2023.4 (2)

4月の予定献立

月	火	水	木	金
3日	**4日**	**5日**	**6日**	**7日**
給食提供なし	ビーフストロガノフ スープ ベビーリーフのサラダ デザート	入学式	パン スープ ハンバーグ ～オニオンソース～ ほうれん草のサラダ 季節の果物 ～しらぬい～	ご飯 なるとのスープ チンジャオロース レタスと水菜のサラダ
10日≪お祝いメニュー≫	**11日**	**12日**	**13日**	**14日**
光塩伝統の甘納豆入りお赤飯 花麩と白舞茸のお吸い物 サーモンの塩こうじ焼き 煮物 お祝いデザート	味噌ラーメン ギョーザ フルーツ杏仁	鶏の照り焼き丼 みそ汁 おかか和え 果物	パン スープ ポークカツ ～デミグラスソース～ ミニカップデザート	わかめご飯 春野菜の沢煮椀 鰆の西京焼き キャベツの梅肉和え
17日	**18日**	**19日**	**20日**	**21日**
ご飯 みそ汁 鶏の竜田揚げ 切干大根の和風マヨ和え	もち麦ご飯 小松菜のスープ 蒸し魚の薬味ソースがけ 春雨のごまだれサラダ	パン ミネストローネ エビグラタン サラダ	ご飯 かき玉汁 ジンギスカン おろしなめ茸 白玉団子～黒蜜きな粉～	ミートソーススパゲッティ スープ ブロッコリーのサラダ 季節の果物 ～清見オレンジ～
24日	**25日**	**26日**	**27日**	**28日**
ビビンバ ワカメスープ チョレギサラダ デザート	パン スープ サクラマスの白ワイン蒸し ～クリームソース～ サラダ	きつねうどん 青のりポテト 柏餅	シーフードカレー アスパラのサラダ 飲み物 いちごとパインの盛り合わせ	麦ご飯 青梗菜のスープ 豚肉のオイスターソース炒め 中華和え

月	火	水	木	金
精白米、牛肉、ほうれん草、人参、もやし、ぜんまい、白ごま、キムチ ワカメ、長葱、椎茸 レタス、水菜、海藻ミックス、韓国のり、糸唐辛子 ※ドレッシング 野菜と果物のゼリー	精白米、牛肉、マッシュルーム玉葱、ピクルス、パセリ 人参、ほうれん草、コーン ベビーリーフ、リーフレタス、ラディッシュ ※ドレッシング 桜のブフェロール		しめじ、ズッキーニ、インゲン、ベーコン ハンバーグ／付：フライドポテト、ミックスベジタブルのバター炒め ほうれん草、ロメインレタス ※ドレッシング しらぬい＜デコポン＞	精白米 なると、木耳、ニラ 牛肉、竹の子、ピーマン、玉葱、赤パプリカ、エリンギ レタス、水菜、人参 ※ドレッシング
光塩伝統の甘納豆入りお赤飯：精白米、もち米、甘納豆、ごま塩、紅生姜 サーモン：サーモン付／大葉、はじかみ 煮物：笹たけのこ、人参、こんにゃく、椎茸、オランダ揚げ、絹さや お祝いデザート：とらやの最中	味噌ラーメン：中華麺、チャーシュー、豚挽き肉、キャベツ、玉葱、人参、もやし、コーン、メンマ、万能葱 ギョーザ：ギョーザ、サニーレタス※醤油 フルーツ杏仁：杏仁豆腐、マンゴー缶、クコの実	鶏の照り焼き丼：精白米、鶏もも肉、白ごま、錦糸卵、かいわれ大根、刻みのり、紅生姜 みそ汁：豆麩、椎茸、大根菜 おかか和え：小松菜、油揚げ、人参、白菜、糸削り 果物：キウイフルーツ	パン：ソフトフランス スープ：ABCマカロニ、インゲン、人参、玉葱 ポークカツ：豚ロース肉／デミグラスソース／付：マッシュポテト、リーフレタス、トレビス、黄パプリカ※ドレッシング ミニカップデザート：イチゴミルクプリン	わかめご飯：精白米、わかめ、白ごま 春野菜の沢煮椀：豚肉、ささがきごぼう、うど、椎茸、竹の子 鰆の西京焼き：鰆（さわら）付／ししとう、がり（紅） キャベツの梅肉和え：キャベツ、白しめじ、人参、大葉、胡瓜、梅肉
ご飯：精白米 みそ汁：豆腐、玉葱、万能葱 鶏の竜田揚げ：鶏もも肉／付：サラダ菜、レモン 切干大根の和風マヨ和え：切干大根、竹輪、枝豆、ツナ、鰹節	もち麦ご飯：精白米、もち麦米 小松菜のスープ：小松菜、鶏胸肉、人参、玉葱 蒸し魚の薬味ソースがけ：赤魚、レタス、赤・黄パプリカ、長葱、三つ葉 春雨のごまだれサラダ：春雨、ロースハム、もやし、木耳、サラダ菜、白ごま	パン：食パン（いちごマーガリン） ミネストローネ：人参、セロリ、ズッキーニ、かぶ、ベーコン、トマト エビグラタン：エビ、マカロニ、じゃが芋、玉葱、マッシュルーム、チーズ、パセリ サラダ：ロメインレタス、水菜、アーモンド※ドレッシング	ご飯：精白米 かき玉汁：卵、しめじ、長葱 ジンギスカン：ラム肉、もやし、玉葱、人参、ピーマン、キャベツ、突きこんにゃく、南瓜 おろしなめ茸：大根、なめ茸、大葉※醤油 白玉団子～黒蜜きな粉～：白玉団子、黒蜜、きな粉	ミートソーススパゲッティ：スパゲッティ、牛・豚挽肉、人参、玉葱、セロリ、茄子、粉チーズ、ドライパセリ スープ：ほうれん草、コーン、鶏肉 ブロッコリーのサラダ：ブロッコリー、カリフラワー、サニーレタス※ドレッシング 季節の果物～清見オレンジ～：清見オレンジ
ビビンバ：精白米、牛肉、ほうれん草、人参、もやし、ぜんまい、白ごま、キムチ ワカメスープ：ワカメ、長葱、椎茸 チョレギサラダ：レタス、水菜、海藻ミックス、韓国のり、糸唐辛子※ドレッシング デザート：野菜と果物のゼリー	パン：バターロール・30g×2個 スープ：キャベツ、かぶ、人参、パセリ サクラマスの白ワイン蒸し～クリームソース～：サクラマス／玉葱、しめじ、マッシュルーム／小松菜とベーコンのソテー サラダ：リーフレタス、胡瓜、フライドゴボウ※ドレッシング	きつねうどん：うどん、油揚げ、鶏肉、玉葱、ほうれん草、板かまぼこ、人参、長葱 青のりポテト：じゃがいも、青のり 柏餅：柏餅	シーフードカレー：精白米、エビ、イカ、ホタテ、ブロッコリー、玉葱、セロリ、人参、赤・黄パプリカ アスパラのサラダ：エンダイブ、サニーレタス、トレビス、アスパラガス※ドレッシング 飲み物：飲むヨーグルト いちごとパインの盛り合わせ：いちご、パイン	麦ご飯：精白米、押麦 青梗菜のスープ：青梗菜、コーン、木綿豆腐 豚肉のオイスターソース炒め：豚肉、キャベツ、玉葱、竹の子、ピーマン、人参 中華和え：もやし、胡瓜、ハム、水菜