

令和5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 新年 準備
3 ご飯	4 カリカリバケット (小麦)	5 ご飯	6 カレーライス	7 ご飯	8 かやくうどん
米40 松風焼き 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 ほうれん草の土佐和え ほうれん草40 えのき15 人参3 花かつお1 砂糖1 醤油2 清汁 麩(小麦)1 三つ葉3 塩0.4 醤油0.5 出し昆布 花かつお	クリームシチュー 豚肉25 ジャガイモ40 玉葱30 塩0.5 ほうれん草4 牛乳80 油 人参20 バター3 小麦粉4 レースンサラダ 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	米40 豚肉のしょうが炒め 豚肉30 玉葱30 生姜1 砂糖1 みりん2 醤油2 酒2 ピーマンのナムル ピーマン20 人参10 カラピーマン20 醤油1 砂糖1 ごま2 ごま油1 味噌汁(非常用)	米40 牛肉20 玉葱40 人参20 ジャガイモ40 塩0.2 醤油0.3 カレールー8 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 マヨドレ8 砂糖0.5 醤油0.5 ごま2 塩0.2	米40 鯖の竜田揚げ 鯖50 醤油2 みりん2 酒2 油 片栗粉2 キャベツのゆかり和え キャベツ50 人参5 きゅうり8 ゆかり1 砂糖0.3 醤油0.8 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	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 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 りんご
じゃが芋のバター焼き じゃが芋 塩 バター フルーン 牛乳 ※おせんべい	鮭おにぎり 米 鮭フレーク チーズ ※牛乳	ミルクもち 牛乳 砂糖 黄粉 片栗粉 牛乳 ※レースン	ヨーグルト (市販) おせんべい (市販) ※チーズ	ピザトースト 食パン(小麦・乳) 玉葱 無添加ベーコン ピーマン チーズ マヨドレ ケチャップ 牛乳 ※バナナ	梅干しおにぎり 米 梅干 塩 チーズ ※牛乳
10 ご飯	11 ご飯	12 たけのこご飯	13 ご飯	14 スパゲティ+ナポリタン	15 ご飯
米40 鶏の照り焼き 鶏肉60 砂糖1 みりん4 醤油2 酒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 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	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 大根15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	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 鯖の照り焼き 鯖50 砂糖1 醤油2 酒4 みりん4 三色ごま和え 小松菜40 人参10 しめじ10 ごま2 砂糖0.8 塩0.1 醤油2 味噌汁(非常用)	豆腐45 卵8 ツナ8 干椎茸1 人参10 玉葱20 片栗粉5 醤油2 塩0.2 油 酢の物 きゅうり40 ちりめんじゃこ3 乾わかめ0.3 人参3 酢2 砂糖1 醤油1 塩 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(小麦)30 豚肉15 玉葱25 ピーマン5 ソース4 カットマト20 油1 塩0.3 ケチャップ8 トマト20 たけのこサラダ 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 野菜スープ 玉葱15 キャベツ10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40 野菜炒め 豚肉30 人参5 ピーマン5 玉葱20 もやし15 塩0.3 キャベツ20 醤油2 砂糖1 ごま油1 赤味噌1 わかめと玉葱のスープ 乾わかめ0.3 玉葱15 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン いよかん
ミルクパン (市販) (小麦・卵・乳) 牛乳 ※おせんべい	清美オレンジ クラッカー (小麦・乳) 牛乳 ※レースン	三色団子 団子粉 豆腐 人参 砂糖 よもぎ 牛乳 ※フルーン	ジャムサンド 食パン(小麦・乳) 苺ジャム 牛乳 ※おせんべい	桜餅 もち米 米 砂糖 食紅 小豆 牛乳 ※バナナ	手作りクッキー 小麦粉 バター 砂糖 ココア BP 牛乳 牛乳 ※おせんべい

