

令和3年(2021年)4月

給食だより



下東条西保育所

月	火	水	木	金	土
<p>* 花・雪・月組は5日(月)にお米1合を持ってきてください。 7日・28日に使用する分です。</p> <p>* 20日(火)はスマイル弁当デーです。</p>			<p>1</p> <p>豆腐のマヨネーズ焼き ツナ・豆腐 人参・青葱・コーン・生姜 小麦粉・マヨネーズ</p> <p>小松菜とわかめのナムル わかめ 小松菜・トマト・コーン ごま油</p> <p>オレンジ</p>	<p>2</p> <p>すき焼き風煮 牛肉・焼き豆腐 人参・青葱・玉葱・白菜・牛蒡・椎茸 糸こんにゃく・麩</p> <p>酢の物 ちりめん・わかめ きゅうり すりごま</p> <p>バナナ</p>	<p>3</p> <p>親子丼 鶏肉・卵 人参・青葱・玉葱・椎茸</p> <p>棒チーズ</p> <p>オレンジ</p>
<p>5</p> <p>ポークビーンズ 豚肉・ベーコン・竹輪・大豆 人参・いんげん・玉葱・じゃが芋 じゃが芋・コンソメ・ケチャップ</p> <p>青菜のウインナーソテー ウインナー 小松菜 すりごま・ごま油</p> <p>オレンジ</p>	<p>6</p> <p>千草焼き 鶏ミンチ・卵・ひじき 人参・青葱・玉葱・干し椎茸</p> <p>刻み昆布の炒め煮 さつま揚げ・刻み昆布 人参 こんにゃく</p> <p>バナナ</p>	<p>7</p> <p>ハヤシライス 牛肉 人参・玉葱・しめじ じゃが芋・ルー</p> <p>サラダ ウインナー・卵 ブロッコリー・トマト</p> <p>グレープフルーツ</p>	<p>8</p> <p>和風ポトフ 鶏肉・厚揚げ 人参・キャベツ・玉葱・しめじ じゃが芋</p> <p>竹輪のゆかり揚げ 竹輪・卵 小麦粉・ゆかり</p> <p>オレンジ おやつ ヨーグルト</p>	<p>9</p> <p>さけの塩焼き 鮭</p> <p>ゆで干し大根煮 竹輪・鶏肉・油揚げ 人参・青葱・ゆで干し大根・干し詩竹 糸こんにゃく</p> <p>バナナ</p>	<p>10</p> <p>ミートスパゲティ 合挽き肉 人参・玉葱 パスタ・ケチャップ</p> <p>ふりかけ</p> <p>オレンジ</p>
<p>12</p> <p>春野菜の炊き合わせ 竹輪・鶏肉・厚揚げ 人参・絹さや・玉葱・筍・干し椎茸 じゃが芋・糸こんにゃく</p> <p>春雨の酢の物 ハム・春雨・わかめ きゅうり すりごま</p> <p>オレンジ</p>	<p>13</p> <p>お好み焼き 粉かつお・竹輪・豚肉・チーズ・青のり 人参・青葱・キャベツ・長芋 こんにゃく・小麦粉・ソース・マヨネーズ</p> <p>ひじきのふりかけ 花かつお・ひじき</p> <p>バナナ 手作りおやつ アメリカンドック風</p>	<p>14</p> <p>☆ポークピカタ 豚肉・卵・粉チーズ トマト・ブロッコリー 小麦粉・ケチャップ</p> <p>かぼちゃサラダ ハム 人参・南瓜・きゅうり・コーン マヨネーズ</p> <p>グレープフルーツ 手作りおやつ フルーツピザ</p>	<p>15</p> <p>☆春野菜のかき揚げ 海老・竹輪・ちりめん・卵 人参・ピーマン・玉葱・牛蒡・筍 さつま芋・片栗粉・小麦粉</p> <p>キャベツの塩昆布和え ちりめん・塩昆布 キャベツ・もやし</p> <p>オレンジ</p>	<p>16</p> <p>さわらのごま焼き 鰯 すりごま</p> <p>大豆とひじきの炒り煮 鶏肉・油揚げ・大豆・ひじき 人参・牛蒡・干し椎茸 こんにゃく</p> <p>バナナ</p>	<p>17</p> <p>高野豆腐の五目煮 鶏肉・高野豆腐 人参・いんげん・玉葱・干し椎茸 じゃが芋・糸こんにゃく</p> <p>味噌つけ海苔</p> <p>オレンジ</p>
