

令和4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 1 ご飯	土曜日 2
				米40 豚肉のしょうが焼き 豚肉50 酒2 生姜1 砂糖1 みりん2 醤油2 トマト20 キャベツのごま和え キャベツ50 人参5 きゅうり8 ごま2 砂糖1 醤油2 味噌汁 大根15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	休 園 日
				スコーン 小麦粉 卵 砂糖 バター レーズン チーズ 牛乳 ※バナナ	
4 ご飯	5 ご飯	6	7	8 ご飯	9
米40 五目豆腐 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 たたきごぼう ごぼう25 ごま2 砂糖1 醤油1 酢1.5 塩 味噌汁 玉葱15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 鯖の塩焼き 鯖50 塩0.3 うの花の炒り煮 おから13 人参5 干し椎茸1 青葱3 油揚げ5 こんにゃく10 酒0.5 砂糖1 醤油2 みりん1 味噌汁 じゃが芋25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	スパゲティーナポリタン スパゲティー(小麦)30 豚肉15 玉葱25 人参8 ピーマン5 ソース4 カットトマト20 油1 塩0.3 ケチャップ8 トマト20 ポテトサラダ じゃが芋50 冷コーン8 きゅうり8 砂糖0.5 マヨドレ8 塩0.3 野菜スープ 玉葱15 キャベツ10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	カレーライス 米40 牛肉20 玉葱40 人参20 じゃが芋40 ピーマン5 塩0.2 醤油0.3 カレールウ8 レーズンサラダ 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 いちご	米40 春巻き 春巻の皮(小麦)12 豚肉15 干椎茸1 人参10 ゆでたけのこ10 春雨7 ピーマン6 油 酒1 塩 砂糖1 ごま油0.5 醤油3 ごま酢和え もやし50 豆苗10 塩 人参5 ごま2 酢1.5 砂糖1 醤油2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	きんぴらごはん 米40 牛ミンチ7 豚ミンチ3 人参5 こんにゃく10 塩 絹さや3 生姜0.3 砂糖0.5 酒2 出し昆布 醤油2 油1 じゃが芋とツナの 炊き合わせ 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 味噌汁 キャベツ15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布
じゃが芋のバター焼き じゃが芋 塩 バター フルーン 牛乳 ※チーズ	ホットケーキ 牛乳 ※おせんべい	桜餅 もち米 米 砂糖 食紅 小豆 牛乳 ※バナナ	おからドーナツ(市販) (小麦・卵・乳) 牛乳 ※ビスケット (小麦)	清見オレンジ カリカリトースト (小麦・乳) 牛乳 ※チーズ	かぼちゃクッキー 小麦粉 バター 砂糖 かぼちゃ 牛乳 ※おせんべい
11 ご飯	12	13 ご飯	14	15 ご飯	16
米40 鯖の照り焼き 鯖50 砂糖1 醤油2 酒4 みりん4 ひじきと大豆の煮物 ひじき2 人参8 大豆3 油揚げ5 三度豆3 砂糖1 醤油2 みりん1 出し昆布 酒1 煮干 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	たけのこご飯 米40 たけのこ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 厚揚げのそぼろ煮 厚揚げ40 鶏ミンチ10 人参20 玉葱20 三度豆3 砂糖1 醤油2 生姜0.5 酒1 みりん1 片栗粉0.5 清汁 麩(小麦)1 三つ葉3 醤油0.5 出し昆布 塩0.4 花かつお	米40 和風ハンバーグ 鶏ミンチ30 豚ミンチ25 ケチャップ3 冷コーン8 味噌1.5 油2 パン粉4 塩 玉葱15 青葱3 醤油0.5 豆腐10 じゃが芋のカレーきんぴら 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 味噌汁 キャベツ15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	カリカリトースト 食パン(小麦・乳) クリームシチュー 豚肉25 じゃが芋40 玉葱30 塩0.5 ピーマン4 牛乳80 油 人参20 バター3 小麦粉4 ごぼうサラダ ごぼう25 冷コーン8 ちりめんじゃこ2 きゅうり10 マヨドレ8 砂糖0.5 醤油0.5 ごま2 塩0.2	米40 ミートボールの 野菜煮込み 牛ミンチ20 豚ミンチ20 玉葱30 人参10 塩0.3 キャベツ30 ピーマン4 片栗粉5 出し昆布 醤油1 砂糖0.2 油 味噌汁 じゃが芋25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	かやくうどん 干しうどん30 鶏肉15 干椎茸1 人参8 塩0.3 油揚げ5 青葱3 醤油2 煮干 出し昆布 かぼちゃのそぼろ煮 かぼちゃ40 鶏ミンチ10 玉葱15 三度豆3 砂糖1 醤油2 みりん1 酒1 片栗粉0.5 煮干 清見オレンジ かぼちゃとオレンジの色味 が同じ
ジャムサンド 食パン(小麦・乳) 苺ジャム 牛乳 ※バナナ	三色団子 団子粉 豆腐 人参 砂糖 よもぎ 牛乳 ※おせんべい	黄粉クッキー 黄粉 小麦粉 バター 砂糖 BP 牛乳 ※レーズン	梅干おにぎり 米 梅干 炒り小魚 ※チーズ	フルーツヨーグルト ヨーグルト いちご バナナ みかん缶 おせんべい ※ビスケット (小麦)	鮭おにぎり 米 鮭フレーク チーズ ※牛乳