月曜日 17 ご飯	火曜日 18 ご飯	水曜日 19 ゆかりご飯	木曜日 20 (幼児弁当日) カレーライス	金曜日 21 ご飯	土曜日 22 やきそば
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 わかめと玉葱のスープ 玉葱15 乾わかめ0.3 塩0.3 ブイヨン 醤油0.3	米40 豚肉のしょうが炒め 豚肉30 玉葱30 生姜1 砂糖1 みりん2 醤油2 酒2 ピーマンのナムル ピーマン20 人参10 カラピーマン20 醤油1 砂糖1 ごま2 ごま油1 味噌汁(非常用)	米40 ゆかり 豚肉とふきとたけのこの煮物 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 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 牛肉20 玉葱40 人参20 ジャガイモ40 塩0.2 醤油0.3 カレールー8 マカロニサラダ マカロニ20 きゅうり3 冷コーン8 無添加ハム5 マヨドレ8 塩0.2 いちご	米40 鮭の磯辺焼き 生鮭50 酒4 みりん4 醤油2 砂糖1 青のり0.2 キャベツの煮びたし キャベツ65 人参10 油揚げ7 酒1 みりん1 醤油2 出し昆布 煮干 味噌汁 じゃがいも25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	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 キャベツ20 青のり0.1 花かつお たたききゅうり きゅうり40 ごま2 砂糖1 醤油2 酢2 塩 ごま油1 味噌汁 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布
じゃがいものバター焼き じゃがいも 塩 バター フルーン 牛乳 ※ビスケット(小麦)	ミルクもち 牛乳 砂糖 黄粉 片栗粉 牛乳 ※フルーン	レースンスティック 強力粉 レーズン 砂糖 塩 バター ドライイースト 牛乳 ※おせんべい	おからドーナツ(市販) (小麦・卵・乳) 牛乳 ※チーズ	よもぎだんご 団子粉 よもぎ 砂糖 黄粉 塩 豆腐 牛乳 ※バナナ	鮭おにぎり 米 鮭フレーク チーズ ※牛乳
24 ご飯	25	26	27 (誕生日会食)	28	29
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 キャベツ15 油揚げ5 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 味噌汁(非常用)	バケット (小麦) チリコンカン 牛ミンチ15 大豆15 ミックスビーンズ5 玉葱50 人参15 砂糖0.3 ケチャップ5 酒1 塩0.2 醤油1 カレー粉0.2 レースンサラダ 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	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 ハンバーグ 牛ミンチ35 豚ミンチ15 玉葱30 ケチャップ5 塩0.3 パン粉3 添え野菜 スナックえんどう15 粉ふき芋 じゃがいも40 塩0.3 青のり1 野菜スープ 玉葱15 キャベツ15 塩0.3 ブイヨン 醤油0.3 いちご	豆ごはん 米40 えんどう豆25 塩 出し昆布 鯖の奄田揚げ 鯖50 醤油2 みりん2 酒2 油 片栗粉2 酢の物 きゅうり40 ちりめんじゃこ3 乾わかめ0.3 酢2 砂糖1 醤油1 塩 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	休園日
ピザトースト 食パン(小麦・乳) 玉葱 無添加ベーコン ピーマン チーズ マヨドレ ケチャップ 牛乳 ※フルーン	三色団子 団子粉 豆腐 人参 砂糖 よもぎ 牛乳 ※バナナ	かつおおにぎり 米 花かつお 醤油 みりん 焼きそば豆 チーズ ※牛乳	こいのぼりクッキー 小麦粉 砂糖 バター 牛乳 B.P ココア 牛乳 ※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 ※レースン	

入園・進級おめでとうございます。

今年度も子ども達が安心・安全・おいしい給食作りを心掛けていき、子ども達や保護者の方にも食に触れていけるようにお便りを通して伝えていきたいと思っております。

店頭にて旬を迎えた「新たまねぎ」が並びました。
新たまねぎは、収穫後に乾燥させず、すぐに出荷するので皮が薄くて柔らかく水分が多いのが特徴です。薄くスライスしてかつお節をのせ、ポン酢や醤油を垂らせばシャキシャキとした食感を楽しめるサラダの出来上がり。また、火を通すと甘みもうま味も増すので、輪切りにしてステーキや丸ごとコンソメで煮るとトロトロの美味しさです。電子レンジの場合、玉ねぎの皮をむいて切り込みを入れ、600w約5～6分温めても簡単にできますよ。ぜひ、この時期しかない「新たまねぎ」を味わってみてくださいね。

※非常食入れ替えのため、5日 12日 18日 25日 非常用味噌汁を使用します。



※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。