
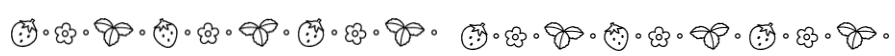



平成31年度

# 4月 献立表

岡崎幼稚園

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
1	2	3	4	5	6
<p><b>ご飯</b></p> <p>米40</p> <p><b>豚じゃが</b> 豚肉20 じゃが芋50 玉葱25 人参12 三度豆3 砂糖1 醤油2 油0.5 酒2 みりん2</p> <p><b>味噌汁</b> 麩(小麦)1 乾わかめ0.3 味噌4 煮干 出し昆布</p> <p><b>甘夏みかん</b></p>	<p><b>たけのご飯</b></p> <p>米40 たけのご20 絹さや3 油揚げ5 みりん1 塩0.2 酒0.5 醤油2 出し昆布</p> <p><b>鮭の塩焼き</b> 鮭50 塩0.3</p> <p><b>ごぼうの土佐煮</b> ごぼう30 砂糖0.8 油 人参10 花かつを1 醤油2 みりん1 酒0.2</p> <p><b>清汁</b> 豆腐25 三つ葉3 塩0.3 醤油0.5 出し昆布 花かつお</p>	<p><b>バケット</b> (小麦)</p> <p><b>ベーコンチャウダー</b> ベーコン20 キャベツ25 玉葱25 人参13 牛乳80 クリームコーン缶25 ブイヨン ピーマン5 小麦粉3 バター2.5 塩0.5 油</p> <p><b>ポテトサラダ</b> じゃが芋50 人参10 きゅうり8 砂糖0.5 マヨドレ8 塩0.3</p>	<p><b>ご飯</b></p> <p>米40</p> <p><b>豆腐ハンバーグ</b> 牛ミンチ30 豚ミンチ10 玉葱25 豆腐40 パン粉3 醤油2 ケチャップ3 油 塩0.3</p> <p><b>人参グラッセ</b> 人参20 砂糖0.2 バター1</p> <p><b>粉ふき芋</b> じゃが芋40 塩</p> <p><b>味噌汁</b> キャベツ20 油揚げ7 味噌5 煮干 出し昆布</p>	<p><b>ご飯</b></p> <p>米40</p> <p><b>からあげ</b> 鶏肉60 砂糖0.3 醤油2 みりん2 酒2 片栗粉4 油</p> <p><b>コールスローサラダ</b> キャベツ40 冷コーン8 人参5 マヨドレ8 砂糖0.5 塩0.3</p> <p><b>味噌汁</b> 麩(小麦)1 乾わかめ0.3 味噌5 煮干 出し昆布</p>	<p><b>かやくうどん</b> 干しうどん(小麦)30 鶏肉15 人参8 油揚げ7 塩0.3 干椎茸1 青葱3 醤油2 みりん2 煮干 出し昆布</p> <p><b>厚揚げのそぼろ煮</b> 厚揚げ40 鶏ミンチ10 人参8 玉葱20 三度豆3 砂糖1 醤油2 生姜0.5 酒1 みりん1</p> <p><b>清美オレンジ</b></p>
<p><b>ジャムサンド</b> 食パン(小麦・乳) 毎ジャム</p> <p><b>牛乳</b></p> <p><b>※チーズ</b></p>	<p><b>チーズスティック</b> 強力粉 粉チーズ 砂糖 塩 バター ドライイースト</p> <p><b>牛乳</b></p> <p><b>※おせんべい</b></p>	<p><b>手作り昆布のおにぎり</b> 米 昆布 かつお節 醤油 みりん</p> <p><b>チーズ</b></p> <p><b>※バナナ</b></p>	<p><b>三色団子</b> 団子粉 豆腐 人参 砂糖 よもぎ</p> <p><b>牛乳</b></p> <p><b>※ビスケット</b> (小麦)</p>	<p><b>みかんゼリー</b> みかんジュース みかん缶 砂糖 アガー</p> <p><b>きらずあげ(市販)</b> (小麦) <b>牛乳</b></p> <p><b>※いちご</b></p>	<p><b>ゆかりおにぎり</b> 米 ゆかりふりかけ</p> <p><b>チーズ</b></p> <p><b>※牛乳</b></p>
8	9	10	11	12	13
