

4月の献立表

日付	献立	主な材料名
9日(火)	豚肉生姜焼き 高野豆腐の玉子とじ 小松菜のナムル 味噌汁	豚肉 玉ねぎ 太もやし ピーマン キャベツ 土生姜 高野豆腐 (冷)グリーンピース 卵 小松菜 人参 白ごま 玉ねぎ うす揚げ
10日(水)	鶏肉のハーブ焼き ナポリタンスパゲティ 切り干大根の炒り煮 味噌汁	鶏もも肉 ハーブミックス キャベツ レモン スパゲティ ポークハム 玉ねぎ ピーマン 切り干し大根 人参 平天 豆腐 青ねぎ
11日(木)	カレーライス グリーンサラダ	豚肉 人参 じゃが芋 玉ねぎ パーモントカレールウ ジャワカレールウ インドカレールウ キャベツ 胡瓜 パプリカ(赤・黄)
12日(金)	ハンバーグ ポテトサラダ チンゲン菜とちくわの塩炒め 味噌汁	牛ミンチ 豚ミンチ 玉ねぎ 卵 パン粉 キャベツ じゃが芋 胡瓜 人参 卵 チンゲン菜 太もやし 煮込みちくわ 花麩 わかめ(国)
15日(月)	ポークチャップ 含め煮 もやしのごまポン酢和え 味噌汁	豚肉 玉ねぎ 本しめじ えのき茸 ピーマン キャベツ かぼちゃ 高野豆腐 人参 太もやし 小松菜 白ごま おつゆ麩 青ねぎ
16日(火)	豚じゃが キャベツのじゃこ炒め 春雨の酢の物 味噌汁	豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 糸こんにゃく(国) (冷)グリーンピース キャベツ ピーマン ちりめんじゃこ 春雨 わかめ(国) 人参 白ごま 白菜 青ねぎ
17日(水)	ピビンパ ちくわの磯辺揚げ わかめスープ キムチ	牛ミンチ 豚ミンチ ぜんまい ほうれん草 人参 大根 きゅうり 豆もやし 卵 煮込みちくわ 小麦粉 卵 青のり粉 わかめ(国) 白ごま 出し昆布 キムチ
18日(木)	さわらの幽庵焼き チンゲン菜の玉子炒め ひじきサラダ 味噌汁 キムチ	骨なしさわら レモン果汁 大葉 チンゲン菜 人参 干しいたけ 卵 ひじき 大根 ポークハム 胡瓜 じゃが芋 うす揚げ キムチ
19日(金)	豆ごはん 鶏のから揚げ 和風スパゲティ 白菜のおかか和え すまし汁	うすいえんどう 鶏もも肉 にんにく 土生姜 卵 小麦粉 キャベツ スパゲティ 本しめじ ちりめんじゃこ 白菜 人参 花かつお わかめ(国) みつ葉
22日(月)	マーボー野菜 茹で豚のごまドレ和え フライビーンズ すまし汁	豚ミンチ じゃが芋 玉ねぎ なす 人参 青ねぎ 豚肉 キャベツ 人参 貝割れ大根 水煮大豆 白ごま 豆腐 わかめ
23日(火)	たけのこのちらし寿司 かぼちゃとれんこんの天ぷら にゅうめん	高野豆腐 水煮たけのこ 人参 干しいたけ ちりめんじゃこ 桜でんぶ 卵 きざみのり ピンク甘酢生姜 かぼちゃ (冷)れんこん 卵 小麦粉 そうめん 白菜 人参 うす揚げ 青ねぎ
24日(水)	チキン南蛮タルタル添え 厚揚げと大根の煮物 小松菜の磯和え 味噌汁	鶏むね肉 片栗粉 卵 玉ねぎ 人参 ピーマン 卵 パセリ(乾) キャベツ 厚揚げ 大根 小松菜 人参 刻みのり 玉ねぎ わかめ(国)
25日(木)	豚肉のカレーソテー こんにゃくの甘辛煮 ポテトサラダ 味噌汁	豚肉 豚バラスライス 玉ねぎ 本しめじ ピーマン キャベツ カレー粉 つきこんにゃく(国) 煮込みちくわ パプリカ(赤) 白ごま じゃが芋 人参 (冷)グリーンピース 卵 おつゆ麩 青ねぎ
26日(金)	キムチチゲ れんこんのはきみフライ	豚肉 白菜 玉ねぎ たら 大根 えのき茸 豆腐 キムチ 金平れんこん 鶏ももミンチ 玉ねぎ 土生姜 卵 小麦粉 卵 パン粉 白ごま
30日(火)	白身魚の磯辺揚げ お麩の玉子とじ れんこんサラダ すまし汁	骨なしホキ 青のり粉 小麦粉 卵 マカロニ 玉ねぎ おつゆ麩 人参 卵 金平れんこん 人参 わかめ 青ねぎ

都合により献立が変更になる場合があります。

こども園

13日(土) オムライス 白菜サラダ
じゃが芋のミルクスープ

鶏もも肉 玉ねぎ 本しめじ ピーマン 卵 白菜 胡瓜 ポークハム
じゃが芋 人参 (冷)グリーンピース 牛乳

こども園

27日(土) 中華丼 野菜と鶏肉のナムル かき玉汁

豚肉 むきえび 水煮たけのこ 色板かまぼこ 白菜 人参 チンゲン菜
きくらげ 片栗粉 鶏むね肉 キャベツ 胡瓜 パプリカ(赤) 白ごま
卵 わかめ(国)