



4月給食献立表



平成31年度
紅陽台ちどり保育園

| 日 | 曜日 | 3歳未満児 10時おやつ | 給食献立名 | 3時のおやつ |
|----|----|-----------------|--|------------------------|
| 1 | 月 | 牛乳 ひとくちビスケット | 肉じゃが・青菜の和え物・じゃこ豆 | 牛乳 マカロニのあべかわ |
| 2 | 火 | 牛乳 ルヴァン | 豚肉のマーメレード炒め・ごまドレッシングサラダ・わかめスープ・ふりかけ | 牛乳 若草蒸しパン |
| 3 | 水 | 牛乳 バナナ | 魚の竜田揚げ・春キャベツのごまあえ・すまし汁 | 牛乳 磯の香おにぎり |
| 4 | 木 | 牛乳 シガーフライ | さつま汁・青菜のおひたし・焼きのり・豆腐ナゲット | 牛乳 ホームパイ |
| 5 | 金 | 牛乳 アンパンせんべい | 入園式(パン・りんごジュース・ソーセージ・バナナ) マーボー丼・スナッパえんどうのナムル・オレンジ | 牛乳 チーズ・ビーノ |
| 6 | 土 | 牛乳 ビスケット | 焼きそば・きゅうりの酢の物・バナナ | 牛乳 ビスケット |
| 8 | 月 | 牛乳 コーンフレーク | 鶏肉の磯辺揚げ・五目あえ・豆腐のすまし汁 | 牛乳 人参ゼリー |
| 9 | 火 | 牛乳 プチスナック | 魚の塩焼き・春キャベツとさやえんどうの炒め物・納豆・みそ汁 | 牛乳 豆乳バナナケーキ |
| 10 | 水 | 牛乳 星たべよ | 春野菜の煮物・小松菜とツナの和え物・ウインナー・(3未ちりめんごはん) | 牛乳 ミニメロンパン |
| 11 | 木 | 牛乳 マンナ | 鶏肉と厚揚げの味噌炒め・粉ふきいも・しゅうまい・黄桃缶 | 牛乳 ココナッツサブレ |
| 12 | 金 | 牛乳 動物ビスケット | ポークカレーシチュー・コールスローサラダ・ゆで卵 | 牛乳 小魚・ぱくっとサンド |
| 13 | 土 | 牛乳 ビスケット | 五目うどん・青菜とちりめんのおかか和え・バナナ | 牛乳 ビスケット |
| 15 | 月 | 牛乳 ひとくちビスケット | 肉じゃが・青菜の和え物・じゃこ豆 | 牛乳 くずもち |
| 16 | 火 | 牛乳 ルヴァン | 豚肉のマーメレード炒め・ごまドレッシングサラダ・わかめスープ・ふりかけ | 牛乳 ごまじゃこトースト |
| 17 | 水 | 牛乳 バナナ | 魚の竜田揚げ・春キャベツのごまあえ・すまし汁 | 牛乳 青のりクッキー |
| 18 | 木 | 牛乳 シガーフライ | さつま汁・青菜のおひたし・焼きのり・豆腐ナゲット | 牛乳 生クリームあんぱん |
| 19 | 金 | 牛乳 アンパンせんべい | マーボー丼・スナッパえんどうのナムル・オレンジ | 牛乳 チーズ・ビーノ |
| 20 | 土 | 牛乳 ビスケット | 焼きそば・きゅうりの酢の物・バナナ | 牛乳 ビスケット |
| 22 | 月 | 牛乳 コーンフレーク | 鶏肉の磯辺揚げ・五目あえ・豆腐のすまし汁 | 牛乳 人参ゼリー |
| 23 | 火 | 牛乳 プチスナック | 魚の塩焼き・春キャベツとさやえんどうの炒め物・納豆・みそ汁 | 牛乳 豆乳バナナケーキ |
| 24 | 水 | 牛乳 星たべよ | 春野菜の煮物・小松菜とツナの和え物・ウインナー・(3未ちりめんごはん) | 牛乳 ミニメロンパン |
| 25 | 木 | 牛乳 マンナ | 鶏肉と厚揚げの味噌炒め・粉ふきいも・しゅうまい・黄桃缶 | 牛乳 ココナッツサブレ |
| 26 | 金 | 牛乳 動物ビスケット | お子様ランチ (ベーコンピラフ・鶏肉のから揚げ・マカロニサラダ・トマト)豆腐スープ・オレンジ | 牛乳 (3未)ゼリー (3上)かしわ餅 |
| 27 | 土 | 牛乳 ビスケット | 五目うどん・青菜とちりめんのおかか和え・バナナ | 牛乳 ビスケット |

- ★ たんぽぽ・すみれ・あじさい組さんは、お米2合を8日までに持って来てください。
- ★ 袋には必ずクラス名(1組か2組も)、名前を大きくはっきりと書いてください。
- ★ アレルギーのある方は、給食、おやつとも除去食や代替食で対応しています。



給食について

- 「和食」を中心とした献立作り
主食(ごはん)主菜(肉・魚・卵・大豆製品を主とするおかず)副菜(野菜を中心とするおかず)の組み合わせを基本に、旬の食材を取り入れて、季節を味わえるように心がけています。
- 「手作りを中心とした給食作り」
手作りを心がけ、できるだけ調理加工品を使用しないようにしています。
- 「安心・安全な給食作り」
できる限り国産の旬の食材を使用するよう心がけ、食中毒をおこさないよう、衛生、安全管理に配慮し給食を作っています。



魚の竜田揚げ

「材料」
鱈 4切 しょうが・しょうゆ 少々
片栗粉・揚げ油 適量

「作り方」
1、すりおろしたしょうがをしょうゆに入れ
鱈を漬けて下味をつける。
2、片栗粉をまぶし、油で揚げる。
(さば・さんま・あじなどに合います)

