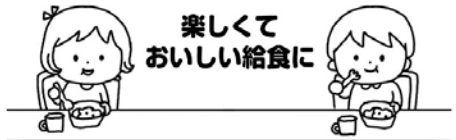
平成 30 年 4月 献立表

香住ヶ丘保育園

日	曜	昼　食	朝のおやつ	3時のおやつ	赤：おもに血や肉になる	黄：おもに熱や力となる	緑：おもに調子をととのえる
2 16	月	麦ごはん 牛肉とフライドポテトのソテー トマト コンソメスープ	牛乳 せんべい	スキムミルク オレンジ ポップコーン	牛乳 牛肉 鳥がらだし 脱脂粉乳	せんべい 精白米 麦 じゃがいも 揚げ油 植物油 とうもろこし	さやいんげん トマト ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ たまねぎ ｺｰﾝ, ﾎｰﾙ(缶) にんじん ｵﾚﾝｼﾞ
3 17	火	麦ごはん 魚の照り焼き ゆでいんげん かぼちゃのみそ汁	牛乳 黄桃缶	スキムミルク りんごゼリー	牛乳 魚 煮干しだし 米みそ 麦みそ 脱脂粉乳 寒天	精白米 麦 砂糖(三温糖) 植物油	もも(缶) しょうが さやいんげん かぼちゃ たまねぎ にんじん 青ねぎ りんご りんごｼﾞｭｰｽ
4 18	水	麻婆豆腐丼 わかめスープ フレンチサラダ	牛乳 パイン缶	スキムミルク いちご せんべい	牛乳 塩わかめ 鳥がらだし 豚ひき肉 木綿豆腐 赤色みそ まぐろ油漬(缶) 脱脂粉乳	精白米 麦 植物油 ごま油 砂糖(三温糖) 中華ｽｰﾌﾟの素 片栗粉 せんべい	ﾊﾟｲﾝｱｯﾌﾟﾙ(缶) たまねぎ にんじん 青ねぎ にんにく しょうが ｷｬﾍﾞﾂ きゅうり ﾊﾟｾﾘ いちご
5	木	じゃこと菜っ葉の混ぜごはん じゃがいものそぼろ煮 シャッキリみそ汁	牛乳 りんご	スキムミルク かぼちゃ羹	牛乳 しらす干し 削り節 鶏ひき肉 煮干しだし 米みそ 麦みそ 脱脂粉乳 豆乳 寒天	精白米 麦 ごま油 白ごま(いり) じゃがいも 植物油 砂糖(三温糖)	りんご こまつな にんじん ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ もやし だいこん かいわれだいこん かぼちゃ
6 20	金	パン ハンバーグ にんじんのグラッセ 野菜スープ	牛乳 ウエハース	スキムミルク フルーツ ヨーグルト	牛乳 牛ひき肉 豚ひき肉 鶏卵 鳥がらだし 脱脂粉乳 ﾌﾟﾚｰﾝﾖｰｸﾞﾙﾄ	ｳｴﾊｰｽ ﾊﾟﾝ 植物油 ﾊﾟﾝ粉 ﾊﾞﾀｰ じゃがいも 砂糖(三温糖)	たまねぎ ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ にんじん ｷｬﾍﾞﾂ ｾﾛﾘｰ ﾊﾟｾﾘ みかん(缶) 黄桃(缶)
7	土	スパゲティ・ナポリタン 飲むヨーグルト	牛乳 バナナ	牛乳 ビスケット	牛乳 ｳｲﾝﾅｰ ｺﾝｿﾒ 粉ﾁｰｽﾞ ﾄﾞﾘﾝｸﾖｰｸﾞﾙﾄ	ｽﾊﾟｹﾞﾃｨ 植物油 ﾋﾞｽｹｯﾄ	ﾊﾞﾅﾅ たまねぎ にんじん ﾋﾟｰﾏﾝ ｺｰﾝ, ﾎｰﾙ(缶) ﾏｯｼｭﾙｰﾑ(缶) ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ
9 23	月	麦ごはん ベーコンスープ　サラダ菜 フィッシュボール 切干しだいこんの和え物	牛乳 チーズ	スキムミルク ほうれんそう ケーキ	牛乳 ﾌﾟﾛｾｽﾁｰｽﾞ ﾍﾞｰｺﾝ 鳥がらだし 白身魚(すり身) 鶏卵 まぐろ油漬(缶) 脱脂粉乳	精白米 麦 じゃがいも 片栗粉 揚げ油 砂糖(三温糖) ﾊﾞﾀｰ 小麦粉	たまねぎ にんじん ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ ｻﾗﾀﾞな 切干だいこん きゅうり ほうれんそう
10 24	火	麦ごはん 魚のマヨネーズ焼き スナップえんどう 若竹汁	牛乳 オレンジ	豆乳 ドーナツ	牛乳 魚 粉ﾁｰｽﾞ 鶏卵 塩わかめ かつお・昆布だし 豆乳	精白米 麦 小麦粉 ﾊﾟﾝ粉 ﾏﾖﾈｰｽﾞ 植物油 砂糖(三温糖) 揚げ油 粉糖	ｵﾚﾝｼﾞ たまねぎ ﾏｯｼｭﾙｰﾑ(缶) ﾊﾟｾﾘ ｽﾅｯﾌﾟえんどう たけのこ 青ねぎ