<p><b>ご飯</b></p> <p>米40</p> <p><b>五目豆腐</b> 豆腐60 豚肉15 玉葱25 人参10 絹さや3 干椎茸1 油0.3 酒2 醤油2 砂糖1 塩0.2 片栗粉1.2 生姜</p> <p><b>春雨の中華サラダ</b> 春雨5 人参5 きゅうり8 無添加ハム5 ごま2 醤油1 砂糖0.5 ごま油2 酢3 塩0</p> <p><b>わかめともやしのスープ</b> 乾わかめ0.3 もやし15 塩0.4 ブイヨン 醤油0.5</p>	<p><b>ご飯</b></p> <p>米40</p> <p><b>鶏の照り焼き</b> 鶏肉60 砂糖1 みりん4 醤油2 酒4</p> <p><b>千切大根の煮付け</b> 千切大根5 大豆5 人参8 油揚げ7 いんげん3 砂糖1 みりん1 酒1 醤油2 塩0.2</p> <p><b>味噌汁</b> じゃが芋25 玉葱15 味噌5 煮干 出し昆布</p>	<p><b>ご飯</b></p> <p>米40</p> <p><b>かみなり揚げ</b> 豆腐45 ツナ8 人参5 干椎茸1 玉葱20 片栗粉7 醤油3 塩0.2 油</p> <p><b>スティックきゅうり</b> きゅうり10</p> <p><b>味噌汁</b> かぼちゃ25 玉葱15 味噌5 煮干 出し昆布</p>	<p><b>おにぎり</b></p> <p>米40 のり</p> <p><b>鯖の照り焼き</b> 鯖50 砂糖1 醤油2 酒4 みりん4</p> <p><b>たけのごの土佐煮</b> たけのご30 花かつお0.5 人参12 砂糖0.8 醤油2 絹さや2 酒2 みりん1</p> <p><b>清汁</b> 豆腐25 三つ葉3 塩0.4 醤油0.5 出し昆布 花かつお</p>	<p><b>鶏カレーライス</b> 米40 鶏肉30 玉葱50 人参15 じゃが芋30 油3 塩0.3 醤油0.3 ピーマン5 赤ピーマン4 カレールウ5</p> <p><b>キャベツとコーンのサラダ</b> 春キャベツ25 オリーブ油2 きゅうり8 塩0.2 冷コーン8 酢2 砂糖0.2</p>	<p><b>やしそば</b> 中華麺(小麦)30 豚肉15 玉葱20 もやし15 塩0.3 人参5 ピーマン5 ソース5 青のり0.1 花かつお</p> <p><b>かぼちゃの甘煮</b> 南瓜40 砂糖3 醤油1</p> <p><b>わかめと玉葱のスープ</b> 乾わかめ0.3 玉葱15 塩0.4 ブイヨン 醤油0.5</p>
<p><b>桜餅</b> もち米 米 砂糖 食紅 小豆</p> <p><b>牛乳</b></p> <p><b>※バナナ</b></p>	<p><b>おからドーナツ(市販)</b> (小麦・乳・卵)</p> <p><b>牛乳</b></p> <p><b>※おせんべい</b></p>	<p><b>グレープゼリー</b> グレープジュース 砂糖 アガー</p> <p><b>クラッカー(小麦)</b></p> <p><b>牛乳</b></p> <p><b>※ビスケット</b> (小麦)</p>	<p><b>焼きじゃが</b> じゃが芋 塩 油</p> <p><b>フルーン</b></p> <p><b>牛乳</b></p> <p><b>※いちご</b></p>	<p><b>よもぎだんご</b> 団子粉 よもぎ 砂糖 黄粉 塩 豆腐</p> <p><b>牛乳</b></p> <p><b>※おせんべい</b></p>	<p><b>菜めしおにぎり</b> 米 菜めしふりかけ</p> <p><b>牛乳</b></p> <p><b>※チーズ</b></p>
15	16	17	18	19	20
<p><b>ご飯</b></p> <p>米40</p> <p><b>ミートボールの野菜煮込み</b> 牛ミンチ20 豚ミンチ20 玉葱20 人参8 塩0.3 キャベツ25 ピーマン4 赤ピーマン4 牛乳5 醤油2 砂糖0.2 油 片栗粉5 出し昆布</p> <p><b>わかめと玉葱のスープ</b> 乾わかめ0.3 もやし15 塩0.4 ブイヨン 醤油0.5</p>	<p><b>たけのご飯</b></p> <p>米40 たけのご20 絹さや3 油揚げ5 みりん1 塩0.2 酒0.5 醤油2 出し昆布</p> <p><b>厚揚げのそぼろ煮</b> 厚揚げ40 鶏ミンチ10 人参8 玉葱20 三度豆3 砂糖1 醤油2 生姜0.5 酒1 