

4月 こんだてひょう

* 献立は行事や材料の都合などで変更になることがあります

日	曜	主 食	副 食	おやつ	主な材料
2	一 月	鯛めし	いり鶏 きゅうりとかぶの和え物	苺の米粉蒸しパン ●牛 乳	七分米・鯛・鶏肉・人参・ごぼう・れんこん・里芋・たけのこ・いんげん・しめじ・きゅうり・かぶ・もやし・キャベツ・鶏ささみ・玉ねぎ・えのき・小松菜・大根・米粉・苺・豆乳・なたね油・BP
3	17 火	たっぷり玉ねぎの豚丼	小松菜ともやしの和え物	フライドポテト ●牛 乳	七分米・豚肉・玉ねぎ・人参・しめじ・にら・赤パプリカ・小松菜・もやし・かつお削り・鶏ささみ・大根・里芋・豆腐・えのき・万能ねぎ・さつま芋・じゃが芋・醤油・てんさい糖・食塩・なたね油
4	18 水	じゃが芋とチキンの カレーライス	ブロッコリーとかぶのサラダ	フルーツゼリー ●牛 乳	七分米・鶏肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・アスパラ・米粉・豆乳・ブロッコリー・かぶ・豚ひき肉・レタス・きゅうり・ミニトマト・鶏ひき肉・桃缶・りんご・清美オレンジ・苺・レーズン・はちみつ
5	19 木	ごはん	キャベツと豚肉の炒め物 もやしときゅうりのナムル	■ チヂミ ●牛 乳	七分米・キャベツ・豚肉・たけのこ・ピーマン・玉ねぎ・赤パプリカ・気パプリカ・長ネギ・もやし・人参・きゅうり・じゃこ・わかめ・スナッペンとう・じゃが芋・油揚げ・米粉・にら・豚ひき肉
6	20 金	ごはん	塩唐揚げ ひじきと豆腐のサラダ	アスパラチャーハン ●牛 乳	七分米・鶏肉・コーンスターチ・生姜・芽ひじき・豆腐・きゅうり・レタス・春雨・わかめ・スナッペンとう・ごぼう・玉ねぎ・れんこん・鶏ひき肉・えのき・万能ねぎ・アスパラ・長ネギ・人参
7	21 土	ごはん	■ 千切りピーマンの中華炒め チャプチェ	オレンジ/おせんべい ●牛 乳	七分米・ピーマン・たけのこ・赤パプリカ・黄パプリカ・玉ねぎ・豚肉・長ネギ・春雨・にら・人参・しめじ・ちんげん菜・豚ひき肉・えのき・オレンジ・きなこせんべい・牛乳
9	23 月	ごはん	豚肉と春野菜の炒め物 ■ たたききゅうりのサラダ	水ようかん ●牛 乳	七分米・豚肉・キャベツ・たけのこ・人参・玉ねぎ・じゃが芋・スナッペンとう・きゅうり・長ネギ・レタス・トマト・鶏ささみ・さつま芋・菜の花・豆腐・豆乳・白みそ・さらしあん・寒天
10	24 火	筍ごはん	かぶと鶏肉の煮物 キャベツともやしの梅和え	チキンライス ●牛 乳	七分米・たけのこ・油揚げ・かぶ・鶏肉・れんこん・里芋・大根・しめじ・スナッペンとう・キャベツ・きゅうり・もやし・人参・梅干し・じゃが芋・わかめ・長ネギ・豆腐・えのき・ピーマン
11	25 水	ごはん	鶏と新玉の塩炒め かぶの浅漬	桜のケーキ ●牛 乳	七分米・鶏肉・玉ねぎ・人参・たけのこ・黄パプリカ・ピーマン・赤ピーマン・ちんげん菜・かぶ・もやし・キャベツ・昆布・きゅうり・じゃが芋・豚ひき肉・菜の花・里芋・米粉・桜ジャム・豆乳
12	26 木	鶏ごぼうピラフ	春雨サラダ	鮭とわかめのおにぎり ほうじ茶	七分米・鶏肉・ごぼう・コーン缶・アスパラ・ピーマン・しめじ・スナッペンとう・春雨・きゅうり・豚ひき肉・レタス・小松菜・豆乳・キャベツ・玉ねぎ・人参・鮭・わかめ・ほうじ茶
13	27 金	ごはん	鯖の西京焼き ほうれん草ともやしのおかか和え	焼きビーフン ●牛 乳	七分米・さわら・白みそ・ほうれん草・もやし・白菜・人参・鶏ささみ・かつお節・たけのこ・わかめ・長ネギ・油揚げ・スナッペンとう・さつま芋・ビーフン・豚ひき肉・にら・玉ねぎ
14	28 土	ごはん	ごぼうと豚肉の甘辛炒め 切り干し大根のサラダ	苺/おせんべい ●牛 乳	七分米・ごぼう・豚肉・れんこん・人参・大根・しめじ・エリンギ・切り干し大根・きゅうり・キャベツ・もやし・じゃこ・玉ねぎ・かぶ・長ネギ・かぶ葉・小松菜・苺・牛乳・醤油・てんさい糖・みそ
16	- 月	生姜焼き丼	わかめとかぶの甘酢和え	○ じゃがバター ●牛 乳	七分米・豚肉・玉ねぎ・人参・しめじ・エリンギ・ピーマン・黄パプリカ・赤パプリカ・生姜・わかめ・かぶ・キャベツ・きゅうり・ツナ缶・豆腐・じゃが芋・長ネギ・菜の花・えのき・バター

◇今月の予定◇

2(月) 入園を祝う会
12・26(木) 乳児健診
21(土) 保護者会



アレルギー対応が必要な食品を使用する献立

- ：「牛乳」 ○：「乳製品」 ▲：「マヨネーズ」
- ◆：「卵」 ◎：「アーモンド」
- ♣：「小麦・小麦製品」 □：「ごま」 ■：「ごま油」