の付け焼き じゃが芋と野菜のうま煮 ごはん　白桃缶	タラ	油/じゃが芋・砂糖/米	玉葱・人参・絹さや/白桃缶	醤油・みりん・だし
2	金	五目にゅうめん 鶏ささみと南瓜の天ぷら バナナ	鶏肉・油揚げ/ささみ	冷麦/小麦粉・油	玉葱・人参・椎茸・絹さや 南瓜/バナナ	みりん・だし・醤油
5	月	焼肉 マカロニサラダ ごはん　食べる小魚（ごま含む）	豚肉/ツナ缶 食べる小魚	油・砂糖/マカロニ/米	玉葱・人参・ピーマン 胡瓜・コーン・黄パプリカ 赤パプリカ	醤油・みりん・塩・こしょう 手作りドレッシング
6	火	しらすと青菜の混ぜ玄米ご飯 厚揚げの回鍋肉風炒め 白菜のごま和え オレンジ	米・発芽玄米・しらす干し・菜めしの素 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・油 白菜・いりごま・油揚げ・醤油/オレンジ			
7	水	鶏の竜田揚げ ブロッコリーのおかか和え ごはん　プチゼリー	鶏肉/花かつお プチゼリー	片栗粉・油/米	しょうが/ブロッコリー	みりん・醤油
8	木	具沢山混ぜご飯 ちくわの磯部揚げ 青菜と焼きのりのお浸し さつま芋のみそ汁 キャンディチーズ	鶏肉/ちくわ・あおのり粉 油揚げ・みそ キャンディチーズ	米/小麦粉・油 焼きのり/さつま芋	人参・インゲン・赤パプリカ 黄パプリカ・椎茸/青菜 キャベツ・えのき	だし・醤油・みりん
12	月	おかかごはん タラと大根のさっぱり煮 花野菜のお浸し　パイン缶	花かつお/タラ	米	大根/ブロッコリー カリフラワー/パイン缶	醤油・だし・みりん
13	火	お野菜たっぷり味噌ラーメン 餃子 バナナ	豚肉/餃子	ラーメン/油	もやし・キャベツ・玉葱 人参・木耳/バナナ	味噌ラーメンスープの素
14	水	鶏の照り焼き キャベツのソテー ごはん　黄桃缶	鶏肉	砂糖・油/米	キャベツ・人参・インゲン 玉葱・椎茸/黄桃缶	醤油・みりん・塩・こしょう
15	木	三色丼 さつま芋の甘煮 フルーツonゼリー	鶏肉/いちごゼリー	米・砂糖・油/さつま芋	青菜・コーン/みかん缶 パイン缶	みりん・醤油
16	金	ハッシュドポーク スティック胡瓜と人参 トマト　オレンジ	豚肉	米・油 ブラウンシチュールウ	玉葱・マッシュルーム グリンピース/胡瓜・人参 トマト/オレンジ	
19	月	鶏肉と野菜のあんかけ丼 小松菜のお浸し 黄桃缶	鶏肉/花かつお	米・油・砂糖・片栗粉	玉葱・インゲン・椎茸 小松菜・白菜・しめじ 人参/黄桃缶	醤油・だし・みりん
20	火	お野菜たっぷりソース焼きそば 南瓜の甘煮 食べる小魚（ごま含む）	豚肉/食べる小魚	焼きそば・油/砂糖	もやし・キャベツ・玉葱 人参・木耳/南瓜	ソース・だし・醤油・みりん
21	水	きつねうどん 炒り豆腐 ハッシュドポテト　バナナ	油揚げ/木綿豆腐 ツナ缶	うどん・花麩/油・砂糖 じゃが芋	ほうれん草/人参・木耳 ねぎ/バナナ	醤油・みりん・だし
22	木	菜めし玄米ごはん 大豆ミートのから揚げ 三色和え 菜の花と手まり麩のお吸い物 オレンジ	米・発芽玄米・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 青菜・もやし・人参・花かつお・醤油 菜の花・手まり麩・醤油・だし/オレンジ			
23	金	カレーライス ツナとコーンのサラダ いちご	豚肉/ツナ缶	米・じゃが芋・カレールウ 油	玉葱・人参/キャベツ コーン・レタス/いちご	手作りドレッシング
26	月	カラフル焼肉丼 春巻き 若布スープ プチゼリー	豚肉/春巻き/わかめ プチゼリー	米・油	玉葱・赤パプリカ・黄パプリカ ピーマン・しょうが・にんにく	みりん・醤油・だし
27	火	竹の子ごはん 鰆の西京焼き 高野豆腐の含め煮 麩と新玉葱のお吸い物　甘夏 薬膳料理	鶏肉/さわら・みそ 高野豆腐	米・砂糖/油/麩	たけのこ・人参・グリンピース 新玉葱/甘夏	醤油・みりん・だし
28	水	鶏のから揚げ ナポリタンスパ ごはん　キャンディチーズ	鶏肉/キャンディチーズ	片栗粉・油/スパゲティ 米	しょうが・にんにく/玉葱 コーン・ピーマン マッシュルーム	みりん・醤油・ケチャップ 塩
30	金	ハンバーグ スチームドブロッコリー 春雨サラダ　ごはん 若布スープ ホイップonバナナケーキ	ハンバーグ/ツナ缶 わかめ/ホイップクリーム	油/春雨/米 ケーキミックス	ブロッコリー/胡瓜・玉葱 人参・コーン/豆苗 バナナ	ケチャップ・ソース 手作りドレッシング・だし 醤油

材料等の都合により献立を変更することがございます。

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、牛乳、おやつ以外は、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います。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。