

献立表 5 がつ

乳児(あひる・あかぐみ)、幼児(キキ・キキ・あおぐみ)
 給食が女給まった頃は、新しい環境にまだおぼろげに慣れず、食べることに苦
 苦筆でしていた子どもたちも、日に日に笑顔が増えてそれぞれの量を完食出来るよう
 になっているようです。苦筆はそのも「すはー口」から食べていけたらいいなと思っ
 ています。

	⑩ 10・24	④ 11・25	③ 12・26	⑦ 13・27	⑤ 14・28	① 15・29
献立	八宝菜 海藻サラダ	クロquette ささみ春野菜の 塩昆布和え みそ汁	チンジャオロース いろどりナムル 中華スープ	マカロニグラタン ミネストローネ くだもの	さわらの西京焼き 高野豆腐煮 みそ汁	鶏南蛮うどん 小松菜のしらす サラダ
材料	ごはん 乳幼 豚肉 30 40 白菜 15 20 春キャベツ 10 15 人参 7 10 モヤシ 15 20 しめじ 4 6 マッシュルーム 4 6 小松菜 6 8 片栗粉 7 10 鶏ガラスープ 3 5 塩、しょうゆ、ごま油 海藻 2 生かじ 1.5 大根 1.5 赤いりか 10 スタッフスシヨウ 5 きゅうり 7 (酢、砂糖、塩)	ごはん 乳幼 合挽ミンチ 30 40 じゃがいも 40 60 小麦粉 4 6 パン粉 8 10 油 鶏ささみ 8 春キャベツ 10 アスパラ 15 人参 7 塩昆布 昆布、 なめこ 1 わかめ 0.3 わかめ (味噌)	ごはん 乳幼 牛肉 30 40 ピーマン 20 30 赤いりか 8 12 黄いりか 8 12 たけのこ 10 15 片栗粉 1 2 酒、しょうゆ、砂糖 大モやし 15 人参 3 豆苗 5 小松菜 15 ゴマ 20 春雨 6 玉ねぎ 15 えのき 20 えのき 7 えのき 10 (鶏ガラスープ、ごま油)	パン 乳幼 鶏肉 25 35 マカロニ 10 15 玉ねぎ 15 20 しめじ 4 6 アスパラ 4 6 バター 4 6 小麦粉 4 6 スキムミルク 4 6 チーズ 2 4 春キャベツ 30 水煮大豆 10 マッシュルーム 5 春キャベツ 7 人参 12 トマト 3 水浸し 5 コンソメ 7 塩 オレンジ 甘夏 汁	ごはん 乳幼 さわら 40 60 白味噌、砂糖、 みりん、油 高野豆腐 6 8 人参 15 20 昆布 3 4 酒、しょうゆ、砂糖、 塩 玉ねぎ 15 20 じゃがいも 20 30 油あげ 3 4 モヤシ 8 10 大根 10 15 ほうれん草 7 10 (味噌)	ごはん 乳幼 うどん 40 60 鶏肉 25 35 人参 8 10 まいたけ 6 8 みづか 1 2 昆布、しょうゆ、 しょうゆ、酒、みりん 濃口しょうゆ、みりん 砂糖、塩 小松菜 15 20 春キャベツ 15 20 しらす 1 2 黄いりか 3 5 (酢、しょうゆ、油)
おやつ	抹茶小豆焼きもち、お茶 (白玉粉、米粉、抹茶、 塩、砂糖、油、甘納豆)	チーズ、牛乳 (小麦粉、片栗粉、だし、 砂糖、卵、バター、 しょうゆ、油、豆腐)	大学芋、牛乳 (さつまいも、酢、砂糖、 油)	(30)豆乳、お茶、 (20)マンネリ、お茶、 お茶 米、昆布、酒、塩、 えんじ豆、コンソメ、 シシトフ	サタアンダギー、牛乳 (小麦粉、バニリン、 砂糖、油、水)	おせんべい、お茶