月曜日 18	火曜日 19	水曜日 20	木曜日 21	金曜日 22	土曜日 23
<b>豆ごはん</b> 米40 えんどう豆25 塩 出し昆布  <b>鯖の竜田揚げ</b> 鯖50 醤油2 みりん2 酒2 油 片栗粉2  <b>うの花の炒り煮</b> おから13 人参5 干し椎茸1 青葱3 油揚げ5 こんにゃく10 酒0.5 砂糖1 醤油2 みりん1  <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	<b>ご飯</b> 米40  <b>豚肉のしょうが焼き</b> 豚肉50 酒2 生姜1 砂糖1 みりん2 醤油2 トマト20  <b>キャベツのごま和え</b> キャベツ50 人参5 きゅうり8 ごま2 砂糖1 醤油2  <b>味噌汁</b> じゃが芋25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>ミートスパゲティ</b> スパゲティ20(小麦) 牛ミンチ20 玉葱25 油 豚ミンチ10 マッシュルーム8 ピーマン4 塩0.3 トマト20 ケチャップ2 トマト缶15 ソース2 小麦1  <b>たけのこサラダ</b> たけのこ35 人参8 きゅうり10 ツナ8 砂糖0.5 ごま2 マヨドレ8 塩0.3 醤油1  <b>野菜スープ</b> 玉葱15 人参5 醤油0.3 塩0.3 ブイヨン	<b>ご飯</b> 米40  <b>おからボール</b> おから10 鶏ミンチ10 牛蒡8 豚ミンチ5 ひじき1 豆腐25 醤油2 砂糖1 片栗粉5 油  <b>ごま酢和え</b> もやし50 豆苗10 塩 人参5 ごま2 酢1.5 砂糖1 醤油2  <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>ゆかりご飯</b> 米40 ゆかり  <b>豚肉とふきと たけのこの煮物</b> 豚肉18 たけのこ25 ふき15 ぜんまいの水煮15 油揚げ7 人参10 砂糖1 醤油2 油0.8 みりん1 酒2  <b>味噌汁</b> 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>ご飯</b> 米40  <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> 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布  <b>清見オレンジ</b>
<b>ミルクパン(市販)</b> (小麦・卵・乳)  <b>牛乳</b>  <b>※ビスケット</b> (小麦)	<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>※バナナ</b>	<b>手作り昆布のおにぎり</b> 米 昆布 花かつお 醤油 みりん  <b>チーズ</b>  <b>※牛乳</b>	<b>じゃが芋のポンテケーショ</b> じゃが芋 片栗粉 強力粉 バター 砂糖 BP 牛乳 ミックスチーズ  <b>牛乳</b>  <b>※レーズン</b>	<b>ミルクもち</b> 牛乳 砂糖 片栗粉 黄粉  <b>牛乳</b>  <b>※フルーン</b>	<b>スコーン</b> 小麦粉 卵 砂糖 バター レーズン チーズ  <b>牛乳</b>  <b>※おせんべい</b>
