

令和3年4月の献立

献立表

月曜日				火曜日				水曜日				木曜日				金曜日				土曜日			
19				6・20				7・21				8・22				9・23				10・24			
初期		中期・後期		初期		中期・後期		初期		中期・後期		初期		中期・後期		初期		中期・後期		初期		中期・後期	
つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	ぐつぐつ煮込みうどん	うどん 絹豆腐 人参 ほうれん草
ささみペースト	ささみ	鶏ミンチの野菜煮	鶏ミンチ人参じゃが芋	豆腐ペースト	絹豆腐	豆腐の野菜煮	絹豆腐 人参 玉葱	白身魚ペースト	白身魚	白身魚の野菜煮	白身魚 人参 キャベツ	ささみペースト	ささみ	ささみの野菜煮	ささみ 人参 玉葱	豆腐ペースト	絹豆腐	キャベツサラダ	キャベツ 胡瓜	豆腐ペースト	絹豆腐	オレンジ	
ブロッコリーペースト	ブロッコリー	ブロッコリーサラダ	ブロッコリー人参	小松菜ペースト	小松菜	小松菜和え物	小松菜 人参	キャベツペースト	キャベツ	アスパラサラダ	アスパラガス 人参	ほうれん草ペースト	ほうれん草	ほうれん草の和え物	ほうれん草 人参	胡瓜ペースト	胡瓜			人参ペースト	人参		
		【中期】野菜汁 【後期】味噌汁	キャベツ 玉葱 味噌(後期)			【中期】野菜汁 【後期】味噌汁	もやし じゃが芋 味噌(後期)			玉葱スープ	玉葱			野菜汁	大根 もやし								
せんべい				【中期】★野菜おじや 【後期】★おかかおにぎり				★りんごのコンポート				★コロコロじゃが芋				いちご				ウエハース			
12・26				13・27				14・28				15				16・30				17			
初期		中期・後期		初期		中期・後期		初期		中期・後期		初期		中期・後期		初期		中期・後期		初期		中期・後期	
つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	【中期】お粥 【後期】軟飯	米	つぶし粥	米	ぐつぐつ煮込みうどん	うどん 鶏ミンチ 人参 ほうれん草
ささみペースト	ささみ	ささみの野菜煮	ささみ 人参 ビーマン	白身魚ペースト	白身魚	白身魚の野菜煮	白身魚 人参 玉葱	豆腐ペースト	絹豆腐	豆腐の野菜煮	絹豆腐 人参 アスパラガス	白身魚ペースト	白身魚	白身魚の野菜煮	白身魚 人参 玉葱	ささみペースト	ささみ	鶏ミンチの野菜煮	鶏ミンチ 人参 じゃが芋	ささみペースト	ささみ	バナナ	
胡瓜ペースト	胡瓜	胡瓜の和え物	胡瓜 もやし	青梗菜ペースト	青梗菜	青梗菜和え物	青梗菜 色ビーマン	小松菜ペースト	小松菜	小松菜の和え物	小松菜 人参	人参ペースト	人参	アスパラサラダ	アスパラガス 人参	キャベツペースト	キャベツ	キャベツサラダ	キャベツ 色ビーマン	人参ペースト	人参		
		レタススープ	レタス			【中期】野菜汁 【後期】味噌汁	人参 大根 味噌(後期)			【中期】野菜汁 【後期】味噌汁	玉葱 じゃが芋 味噌(後期)			野菜スープ	キャベツ 玉葱			野菜汁	小松菜 人参				
【中期】★きな粉おじや 【後期】★きな粉おにぎり				★人参蒸しパン				★かぼちゃケーキ				バナナ				せんべい				せんべい			
			米 きな粉			人参 塩 小麦粉 パーキングパウダー(後期) 三温糖				かぼちゃ 小麦粉 パーキングパウダー(後期) 三温糖													

※献立は都合により変更する場合があります。
※★マークは手作りおやつです。

※後期食は味付けに醤油や塩を極少量使用しますがなるべく素材そのものの味で提供します。
※毎日10時15時にお茶または牛乳を飲んでいきます。

🌸ご入園・ご進級おめでとうございます🌸

給食では、2週間サイクルメニューで旬の食材を取り入れた季節感のある献立作りをしています。

おやつでは、手作りおやつその他、果物やチーズも取り入れています。またお誕生感謝会、七夕、

給食感謝会、おひなまつり等の行事食の時は子どもの喜ぶ献立を特別メニューとして用意していますので献立を楽しみに

ご覧下さい。

★4月 旬の食材★

鯖 キャベツ 筍

じゃが芋 アスパラガス

グリーンピース わかめ いちご

