



令和6年度 4月 献立表 岡崎幼稚園

月曜日 1	火曜日 2	水曜日 3	木曜日 4	金曜日 5	土曜日 6
<p>米40</p> <p>豚肉のしょうが炒め 豚肉35 玉葱45 生姜0.5 砂糖1 みりん2 醤油2 酒2</p> <p>もやしの甘酢和え もやし40 人参5 きゅうり8 油揚げ6 ごま2 砂糖1.5 酢3 塩0.1 醤油1</p> <p>味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>	<p>米40</p> <p>和風ハンバーグ 鶏ミンチ30 豚ミンチ20 ケチャップ3 冷コーン8 味噌1.5 油2 パン粉2 塩 玉葱15 青葱3 醤油0.5</p> <p>三色土佐和え 小松菜35 人参10 えのき10 花かつお1 砂糖0.8 塩0.1 醤油2</p> <p>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</p>	<p>カレーライス</p> <p>米40 牛肉20 玉葱40 人参20 じゃが芋40 塩0.2 醤油0.3 カレールー8</p> <p>ほうれん草とキャベツの サラダ ほうれん草25 キャベツ20 冷コーン10 醤油0.5 酢1.5 塩0.2 砂糖0.5 オリーブ油2</p> <p>いちご</p>	<p>米40</p> <p>鯖の竜田揚げ 鯖50 醤油2 みりん4 酒4 油 片栗粉2</p> <p>春雨の中華サラダ 春雨7 きゅうり8 人参5 無添加ハム5 ごま2 砂糖0.8 ごま油2 酢1.2 醤油1.5</p> <p>味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>	<p>スパゲティーナポリタン スパゲティ(小麦)30 豚肉15 玉葱25 ピーマン5 ソース2 カットトマト20 油1 塩0.3 ケチャップ8 トマト20</p> <p>レーズンサラダ キャベツ20 きゅうり10 レーズン4 レタス15 みかん缶10 オリーブ油2 塩0.3 砂糖0.5 酢1.5</p> <p>野菜スープ 玉葱15 人参10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン</p>	<p>きんぴらごはん 米40 牛ミンチ7 豚ミンチ3 人参5 こんにやく10 塩 絹さや2 生姜0.3 砂糖0.5 酒2 出し昆布 醤油2 油1</p> <p>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</p> <p>味噌汁 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>
<p>清美オレンジ</p> <p>きらびあげ(市販) (小麦)</p> <p>牛乳</p> <p>※レーズン</p>	<p>じゃが芋のバター焼き じゃが芋 塩 バター</p> <p>フルーン</p> <p>牛乳</p> <p>※おせんべい</p>	<p>豆乳もち 豆乳 砂糖 黄粉 片栗粉</p> <p>牛乳</p> <p>※チーズ</p>	<p>ジャムサンド 食パン(小麦・乳) 苺ジャム</p> <p>牛乳</p> <p>※フルーン</p>	<p>桜餅 もち米 米 砂糖 食紅 小豆</p> <p>牛乳</p> <p>※バナナ</p>	<p>バナナ</p> <p>おせんべい(市販)</p> <p>牛乳</p> <p>※チーズ</p>
<p>米40</p> <p>鶏の照り焼き 鶏肉60 砂糖1 みりん4 醤油2 酒4</p> <p>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</p> <p>味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>	<p>米40</p> <p>五目どうぶ 豆腐60 豚肉15 玉葱25 人参10 絹さや2 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>たたきごぼう ごぼう30 ごま2 砂糖1 醤油1.5 酢1.2 塩</p> <p>味噌汁 キャベツ15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>	<p>ポークビーンズ 豚肉15 大豆5 玉葱25 じゃが芋30 ケチャップ5 冷枝豆10 砂糖0.5 トマト缶10 醤油1 塩0.1 ブイヨン</p> <p>レタスとツナのごま酢あえ レタス20 もやし30 ツナ5 ごま2 醤油2 わかめ0.5 砂糖1 酢2</p>	<p>米40</p> <p>ミートボールの 野菜煮込み 牛ミンチ20 豚ミンチ20 玉葱10 醤油0.4 片栗粉2 玉葱20 人参10 キャベツ30 ピーマン4 片栗粉1 出し昆布 醤油1 砂糖0.2 油</p> <p>わかめと玉葱のスープ 玉葱15 乾わかめ0.2 塩0.3 ブイヨン 醤油0.3</p>	<p>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</p> <p>鯖の照り焼き 鯖50 砂糖1 醤油2 酒4 みりん4</p> <p>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</p> <p>味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>	<p>かやくうどん 干しうどん(小麦)30 鶏肉15 干椎茸1 塩0.3 みりん1 塩0.2 酒0.5 醤油2 出し昆布</p> <p>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</p> <p>りんご</p>
<p>ヨーグルト (市販)</p> <p>おせんべい(市販)</p> <p>※チーズ</p>	<p>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</p> <p>牛乳</p> <p>※バナナ</p>	<p>のりおにぎり 米 塩 のり</p> <p>たけのこの土佐煮 たけのこ 花かつお 砂糖 醤油 みりん</p> <p>炒り小魚</p> <p>※牛乳</p>	<p>じゃが芋のボンテケーショ 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</p> <p>牛乳</p> <p>※おせんべい</p>	<p>ミルクもち 牛乳 砂糖 黄粉 片栗粉</p> <p>牛乳</p> <p>※フルーン</p>	<p>梅干しおにぎり 米 梅干 塩</p> <p>チーズ</p> <p>※牛乳</p>
<p>米40</p> <p>鯖ボール おから10 鯖の水蒸缶20 豆腐25 玉葱15 油5 カレー粉0.3 マヨドレ2 片栗粉5 塩0.1 醤油1</p> <p>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0.5 醤油1</p> <p>味噌汁 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>	<p>米40 ゆかり</p> <p>豚肉とふきと たけのこの煮物 豚肉18 たけのこ25 ふき10 ぜんまいの水蒸15 油揚げ6 人参10 砂糖1.5 醤油2 油0.8 みりん1 酒2</p> <p>味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>	<p>米40</p> <p>和風ハンバーグ 鶏ミンチ30 豚ミンチ20 ケチャップ3 冷コーン8 味噌1.5 油2 パン粉2 塩 玉葱15 青葱3 醤油0.5</p> <p>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</p> <p>味噌汁 キャベツ15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>	<p>米40</p> <p>カレーライス 米40 牛肉20 玉葱40 人参20 じゃが芋40 塩0.2 醤油0.3 カレールー8</p> <p>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</p> <p>いちご</p>	<p>米40</p> <p>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</p> <p>切干大根の煮付け 切干大根5 大豆3 人参8 油揚げ5 いんげん3 砂糖1 みりん1 酒1 醤油2 塩0.2</p> <p>味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>	<p>米40</p> <p>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</p> <p>味噌汁 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>
<p>清美オレンジ</p> <p>カリカリトースト (小麦・乳)</p> <p>牛乳</p> <p>※いちご</p>	<p>三色団子 団子粉 豆腐 人参 砂糖 よもぎ</p> <p>牛乳</p> <p>※チーズ</p>	<p>みかんゼリー みかんジュース 砂糖 アガー みかん缶</p> <p>おせんべい(市販)</p> <p>牛乳</p> <p>※バナナ</p>	<p>豆乳もち 豆乳 砂糖 黄粉 片栗粉</p> <p>牛乳</p> <p>※フルーン</p>	<p>ミルクパン(市販) (小麦・卵・乳)</p> <p>フルーン</p> <p>牛乳</p> <p>※おせんべい</p>	<p>バナナ</p> <p>おせんべい(市販)</p> <p>牛乳</p> <p>※チーズ</p>