	③ 17・31	④ 18	⑤ 19	⑥ 20	⑦ 21	⑧ 22
献立	ささみフライ ほうれん草の白和え すまし汁	新じゃがのとばら揚げ 切り干し大根のサラダ みそ汁	鶏のてりやき スロゲイサラダ 中華スープ	ビーフカレー 春野菜のマリネ くだもの	アジのかば焼き 春の五目豆の煮物 みそ汁	マーボー豆腐 ちんげん菜と 木挽のお浸し
材料	ごはん 乳幼 ささみ 40 60 小麦粉 4 6 パン粉 6 9 油 (塩、しょうゆ、マヨネーズ) 豆腐 20 30 ほうれん草 18 25 人参 3 4 板こんにゃく 3 4 生かじ 3 4 ゴマ 1.5 (白味噌、酒、みりん、 砂糖、しょうゆ、塩) 昆布、 しめじ 0.7 わかめ 1 みづか 6 お茶 2	ごはん 乳幼 豚ミンチ 30 40 じゃがいも 40 60 玉ねぎ 10 15 赤いりか 3 3 たけのこ 5 5 えんじ豆 5 8 片栗粉 3 4 酒、しょうゆ、しょうゆ、 砂糖、塩、ごま油 切り干し大根 6 8 新玉ねぎ 10 10 生かじ 3 4 しらす 1 2 春キャベツ 18 25 えのき 5 7 人参 5 7 (味噌)	ごはん 乳幼 鶏肉 50 70 酒、みりん、しょうゆ、 砂糖、塩 スロゲイ 8 12 きゅうり 6 8 人参 3 4 ニンギョウ 5 7 コンソメ 3 6 りんご 3 6 豆腐 20 30 玉ねぎ 15 20 ニンギョウ 6 8 人参 5 7 ニラ 1 2 (鶏ガラスープ、 ごま油)	ごはん 乳幼 牛肉 30 40 じゃがいも 40 60 玉ねぎ 30 40 人参 15 20 人参 3 6 バター 3 6 小麦粉 3 6 カレー粉 0.2 0.5 ヨーグルト 3 3 スキムミルク 1 2 チーズ 1 2 春キャベツ 25 35 アスパラ 10 10 新玉ねぎ 10 15 黄いりか 10 15 油 (しょうゆ、砂糖、 塩、みりん)	ごはん 乳幼 アジ 40 60 片栗粉 10 10 土生善 3 4 みづか 3 4 しょうゆ、酒、みりん、 砂糖、塩 水煮大豆 15 20 人参 3 5 えんじ豆 5 8 板こんにゃく 3 5 春キャベツ 3 5 たけのこ 3 5 昆布 0.2 0.3 酒、しょうゆ、しょうゆ、 砂糖、塩 かぼちゃ 25 35 小松菜 7 10 (味噌)	ごはん 乳幼 豚ミンチ 30 40 豆腐 60 80 玉ねぎ 3 4 にんじん、土生善、 片栗粉 0.2 0.3 (赤味噌、鶏ガラスープ、 しょうゆ、塩、ごま油) ちんげん菜 20 30 春キャベツ 10 15 人参 3 4 木挽 0.7 1 (しょうゆ、ごま油)
おやつ	おはぎ、お茶 (米、もち米、あんこ、 白玉粉、砂糖、塩)	キャラメル、牛乳 (昆布、豆乳、油、 砂糖)	しらす、牛乳 (じゃがいも、バター、 片栗粉、塩、しょうゆ、 昆布)	2色ういろう、お茶 (小麦粉、片栗粉、砂糖、 抹茶、黒砂糖、お茶)	ホットアップルサンドウィッチ (りんご、りんご、砂糖、 レーズン、オレンジ)	ビスケット、お茶

☆味の微調整のために、調味料は材料の欄に記載がなくても使用することがあります。2021.4.21 山内保育園