みりん1</p> <p><b>清汁</b> 麩(小麦)1 三つ葉3 塩0.4 醤油2 出し昆布 花かつお</p>	<p><b>バケット(幼児・みつばち)</b> (小麦)</p> <p><b>手作りパン(あり)</b> 強力粉 ドライイースト 塩 砂糖 オリーブ油</p> <p><b>豆乳クリームシチュー</b> 豚肉25 じゃが芋30 玉葱30 塩0.5 ブイヨン ピーマン4 豆乳80 油 カラピーマン6 小麦粉3</p> <p><b>レーズンサラダ</b> 春キャベツ20 きゅうり10 レーズン3 レタス15 みかん缶10 オリーブ油2 酢2 砂糖0.5 塩0.3</p>	<p><b>ご飯</b></p> <p>米40</p> <p><b>松風焼き</b> 鶏ミンチ35 玉葱15 牛蒡10 パン粉3 味噌1.5 ごま1 酒1 塩 砂糖0.5 みりん1 油0.2 醤油1</p> <p><b>酢の物</b> きゅうり20 乾わかめ0.5 春雨3 人参5 酢3 砂糖1.5 醤油1 塩</p> <p><b>味噌汁</b> じゃが芋25 玉葱15 味噌5 煮干 出し昆布</p>	<p><b>ご飯</b></p> <p>米40</p> <p><b>鮭の塩焼き</b> 鮭50 塩0.3</p> <p><b>キャベツの煮びたし</b> キャベツ50 油揚げ8 人参8 砂糖1 醤油2 みりん2 煮干し</p> <p><b>味噌汁</b> かぼちゃ25 玉葱15 味噌5 煮干 出し昆布</p>	<p><b>ひじきご飯</b> 米40 乾ひじき0.8 人参6 ちりめんじゃこ2 油揚げ7 油0.5 醤油2 砂糖0.2 塩 みりん1 酒1 出し昆布</p> <p><b>じゃが芋とツナの炊き合わせ</b> じゃが芋50 三度豆3 玉葱20 ツナ8 砂糖0.5 醤油2 酒2 塩0.1 みりん0.8</p> <p><b>味噌汁</b> 豆腐25 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布</p>
<p><b>ヨーグルト(市販)</b></p> <p><b>きらずあげ(市販)</b> (小麦)</p> <p><b>※いちご</b></p>	<p><b>かぼちゃボール</b> かぼちゃ 砂糖 コーンフレー 油</p> <p><b>牛乳</b></p> <p><b>※バナナ</b></p>	<p><b>焼きおにぎり</b> 米 かつお節 醤油 みりん</p> <p><b>チーズ</b></p> <p><b>※ビスケット</b> (小麦)</p>	<p><b>三色団子</b> 団子粉 豆腐 人参 砂糖 よもぎ</p> <p><b>牛乳</b></p> <p><b>※おせんべい</b></p>	<p><b>マカロニ黄粉</b> マカロニ(小麦) 黄粉 砂糖</p> <p><b>牛乳</b></p> <p><b>※バナナ</b></p>	<p><b>手作りクッキー</b> 小麦粉 砂糖 バター 牛乳 B.P</p> <p><b>牛乳</b></p> <p><b>※チーズ</b></p>

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
<b>22</b> <b>ハヤシライス</b> 米40 牛肉25 玉葱50 人参10 マッシュルーム10 じゃが芋25 ケチャップ5 油1 ソース5 ブイヨン カットマト30 片栗粉1 砂糖0.5 塩0.2  <b>シルバーサラダ</b> 春雨5 人参5 きゅうり8 マヨドレ8 塩0.3 酢1 キャベツ20 砂糖0.3	<b>23</b> <b>カリカリトースト</b> (小麦・乳) (幼児・みつばち) <b>手作りパン(あり)</b> 強力粉 ドライイースト 塩 砂糖 オリーブ油  <b>豆乳のベーコンチャウダー</b> ベーコン20 キャベツ25 玉葱25 人参13 豆乳80 クリームコーン缶25 ブイヨン ピーマン5 小麦粉3 塩0.5 油  <b>レタスとツナのごま酢あえ</b> レタス20 もやし40 塩0.3 ツナ5 ごま2.5 醤油2 わかめ0.5 砂糖1.2 酢2	<b>24</b> <b>ご飯</b>  <b>鯖の照り焼き</b> 鯖50 砂糖1 