11 25	水	カレーライス 春キャベツの和え物	牛乳 バナナ	スキムミルク マカロニの きな粉和え	牛乳 牛肉 脱脂粉乳 鳥がらだし きな粉	精白米 じゃがいも ﾏｰｶﾞﾘﾝ ｶﾚｰﾙｳ すりごま ごま油 マカロニ 黒砂糖	ﾊﾞﾅﾅ たまねぎ にんじん りんご ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ ｷｬﾍﾞﾂ ｸﾞﾘｰﾝｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ
12 26	木	パン 魚の磯フライ トマト キャベツとコーンの豆乳ｽｰﾌﾟ	牛乳 パイン缶	スキムミルク にんじん カップケーキ	牛乳 魚 鶏卵 あおのり 豆乳 鳥がらだし 脱脂粉乳	ﾊﾟﾝ 小麦粉 ﾊﾟﾝ粉 揚げ油 砂糖(三温糖) ﾊﾞﾀｰ	ﾊﾟｲﾝｱｯﾌﾟﾙ(缶) ﾄﾏﾄ ｺｰﾝ, ﾎｰﾙ(缶) ｷｬﾍﾞﾂ たまねぎ にんじん ｸﾞﾘｰﾝｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ
13 27	金	麦ごはん ポークソテー レタス かき玉みそ汁	牛乳 ネーブル	飲むヨーグルト 豆腐のお焼き	牛乳 豚肉 鶏卵 鶏肉 鳥がらだし 米みそ 麦みそ ﾄﾞﾘﾝｸﾖｰｸﾞﾙﾄ ﾍﾞｰｺﾝ 絹ごし豆腐	精白米 麦 植物油 ﾋﾞｰﾌｼﾁｭｰの素 砂糖(三温糖) ﾎｯﾄｹｰｷﾐｯｸｽ 黒ごま	ﾈｰﾌﾞﾙ たまねぎ しめじ ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ ﾚﾀｽ もやし ほうれんそう にんじん 青ねぎ
14 28	土	みそうどん バナナ	牛乳 キウイ	牛乳 丸ボーロ	牛乳 鶏肉 煮干しだし 米みそ 麦みそ	干しうどん 丸ﾎﾞｰﾛ	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ だいこん にんじん 乾しいたけ しいたけだし 青ねぎ ﾊﾞﾅﾅ
19	木	筍ごはん　わかめスープ チーズ入りミートローフ トマトとじゃこのサラダ　ｵﾚﾝｼﾞ ｷｬﾍﾞﾂとｱｽﾊﾟﾗのﾃｰ ｻﾗﾀﾞ菜	牛乳 ウエハース	りんごジュース 焼きドーナツ	牛乳　鶏肉 牛ひき肉　豚ひき肉 卵　チーズ　しらす干し	精白米　植物油　パン粉 砂糖(三温糖)　すりごま 油揚げ	たまねぎ ﾐﾆﾄﾏﾄ 大葉 きゅうり ﾐｯｸｽﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙ たけのこ 人参 ｷｬﾍﾞﾂ きゅうり ｻﾗﾀﾞな ｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ　にんにく　ｵﾚﾝｼﾞ



楽しくて おいしい給食に

子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食作りをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めて、こだわりを持って作っています。

こだわりポイント

❶ 旬の食材を使う
❷ 添加物や農薬に気をつけて食材を選ぶ
❸ だしから、すべて手作りにする
❹ 硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にする

だし汁はすべて手作り！

園の給食で使われるだしをご紹介します。

- 離乳食→野菜スープ、昆布
- 煮物用、すまし汁→昆布、かつおぶし
- 味噌汁→煮干し　●洋風だし→鶏がら

手間をかけて作るだけに、自然の食材からとっただしはやさしい味です。少し物足りなく感じるかもしれませんが、食材の味を生かした料理に仕上がります。試食会などのときに、ぜひ味わってみてください。

お願い

4・18（水）麻婆豆腐丼
11・25（水）カレーライス

今月の毎週水曜日は、桜・梅・薔薇組のお子さまにはスプーンが必要になりますので、お家から持ってきてください。
ご協力お願いします。

誕生会　19日
歓迎遠足　21日
食育　27日