<b>25</b> ご飯 米40  <b>鶏の照り焼き</b> 鶏肉60 砂糖1 みりん4 醤油2 酒4  <b>千切大根の煮付け</b> 千切大根5 大豆3 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  <b>味噌汁</b> 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>26</b> カリカリトースト 食パン(小麦・乳)  <b>ベーコンチャウダー</b> ベーコン13 キャベツ25 玉葱25 人参13 牛乳80 クリームコーン缶25 ピーマン5 小麦粉3 バター2.5 塩1 油  <b>キャロットサラダ</b> 人参50 缶パイン12 きゅうり10 砂糖1 塩0.2 酢2 オリーブ油2	<b>27(幼児弁当日)</b> ご飯 米40  <b>五目どうふ</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>たたきごぼう</b> ごぼう25 ごま2 砂糖1 醤油1 酢1.5 塩  <b>味噌汁</b> じゃが芋25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>28(誕生会)</b> 旗立てキャロットライス 米40 人参10 バター1 塩0.3 パセリ  <b>ハンバーグ</b> 牛ミンチ35 豚ミンチ15 玉葱15 ケチャップ5 塩0.3 パン粉3  <b>彩りサラダ</b> キャベツ20 アスパラ10 レーズン3 紫キャベツ5 ミニトマト10 オリーブ油2 冷コーン8 きゅうり10 酢2 砂糖0.5 塩0.3  <b>野菜スープ</b> 玉葱15 人参5 醤油0.3 塩0.3 ブイヨン  <b>清見オレンジ・いちご</b>	<b>29</b>  <b>休 園 日</b>	<b>30</b> きんぴらごはん 米40 牛ミンチ7 豚ミンチ3 人参5 こんにゃく10 塩 絹さや3 生姜0.3 砂糖0.5 酒2 出し昆布 醤油2 油1  <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  <b>味噌汁</b> キャベツ15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布
<b>じゃが芋のバター焼き</b> じゃが芋 塩 バター  <b>フルーン</b>  <b>牛乳</b>  <b>※チーズ</b>	<b>のりじゃこおにぎり</b> 米 のり 塩 ちりめんじゃこ  <b>焼きそら豆</b>  <b>チーズ</b>  <b>※牛乳</b>	<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  <b>牛乳</b>  <b>※バナナ</b>	<b>ヨーグルト (市販)</b>  <b>きらずあげ (小麦)</b>  <b>※フルーン</b>	<b>焼きドーナツ</b> 小麦粉 砂糖 牛乳 BP 油  <b>牛乳</b>  <b>※おせんべい</b>	



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。

今月は、たけのこやそら豆・ふき・いちご・鯖など、春が旬の食材を献立に取り入れています。春を代表する山菜の1つに”ふきのとう”があり、これは”ふき”の花蕾の一部です。ふきは茎のように見えますが、葉の一部で円形に広がる葉の部分と地下に伸びている茎を結ぶ通路のような役割があり、その部分を”ふき”として食べています。給食では”豚肉とふきとたけのこの煮物”の中に取り入れています。今年度も旬の食材を各クラスに見せに回ったり、皮むきや筋取りなどのお手伝いをしてもらいながら季節の訪れを感じてほしいなと思います。



※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。

