

	(月) 1・15・29	(火) 16・30	(水) 17・31	(木) 18	(金) 19	(土) 6・20
献立と食材	・鶏肉うどん ゆでうどん 鶏肉 玉葱 人参 ジャガイモ みりん しょうゆ だし昆布 混合だし ・さばの照り焼き ・切り干し大根煮 切り干し大根 人参 油揚げ 絹さや さとう しょうゆ かつおだし ・ほうれん草ごま和え ほうれん草 もやし カニフレーク すりごま さとう しょうゆ	・パン ・パンプキンスープ スープの素 牛乳 ・野菜コロッケ 野菜コロッケ 油 ・菜の花のソテー 菜の花 人参 しめじ 油 さとう しょうゆ 塩 ・照焼肉団子 2日花まつり・創立記念日 ・散らし寿司 <small>(米 高野豆腐 油揚げ ちりめんじゃこ かまぼこ 人参 いんげん かんぴょう ち くわ 錦糸卵 味付け椎茸 刻みのり いり ごま)</small> ・味噌汁(豆腐 油揚げ わかめ) ・プチゼリー	・ごはん ・中華丼 豚肉 キャベツ 玉葱 人参 たけのこ さとう しょうゆ ガラスープ 中華スープの素 片栗粉 ・お魚ソーセージ ・チーズ ・サラダ ブロッコリー 胡瓜 赤パプリカ ささみフレーク 南瓜 すし酢 油	・ごはん ・春雨スープ 春雨 人参 ニラ ガラスープ ・肉じゃが 牛肉 ジャガイモ 玉葱 人参 グリーンピース かつおだし さとう しょうゆ ・五目揚げ豆腐 五目揚げ豆腐 油 ・三度豆かつお和え 三度豆 えのきだけ しょうゆ 花かつお	・ごはん ・すまし汁 玉葱 豆腐 三つ葉 みりん しょうゆ だし昆布 混合だし ・さわら西京焼き ・若竹煮 筍 わかめ さとう しょうゆ かつおだし ・小松菜の塩昆布和え 小松菜 人参 油揚げ 塩昆布	・肉うどん 冷凍うどん 牛肉 人参 赤かまぼこスライス 青葱 かつおだし さとう しょうゆ
おやつ	・牛乳 ・バナナ	・牛乳 ・マカロニあべかわ <small>(マカロニ きな粉 砂糖 塩)</small>	・牛乳 ・お菓子	・牛乳 ・フルーチェ <small>(フルーチェの素 牛乳)</small>	・牛乳 ・ケーキ・サレ <small>(ホットケーキミックス ビザ用チーズ 卵 サラダ油 ポークハム ブロッコ リー ジャガイモ 人参)</small>	・お菓子
延長保育	パン	バナナ	バームクーヘン	ドーナツ	お菓子	
	(月) 8・22	(火) 9・23	(水) 10・24	(木) 11・25	(金) 12・26	(土) 13・27
献立と食材	・豚肉うどん ゆでうどん 豚肉 玉葱 人参 ジャガイモ みりん しょうゆ だし昆布 混合だし ・筑前煮 鶏肉 ごぼう 人参 しめじ 三度豆 こんにゃく さとう しょうゆ かつおだし ・高野豆腐のフライ 高野豆腐のフライ 油 ・キャベツのゆかり和え キャベツ 人参 ちりめんじゃこ ゆかり	・牛肉うどん ゆでうどん 牛肉 玉葱 人参 ジャガイモ みりん しょうゆ だし昆布 混合だし ・鮭の味噌煮 鮭 土生姜 さとう しょうゆ 味噌 かつおだし ・南瓜のそぼろあんかけ 南瓜 鶏ミンチ 絹さや さとう しょうゆ かつおだし 片栗粉 ・もやしサラダ もやし 豆苗 人参 ポークハム 和風ドレッシング	・ごはん ・カレーシチュー 牛肉 ジャガイモ 人参 玉葱 グリーンピース カレールウ ・ウィンナー ・チーズ ・うの花のサラダ うの花 ポークハム 赤パプリカ ひじき 胡瓜 すし酢 マヨネーズ	・ごはん ・味噌汁 新玉葱 油揚げ わかめ 味噌 だし昆布 混合だし ・赤魚の煮付け ・金平ごぼう ごぼう 人参 豚肉 いりごま さとう しょうゆ 油 ・チンゲン菜海苔和え チンゲン菜 ほうれん草 コーン しょうゆ 刻みのり	・パン ・コーンスープ スープの素 牛乳 ・鶏の竜田揚げ 鶏もも肉 塩 土生姜 しょうゆ 片栗粉 油 ・ナポリタン スパゲティ 玉葱 人参 マッシュルーム ピーマン 塩 さとう 油 トマトケチャップ ・ブロッコリーサラダ ブロッコリー ツナフレーク カリフラワー 青じそドレッシング	・かき揚げうどん 冷凍うどん 野菜かき揚げ 赤かまぼこ 青葱 油 かつおだし さとう しょうゆ
おやつ	・牛乳 ・マーマレード蒸しパン <small>(ホットケーキミックス マー レードジャム 砂糖 サラダ油)</small>	・牛乳 ・お菓子	・牛乳 ・ぼうしパン <small>(食パン マーガリン 卵 ホット ケーキミックス 砂糖)</small>	・牛乳 ・焼きそば <small>(焼きそば麺 キャベツ 人参 ちくわ ソース 油)</small>	・牛乳 ・豆ごはんおにぎり <small>(米 うすいえんどう 塩 だし昆 布)</small>	・お菓子
延長保育	カステラ	ドーナツ	バナナ	パン	お菓子	

《たけのこについて》

たけのこは、竹の地下茎から出てくる若い茎のことです。約一か月ほどで竹になってしまうので生のたけのこを楽しむのは限られた期間です。

栄養面でも、たんぱく質やカリウム、食物繊維が豊富に含まれています。今が旬のたけのこをぜひご家庭でも取り入れてくださいね♪

※こども園の行事・材料の都合などにより、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