醤油2 酒4 みりん4  <b>うの花の炒り煮</b> おから13 人参5 干し椎茸1 青葱5 油揚げ5 こんにゃく7 酒0.5 砂糖1 醤油2 みりん1  <b>若竹汁</b> たけのこ20 乾わかめ0.3 花かつお 塩0.3 醤油0.4	<b>25 (誕生会会食)</b> <b>おにぎり</b> 米40 のり  <b>豆腐ハンバーグ</b> 牛ミンチ30 豚ミンチ10 玉葱25 豆腐40 パン粉3 醤油2 ケチャップ3 油 塩0.3  <b>じゃが芋のカレーさんぴら</b> じゃが芋40 人参8 玉葱15 ピーマン5 赤ピーマン3 カレー粉0.1 塩0.2 油1 醤油1 砂糖0.3  <b>野菜スープ</b> 玉葱15 キャベツ10 塩0.3 ブイヨン  <b>みかんゼリー</b> みかんジュース みかん缶 いちご 砂糖 アガー  <b>豆乳もち</b> 豆乳 砂糖 片栗粉 黄粉  <b>牛乳</b> <b>※おせんべい</b>	<b>26(幼児弁当日)</b> <b>ご飯</b>  <b>五目豆腐</b> 豆腐60 豚肉15 玉葱25 人参10 絹さや3 干椎茸1 油0.3 酒2 醤油2 砂糖1 塩0.2 片栗粉1.2 生姜  <b>ごぼうの土佐煮</b> ごぼう30 砂糖0.8 油 人参10 花かつを1 醤油2 みりん1 酒0.2  <b>味噌汁</b> じゃが芋25 玉葱15 味噌5 煮干 出し昆布	<b>27</b> <b>ご飯</b>  <b>肉じゃが</b> 牛肉20 じゃが芋50 玉葱25 人参12 三度豆3 砂糖1 醤油2 油0.5 酒2 みりん2  <b>味噌汁</b> 豆腐25 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布
<b>よもぎだんご</b> 団子粉 よもぎ 砂糖 黄粉 塩 豆腐  <b>牛乳</b> <b>※フルーン</b>	<b>桜餅</b> もち米 米 砂糖 食紅 小豆  <b>牛乳</b> <b>※いちご</b>	<b>焼きじゃが</b> じゃが芋 塩 油  <b>フルーン</b> <b>牛乳</b> <b>※バナナ</b>	<b>豆乳もち</b> 豆乳 砂糖 片栗粉 黄粉  <b>牛乳</b> <b>※おせんべい</b>	<b>グレーズゼリー</b> グレープジュース 砂糖 アガー <b>炒り大豆 (幼児)</b> <b>スティックきゅうり(乳児)</b> <b>牛乳</b> <b>※ビスケット</b> (小麦)	<b>バナナ</b> <b>クラッカー (小麦)</b>  <b>牛乳</b> <b>※チーズ</b>
<b>29</b>	<b>30</b>				
休 日	休 日				
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 20px; padding: 10px;"> <p>入園・進級おめでとうございます。新しいお友達を迎え、みんな1つ大きなクラスになりました。 みんなで楽しく・おいしく食べて大きく成長してほしいと思います。</p> <p>今月は、春の食材“たけのこ・春キャベツ・よもぎ・甘夏みかん・いちご・さわら”などを献立に取り入れています。 春は子ども達が触れやすい食材がたくさんあり、たけのこやえんどう豆・ふきの皮むき・キャベツちぎりなど乳児クラスから大人と一緒にお手伝いができます。食材に触れることは、食べる意欲につながっていくのでできる事から取り組んでいきたいと思ひます。</p> <p>また、1月に七草粥で食べた七草(中でもなすな・ごぎょう(ハハコグサ)・はこべら・ほとけのざ)が花を咲かせて春の訪れを感じさせてくれています。散歩先や公園などで、どんな花が咲いているか探してみたいと思います。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">    </div> </div>					
<p>※印は乳児の朝のおやつです。            材料横の数字は、幼児1人分の分量です。            (乳児は4/5(80%)になります。)            ※園では卵・乳を含まないパン粉を使用しています。</p>					

