

令和4年4月の献立

献立表

上段：給食／下段：おやつ
六満こども園(乳児)

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日	
18		19		6・20		7・21		8・22		9・23	
ごはん	米 玄米	ごはん	米 玄米	豚丼	米 玄米 豚肉 玉葱 人参 醤油 三温糖 かつお	ごはん	米 玄米	ごはん	米 玄米	ぐつぐつ きつねうどん	うどん 油揚げ かまぼこ 人参 ほうれん草 みりん 醤油 三温糖 かつお 昆布
ポテト コロッケ	合挽肉 人参 玉葱 じゃが芋 コンソメ 塩 小麦粉 パン粉 油	鯖の味噌煮	鯖 酒 味噌 みりん	大豆サラダ	大豆 ブロッコリー 人参 じゃが芋 コーン マヨネーズ	鯖の塩焼き	鯖 塩 酒	鶏肉の野菜炒め	鶏肉 キャベツ ピーマン 筍 玉葱 人参 醤油 三温糖 みりん 酒	オレンジ	
春雨サラダ	春雨 人参 胡瓜 パプリカ 三温糖 醤油 酢 ごま油	春キャベツの ごま和え	キャベツ 人参 えのき ちくわ ごま 醤油 三温糖	赤だし	豆腐 えのき 玉葱 赤味噌 かつお	ひじきの煮物	ひじき 人参 大豆 油揚げ しめじ グリーンピース 醤油 三温糖 かつお	海藻サラダ	海藻ミックス 大根 胡瓜 人参 酢 醤油 三温糖		
中華スープ	チンゲン菜 エリンギ スナップえんどう 中華あじ 醤油	筍のすまし汁	筍 わかめ 玉葱 かつお 醤油	おじゃこ		キャベツの 味噌汁	キャベツ 舞茸 大根 味噌 かつお	コンソメスープ	玉葱 じゃが芋 ブロッコリー コンソメ		
おじゃこ						鶏レバー					
チーズ せんべい		★ あんパン	小豆 強力粉 三温糖 塩 ドライイースト 油	いちご クッキー		★ 人参 蒸しパン	人参 小麦粉 三温糖 牛乳 ベーキングパウダー	★ ツナ おにぎり	米 ツナ 塩昆布	おかき	
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
11・25		12・26		13・27		14・28		15		16・30	
ごはん	米 玄米	ごはん	米 玄米	ポーク ハヤシライス	米 玄米 豚肉 玉葱 じゃが芋 人参 グリーンピース 赤ワイン ケチャップ コンソメ 片栗粉	ごはん	米 玄米	ごはん	米 玄米	ぐつぐつ 肉うどん	うどん 牛肉 玉葱 人参 かまぼこ ほうれん草 醤油 みりん 三温糖 かつお 昆布
肉じゃが	牛肉 じゃが芋 玉葱 人参 糸こんにゃく グリンピース 醤油 三温糖 みりん 酒 かつお	白身魚の ムニエル	カレイ 小麦粉 バター レモン汁 醤油 酒 塩	スナップえんどう サラダ	スナップえんどう コーン 人参 ブロッコリー マヨネーズ	ハンバーグ	合挽肉 玉葱 人参 しめじ パン粉 塩 ケチャップ ウスターソース	鶏肉と ブロッコリーの 中華炒め	鶏肉 ブロッコリー 玉葱 パプリカ 醤油 三温糖 酒 中華あじ オイスターソース	バナナ	
胡瓜とわかめの 酢の物	胡瓜 わかめ もやし じゃこ 醤油 三温糖 酢	切干大根の 煮物	切り干し大根 人参 油揚げ いんげん 三温糖 みりん 醤油 かつお	いちご		小松菜の ゆかり和え	小松菜 人参 もやし ゆかり粉 三温糖	ポテトサラダ	じゃが芋 人参 胡瓜 マヨネーズ		
小松菜の 味噌汁	小松菜 油揚げ エリンギ 味噌 かつお	チンゲン菜の すまし汁	チンゲン菜 人参 玉葱 かつお 醤油	おじゃこ		コンソメスープ	人参 玉葱 アスパラ コーン コンソメ	中華スープ	もやし しめじ 玉葱 中華あじ 醤油		
★ ポップコーン	ポップコーン豆 塩 サラダ油	★ 筍おにぎり	米 筍 醤油 三温糖 みりん かつお	★ 黒ごま クッキー	黒ごま 小麦粉 三温糖 バター 卵	★ みかんケーキ	みかん缶 小麦粉 バター 卵 三温糖 牛乳 ベーキングパウダー	おかき おじゃこ		パイ	
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	

※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。

🌸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たちの喜び献立を特別メニューとして用意していますので、毎月の献立を楽しみにご覧ください。

★4月 旬の食材★

キャベツ スナップえんどう
チンゲン菜 小松菜 玉葱
筍 鯖 いちご