<p>19</p> <p>麻婆豆腐 合挽き肉・豆腐 人参・青葱・玉葱・干し椎茸・筍・生姜 片栗粉・中華だし</p> <p>中華サラダ ハム・卵・春雨・わかめ 人参・きゅうり すりごま・ごま油</p> <p>オレンジ 手作りおやつ フライドポテト</p>	<p>20</p> <p>☆ミートボール 合挽き肉 玉葱 パン粉・片栗粉・ケチャップ・ソース</p> <p>卵焼き・温野菜 卵 南瓜・ブロッコリー・スナップえんどう マヨネーズ</p> <p>いちご</p>	<p>21</p> <p>じゃが芋の旨煮 竹輪・牛肉・焼き豆腐 人参・いんげん・玉葱 じゃが芋・糸こんにゃく</p> <p>ひじきと大豆のサラダ ツナ・大豆・ひじき 人参・きゅうり マヨネーズ</p> <p>グレープフルーツ 手作りおやつ ココアケーキ</p>	<p>22</p> <p>チキンカツ 鶏肉・卵 トマト・ブロッコリー 小麦粉・パン粉・ケチャップ・ソース</p> <p>ポテトサラダ ハム・卵 人参・きゅうり・コーン じゃが芋・マヨネーズ</p> <p>オレンジ 手作りおやつ ブルーベリーヨーグルト</p>	<p>23</p> <p>赤魚の煮付け 赤魚 白葱・生姜</p> <p>五目金平・棒チーズ 竹輪・油揚げ・プロセスチーズ 人参・牛蒡 こんにゃく・いりごま</p> <p>バナナ</p>	<p>24</p> <p>厚揚げのそぼろ煮 鶏ミンチ・厚揚げ 人参・青葱・玉葱・牛蒡・干し椎茸 糸こんにゃく</p> <p>のり佃煮</p> <p>オレンジ</p>
<p>26</p> <p>高野豆腐の卵とじ 鶏ミンチ・卵・高野豆腐 人参・青葱・玉葱・干し椎茸 じゃが芋</p> <p>おひたし 竹輪 人参・ほうれん草・もやし すりごま</p> <p>オレンジ</p>	<p>27</p> <p>魚の野菜あんかけ メルルーサ 人参・ピーマン・南瓜・玉葱・しめじ・筍 干し椎茸・エリンギ・片栗粉</p> <p>竹輪の生姜煮 竹輪 生姜</p> <p>バナナ</p>	<p>28</p> <p>三色どんぶり 鶏ミンチ・卵 人参・ほうれん草</p> <p>野菜スープ ベーコン・わかめ 人参・青葱・玉葱・キャベツ・しめじ コンソメ</p> <p>グレープフルーツ 手作りおやつ よもぎ蒸しパン</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30</p> <p>イタリアンスパゲティ ベーコン 人参・トマト缶・玉葱・しめじ パスタ・ケチャップ</p> <p>じゃが芋とブロッコリーのサラダ ハム 人参・ブロッコリー・コーン じゃが芋・マヨネーズ</p> <p>バナナ</p>	<p>「☆」: 新メニュー 赤: からだを作る食品 緑: からだの調子を整える食品 黄: エネルギーを作る食品</p>

このマークのついている日は白飯を持参して下さい。
※お米の入った袋に名前を書いてくださいね。

※食材は都合により変更する場合があります。

*** ご入園・ご進級おめでとうございます ***

暖かな春の陽気と共に、新年度がスタートしました。
日々の給食で季節を感じ、楽しんで食べてもらえるような
給食づくりを心掛けていきます。1年間よろしくお祈りします。

*** 20日(火)はスマイル弁当デーです**

☆対象クラス: ことり・うさぎ・花・雪・月組

☆持ち物

- ・ことり・うさぎ組 → いつもの給食セット・空のお弁当箱
- ・花・雪・月組 → いつもの給食セット・空のお弁当箱
(白ご飯はおにぎりにしてラップに包んで下さい)
- ・うさぎ・花・雪・月組 → レジャーシート

