

2021年度 4月

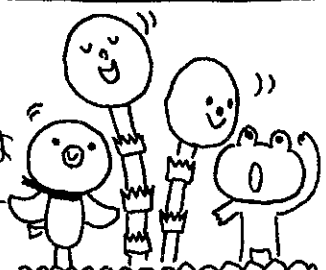
給食予定献立表

旭ヶ丘保育園

(日)	(曜)	献立名	材料名			3時の おやつ
			肉・魚・骨になるもの	油・体温になるもの	骨の調子を整えるもの	
1	木	麦茶 ほろろ汁、おせ汁、春雨サラダ、バナナ	ほろろ汁、おせ汁	油、小麦粉、春雨	バナナ、人参、おせ汁	牛乳の菓子
2	金	麦茶 麻婆豆腐、スープ、タル、バナナ、いんげん	麻婆豆腐、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
3	土	麦茶・おやつ				
5	月	麦茶 厚揚げの揚げ煮、おせ汁、いんげん、バナナ	厚揚げ、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
6	火	牛乳 豚肉の生姜焼、おせ汁、マカロニサラダ、せとか	豚肉、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	おやつ
7	水	牛乳 焼肉、おせ汁、わかめ、いんげん	焼肉、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
8	木	麦茶 鯛の照焼、おせ汁、いんげん、バナナ	鯛、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
9	金	牛乳 厚揚げ、おせ汁、バナナ、りんご	厚揚げ、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
10	土	麦茶・おやつ				
12	月	麦茶 カレー、スープ、マカロニサラダ、せとか	豚肉、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
13	火	牛乳 あじの煮、おせ汁、小松菜、五目和え、フルーツ	あじ、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	焼肉の菓子
14	水	牛乳 かたまり豆腐、おせ汁、お浸し、バナナ	かたまり豆腐、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
15	木	牛乳 ライス、スープ、鶏のトコ煮、サラダ、清見オレンジ	鶏肉、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
16	金	麦茶 スイカ、おせ汁、和風サラダ、バナナ	豚肉、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
17	土	麦茶・おやつ				
19	月	麦茶 豚肉のしょうが焼、おせ汁、わかめ、バナナ	豚肉、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
20	火	牛乳 タマリ科、おせ汁、春雨サラダ、フルーツ	豚肉、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
21	水	牛乳 家産豆腐、清汁、ごま和え、バナナ	豚肉、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
22	木	牛乳 厚揚げ、おせ汁、筑前煮、清見オレンジ	厚揚げ、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
23	金	牛乳 豆ご飯、若竹汁、鯛の塩焼、お浸し、バナナ	鯛、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
24	土	麦茶・おやつ				
26	月	麦茶 野菜カレー、スープ、ツナサラダ、バナナ	豚肉、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
27	火	牛乳 豚肉新玉ねぎ焼、清汁、マカロニ、フルーツ	豚肉、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
28	水	牛乳 鯛の立田揚げ、おせ汁、豚肉、バナナ	鯛、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子
30	金	牛乳 人参お浸し、おせ汁、五目肉じゃが、バナナ	豚肉、おせ汁	油、小麦粉	人参、豆腐、おせ汁	牛乳の菓子

未満児月平均 517 kcal 19.2g 15.8g 以上児月平均 451 kcal 19.7g 16.9g

印の日
 15日(木)
 23日(金)は
 完全給食です



※メニューやアレルギーは仕入れにより変更になる場合があります
 子供達の食がけおむすに、ぶりかけや長布かけく時もあります
 果物と3時のヨーグルトが入れ替わる場合があります

Let's Try Cooking!

＊マカロニサラダ＊ お家にある野菜などで...
 人参、おせ汁、豆腐、バナナ、マカロニ、シラス、マカロニ、バナナ