

# ☆ 4 月 献 立 予 定 表 ☆

平成30年度 八千代保育園

日	曜	昼食	材料	おやつ	材料	日	曜	昼食	材料	おやつ	材料	
2 16	月	お赤飯 すまし汁 さわらの塩焼き 筑前煮 春キャベツの和え物 (16日)グリーンピース御飯、さわらのカレーマヨ焼き	米、もち米、ささげ/鶏もも肉、ごぼう、れんこん、にんじん、いんげん、こんにゃく/キャベツ、ハム、すりごま/だいこん、にんじん、かまぼこ、万能ねぎ	ジャムサンド 牛乳	食パン、いちごジャム/ 牛乳	9 23	月	御飯 みそ汁 豚のしょうが焼き 五目豆 ツナ和え	米/豚肉、たまねぎ、しょうが/ 大豆、にんじん、大根、さつま揚げ、こんにゃく/ほうれん草、ツナ/えのきたけ、たまねぎ、油揚げ	おからポールドーナツ 果物 牛乳	ホットケーキ粉、おから、卵/果物/牛乳	
		3 17	火	カレーライス 煮卵 ミックスベジタブル 冷やしトマト (17日)中華丼、スープ	米、豚肉、にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、いんげん、小麦粉、バター/にんじん、いんげん、コーン缶/トマト/ 米、豚肉、白菜、にんじん、キャベツ、もやし、しいたけ、ピーマン、たまねぎ			オレンジゼリー ビスケット 牛乳	オレンジジュース、みかん缶、寒天/ビスケット/牛乳	10 24	火	菜の花御飯 魚の竜田揚げ 切干大根炒め煮 茹で野菜
4 18	水	マーボー丼 スープ 小女子のかき揚げ スナップエンドウのツナ卵炒め (18日)ドライカレー	米、木綿豆腐、豚ひき肉、しょうが、たまねぎ、万能ねぎ/小女子、天ぷら粉/スナップエンドウ、ツナ、卵/にんじん、たまねぎ、小松菜 米、豚挽肉、玉葱、人参、ピーマン、トマトピューレ、カレー	手作りクッキー 果物 牛乳	小麦粉、無塩バター、卵/果物/牛乳	11 25	水	御飯 鶏の照り焼き さつまいもと豚の甘辛炒め 青菜ソテー	ブチトマト みそ汁	米/鶏肉/さつまいも、豚肉/ほうれん草、ベーコン/ブチトマト/ たまねぎ、しめじ、わかめ	フレンチトースト ヨーグルト	食パン、卵、牛乳/ ヨーグルト
		5 19	木	御飯 春雨スープ 酢豚 ほうれん草ともやしのナムル 大根のツナあんかけ	米/豚肉、にんじん、じゃがいも、たまねぎ、ピーマン、しいたけ/ほうれん草、もやし/大根、ツナ/たまねぎ、にんじん、椎茸、春雨			大学芋 果物 牛乳	さつまいも、黒ごま/果物/牛乳	12 26	木	御飯 コンソメスープ 春キャベツのハンバーグ にんじんグラッセ ブロッコリーコーンソテー
6 20	金	御飯 スープ 鶏のコーンマヨ焼 アスパラベーコン じゃがりター	米/鶏肉、たまねぎ、クリームコーン缶、コーン、マヨネーズ/アスパラ、ベーコン/じゃがいも、無塩バター/にんじん、たまねぎ、しめじ	スパゲティミートソース	スパゲティ、豚ひき肉、たまねぎ、ケチャップ	13 27	金	御飯 すまし汁 炒り豆腐 ひじき煮 アスパラの味噌マヨ和え	米/木綿豆腐、鶏肉、卵、にんじん、たまねぎ、ピーマン、しいたけ/ひじき、にんじん、油揚げ、いんげん/アスパラガス、にんじん、コーン、マヨネーズ/ほうれん草、大根、たまねぎ	あんこパイ 果物 牛乳	餃子の皮、ゆであずき/果物/牛乳	
		7 21	土	素うどん ピーマンの肉詰め じゃがいもカレー煮 アスパラコーン	うどん、万能ねぎ/ピーマン、豚ひき肉、たまねぎ/じゃがいも、たまねぎ/アスパラガス、コーン			マカロニきな粉 果物	マカロニ、きな粉/果物	14 28	土	きつねうどん ポークチャップ にんじんツナ炒め ほうれん草のソテー

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。