



# 4月の献立表



郡山保育園  
2021. 4.1

日	献立名	副食材料名			未満児		3時のおやつ	
		赤 血や肉になる食品	黄 熱や力になる食品	緑 体の調子を整える食品	主食	特別食		
1 30	木 肉団子と野菜のみそ煮 金 豆苗と卵の和え物	鶏挽肉 卵	じゃがいも 油	玉ねぎ、大根、人参、しめじ 小松菜、豆苗、きゃべつ、もやし	ごはん 	牛乳 卵ボーロ	スキムミルク オレンジ お菓子	
2 16	金 ポークカレー ごぼうサラダ	豚もも 卵 牛乳、生クリーム ちくわ	じゃが芋 油 マヨネーズ マーガリン ごま	玉ねぎ、人参、ごぼう、きゃべつ コーン、小松菜	ごはん 	牛乳 ビスケット	スキムミルク りんご ★キャラメルパウンドケーキ	
3 17	土 さつま揚げと根菜の中華煮 春雨と野菜の炒め物	さつまあげ 鶏むね 厚揚げ ベーコン	春雨、ごま油 じゃがいも オイスターソース	大根、人参、玉ねぎ、しめじ グリーンピース、もやし、にら	ごはん 	牛乳 クラッカー	スキムミルク お菓子 デコボン	
5 19	月 鮭のポテト焼き 春キャベツとハムのサラダ オニオンスープ	鮭、牛乳 チーズ ハム	じゃがいも 油 マーガリン 卵 マヨネーズ	パセリ、きゃべつ、人参、コーン 豆苗、玉ねぎ、しめじ、大根 ほうれん草	食パン 	牛乳 せんべい	スキムミルク バナナ ★黒糖サターアンダギー	
6 20	火 チキンカツ おかか和え わかめのみそ汁	鶏むね 卵 かつお節 ちくわ 豆腐	油 ケチャップ パン粉 マヨネーズ	きゃべつ、もやし、人参、水菜 わかめ、大根、玉ねぎ、ネギ	ごはん 	牛乳 サブレ	スキムミルク オレンジ お菓子	
7 21	水 ベーコンとほうれん草の スパゲッティ 具沢山コーンスープ	ベーコン 油揚げ 大豆ふりかけ	スパゲッティ 油、ごま じゃがいも	きゃべつ、玉ねぎ、人参、えのき しめじ、にんにく、ほうれん草 小松菜、クリームコーン缶 白菜	麺 	牛乳 シガービス	ほうじ茶 漬物 ★おにぎり	
8 22	木 鶏と野菜のあんかけ丼 おさかなナゲット ごま和え	鶏むね、鶏もも 油揚げ おさかなナゲット	油 すりごま	玉ねぎ、人参、しいたけ、 もやし、豆苗、大根	ごはん 	牛乳 ミルクパン	スキムミルク りんご お菓子	
9 23	金 白身魚の甘辛揚げ 大豆サラダ たまごスープ	白身魚 ヨーグルト 大豆、油揚げ 卵 魚肉ソーセージ	ごま、油 さつま芋 マヨネーズ	コーン、人参、きゅうり、玉ねぎ えのき、チンゲン菜、みかん缶	ごはん 	牛乳 卵ボーロ	★フルーツヨーグルト お菓子	
12 26	月 鶏肉のクリームソースかけ フレンチサラダ コンソメスープ	鶏もも 牛乳 ちくわ	マーガリン 油	玉ねぎ、しめじ、パセリ、もやし 水菜、大根、人参、えのき かぼちゃ、小松菜	パン 	牛乳 黒棒	スキムミルク お菓子 りんご	
13 28	火 白身魚のチリソース もやしのナムル 水 中華スープ	白身魚 ハム 油揚げ	油、ごま油 ごま、食パン マヨネーズ	にんにく、しょうが、もやし、きゅうり きゃべつ、豆苗、玉ねぎ、えのき 人参、チンゲン菜、大根、コーン	ごはん 	牛乳 クラッカー	スキムミルク りんご ★ツナマヨトースト	
14 27	水 豚汁 具沢山卵焼き 火 お浸し	豚もも 卵 油揚げ ちくわ	油、マーガリン さつま芋 じゃがいも	人参、ごぼう、こんにゃく、大根 生姜、ねぎ、ひじき、玉ねぎ、 枝豆、水菜、きゃべつ、もやし	ごはん 	牛乳 ビスケット	スキムミルク 14日 オレンジ お菓子 27日 バナナ さつま揚げもち	
10 24	土	「愛情弁当」の日です。お弁当の準備をお願いします。					牛乳 せんべい	スキムミルク オレンジ お菓子

※3歳以上児クラスは麺の日は白ごはんはいりません。

★は手作りおやつの日です。



## ご入園・ご進級おめでとうございます

4月15日(木)  
誕生会食

ピラフ  
鮭のチーズ焼き  
ミモザサラダ  
豆乳スープ

《おやつ》  
スキムミルク  
ココアバナナドック  
いちご



給食を担当させていただきます栄養士の上蘭美佳と作南々帆です。新年度になり新しく環境も変わり、わくわくどきどきの様子の子どもたちが、これから元気に活動できるように今月は特に子ども達の食べやすいメニューを献立にいれてみました。これから1年間を通して栄養バランスを考え、旬の食材や行事食、郷土料理を取り入れた食事を提供していきたいと思ひます。給食の時間を通して子どもたちが食に興味を持ち、食べることが好きになってもらえたらうれしいです。1年間よろしくお願ひいたします。