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
22 ご飯 米40 松風焼き 鶏ミンチ30 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 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 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	23 (幼児弁当日) スパゲティ+ポリタン スパゲティ(小麦)30 豚肉15 玉葱25 ピーマン5 ソース2 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 人参5 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	24 豆ごはん 米40 えんどう豆25 塩 出し昆布 鯖の照り焼き 鯖50 砂糖1 醤油2 酒4 みりん4 もやしのだんご もやし40 人参5 きゅうり8 油揚げ6 ごま2 砂糖1.5 酢3 塩0.1 醤油1 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	25 (誕生日会食) 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 じゃが芋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	26 ご飯 米40 五目豆腐 豆腐60 豚肉15 玉葱25 人参10 絹さや2 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30 ごま2 砂糖1 醤油1.5 酢1.2 塩 味噌汁 小松菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	27 かやくうどん 干しうどん(小麦)30 鶏肉15 干椎茸1 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
よもぎだんご 団子粉 よもぎ 砂糖 黄粉 塩 豆腐 牛乳 ※フルーン	桜餅 もち米 米 砂糖 食紅 小豆 牛乳 ※レーズン	ヨーグルト (市販) おせんべい (市販) ※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	じゃが芋のバター焼き じゃが芋 塩 バター 牛乳 ※バナナ	梅干しおにぎり 米 梅干 塩 チーズ ※牛乳
29 休 園 日	30 バケット (小麦) クリームシチュー 豚肉20 じゃが芋40 玉葱30 塩0.5 ほうれん草4 牛乳90 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				
	かつおおにぎり 米 花かつお 醤油 みりん 焼きそば 炒り小魚 ※牛乳				
 <p>入園・進級おめでとうございます。</p> <p>今年度も安心・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が楽しく“食”に興味を持てるように、お便りなどを通して伝えていきたいと思ひます。</p> <p>今月は、“たけのこ・春キャベツ・えんどう豆・よもぎ・いちご・さわら”など春の食材を献立に取り入れてひます。たけのこやえんどう豆の皮むき・キャベツちぎりなど、お手伝ひしやすい食材が多く、食材に触れることで食べる意欲につながります。また、よもぎやふきなどは香りが強い食材ですが、この時期だけの春の香りを味わってほしいと思ひ取り入れてひます。</p> <p>みんなで楽しく・おいしく食べて心身共に大きく成長してほしいですね。</p> 					
<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ひます。</p>					