



# 4月献立表



# 芳香稚草園



平成30年3月31日

献 第 1 号

日	曜	献立	主な材料	おやつ	3歳以上児 Kcal	家庭で食べて 欲しい食品	
2	月	カレーライス、お茶 ポイル野菜、スティックチーズ	豚肉、じゃが芋、玉葱、人参、グリーンピース キャベツ、きゅうり、コーン缶、ハム	プリン	541	魚介類	
3	火	鮭ごはん、ごま和え 味噌汁	鮭、青じそ、もやし、ほうれん草、コーン缶、長葱 油揚げ、大根	バナナ	403	肉類	
4	水	焼きそば、パンサンスー わかめスープ	焼きそば、豚肉、キャベツ、人参、もやし、ピーマン 春雨、ハム、卵、わかめ、豆腐、長葱	クリームパン スキムミルク	551	芋類	
5	木	ごはん、海老フライ しょうゆフレンチ イタリアンスープ	海老、キャベツ、人参、きゅうり、アラスカ、卵 ベーコン、キャベツ、玉葱、粉チーズ	マシュマロ-ゲルト	416	果物	
6	金	スタミナ丼 あらすかときゅうりの和えもの 中華風コーンスープ	豚肉、人参、玉葱、もやし、ピーマン、アラスカ きゅうり、えのきたけ、卵、じゃが芋、チンゲン菜	クッキー スキムミルク	582	豆・大豆製品	
9	月	鶏ごぼうごはん、おひたし 豆腐汁	鶏肉、人参、ごぼう、もやし、ほうれん草、コーン缶 豆腐、わかめ、長葱	ツナカップケーキ 牛乳	487	淡色野菜	
10	火	ゆかりごはん、肉じゃが 野菜の香味和え、お茶	ゆかり粉、豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、干し椎茸 車麩、グリーンピース、卵、もやし、しらす干し	ヨーグルト和え	469	緑黄色野菜	
11	水	春キャベツとツナのスパゲティ フレンチサラダ 青菜とコーンのスープ	スパゲティ、キャベツ、ツナ缶、バター、きゅうり コーン缶、レーズン、フレンチドレッシング、青菜 玉葱、じゃが芋	スティックパン スキムミルク	500	きのこ類	
12	木	豚丼、ごま酢和え えのき汁	豚肉、玉葱、もやし、きゅうり、人参、わかめ、卵 えのきたけ、油揚げ、長葱	野菜かりんとう お茶	438	果物	
13	金	海老ピラフ、ツナサラダ コンソメスープ	海老、玉葱、人参、グリーンピース、バター、ツナ缶 キャベツ、きゅうり、ベーコン、しめじ、ほうれん草	バームクーヘン スキムミルク	553	海藻類	
16	月	中華風ごはん、甘酢和え えのきのとろとろスープ	豚肉、人参、たけのこ水煮、わかめ、きゅうり アラスカ、えのきたけ、豆腐、卵、長葱	みかんゼリー	435	緑黄色野菜	
17	火	ごはん、肉団子 ポテトサラダ、麩のすまし汁	肉団子、じゃが芋、きゅうり、人参、ハム、チーズ 花麩、なると、えのきたけ、長葱	加ゆみせんべい スキムミルク	478	豆・大豆製品	
18	水	<b>*お花見給食*</b> 春色ごはん、おかか和え 春野菜の豚汁、ミニゼリー	<b>鮭、ハム、ほうれん草、もやし、人参、豚肉 キャベツ、大根、アスパラガス、竹の子水煮、豆腐</b>	<b>カルピスポンチ</b>	<b>457</b>	<b>芋類</b>	
19	木	煮込みうどん、じゃがチーズ フルーツプリン	うどん、鶏肉、人参、長葱、油揚げ、ほうれん草 かまぼこ、じゃが芋、玉葱、チーズ、バター	黒糖蒸しパン お茶	506	きのこ類	
20	金	ドライカレー、チキンサラダ 春キャベツと卵のスープ	豚肉、玉葱、人参、レーズン、マッシュルーム 鶏肉、きゅうり、キャベツ、ベーコン、卵	ヨーグルト	486	緑黄色野菜	
23	月	二色ごはん しめじとほうれん草のおひたし 鶏ごぼう汁	卵、鮭、しめじ、ほうれん草、ツナ缶、鶏肉、人参 えのきたけ、長葱、油揚げ、豆腐	ぱりんこ お茶	577	果物	
24	火	ごはん、鯖の味噌煮 千草和え、わかめ汁	鯖、キャベツ、人参、ほうれん草、もやし、かまぼこ しめじ、小松菜、豆腐、しらたき、長葱	苺のプディング	533	肉類	
25	水	しょうゆラーメン シュウマイ、中華和え	中華麺、ゆず水煮、ほうれん草、なると、長葱 チャーシュー、鶏肉、きゅうり、わかめ、人参	ドーナツ スキムミルク	533	魚介類	
26	木	たけのこごはん ごまだれサラダ キャベツの味噌汁	たけのこ、干し椎茸、人参、油揚げ、鶏肉、もやし きゅうり、キャベツ、ウィンナー、長葱、豆腐	フルーツムース	435	卵類	
27	金	三色丼、海苔酢和え なめこ汁	卵、豚肉、ピーマン、ほうれん草、もやし、ツナ缶 なめこ、豆腐、人参、長葱	オープンクッキー スキムミルク	636	淡色野菜	
30	月	<b>振り替え休日</b>					



ご入園・ご連絡おめでとうございます

保育園の給食では豊かな食体験がたくさんできるように色々なことに取り組んでいます！

### 芳香稚草園の給食の特色

★独自のオリジナルメニュー ★手作りおやつが満載 ★季節が感じられる旬の食材を取り入れるよう心がけています

### 芳香稚草園の給食はこんなことをしています

☆食育活動の実施(野菜の皮むき、おやつ作りなど様々な取り組みを計画しています)

☆給食だよりの発行(春・夏・秋・冬号)

☆芳香稚草園のHPに給食のブログ「もぐもぐ通信」を19日にアップしています(食育活動、行事食、レシピ紹介など)

