

2019年4月 予定献立表

福音幼稚園

1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)	
<p>(月)(火)(水)は、 2号児のお弁当給食の 献立です。</p> <p>(月)(火)のみそしると (木)(金)は、1号児も 2号児も給食です。</p>	<p>ごはん</p> <p>ハンバーグ 豚ひき肉、たまねぎ、にんじん 塩、木綿豆腐、パン粉、油 ケチャップ、中濃ソース</p> <p>こんにゃくとにんじんのきんぴら こんにゃく、にんじん、ごま 砂糖、しょうゆ、みりん ごま油</p> <p>りんご</p>	<p>ごはん</p> <p>鮭の塩焼き さけ、塩、油</p> <p>ポークビーンズ ウインナー、大豆、枝豆 たまねぎ、ケチャップ、しょうゆ</p> <p>チーズ</p>	<p>ごはん</p> <p>豚肉のみそ炒め 豚かたロース、大根、いんげん にんじん、だし、砂糖、みそ しょうゆ、みりん、油</p> <p>小松菜とコーンのソテー こまつな、コーン バター、塩</p> <p>ぶどう</p>	<p>サンドイッチ 食パン、バター、マヨネーズ ハム、チーズ、ツナ缶 いちごジャム</p> <p>チキンナゲット 鶏ひき肉、絹ごし豆腐、塩 ケチャップ、油</p> <p>コーンサラダ コーン、スナックえんどう フレンドレッシング</p>	
	<p>エネルギー 409 kcal</p> <p>たんぱく質 13 g</p> <p>脂質 10.7 g</p> <p>炭水化物 67 g</p> <p>食塩相当量 0.8 g</p>	<p>エネルギー 430 kcal</p> <p>たんぱく質 17.7 g</p> <p>脂質 17.8 g</p> <p>炭水化物 46.4 g</p> <p>食塩相当量 1 g</p>	<p>エネルギー 361 kcal</p> <p>たんぱく質 11.2 g</p> <p>脂質 9.3 g</p> <p>炭水化物 56 g</p> <p>食塩相当量 1.7 g</p>	<p>エネルギー 405 kcal</p> <p>たんぱく質 17 g</p> <p>脂質 24.2 g</p> <p>炭水化物 29.4 g</p> <p>食塩相当量 1.8 g</p>	
	8 (月)	9 (火)	10 (水)	11 (木)	12 (金)
	<p>入園礼拝</p> 	<p>ごはん</p> <p>サバの竜田揚げ さば、しょうが、しょうゆ みりん、片栗粉、塩、油</p> <p>マカロニサラダ マカロニ、にんじん コーン、いんげん マヨネーズ、塩</p> <p>みかん缶</p>	<p>ごはん</p> <p>肉じゃが 豚かたロース、じゃがいも、にんじん たまねぎ、しらたき だし、砂糖、しょうゆ、油</p> <p>ブロッコリーの中華和え ブロッコリー、ごま 砂糖、ごま油、酢、しょうゆ</p> <p>ぶどう</p>	<p>ごはん</p> <p>みそしる キャベツ、油揚げ、たまねぎ だし、みそ</p> <p>にんじん肉巻き 豚かたロース、にんじん、小麦粉 だし、砂糖、しょうゆ、みりん 油</p> <p>ブロッコリーの白だし和え ブロッコリー 白だし</p>	<p>中華丼 ごはん、豚かたロース、白菜、もやし にんじん、かまぼこ、チンゲン菜 鶏ガラ、しょうゆ、塩 ごま油、片栗粉</p> <p>みそしる 木綿豆腐、わかめ だし、みそ</p> <p>ちくわの磯部揚げ ちくわ、青のり てんぷら粉、油</p> <p>オレンジ</p>
		<p>エネルギー 526 kcal</p> <p>たんぱく質 15.4 g</p> <p>脂質 24.2 g</p> <p>炭水化物 56.9 g</p> <p>食塩相当量 1 g</p>	<p>エネルギー 362 kcal</p> <p>たんぱく質 11.7 g</p> <p>脂質 8 g</p> <p>炭水化物 59.3 g</p> <p>食塩相当量 0.5 g</p>	<p>エネルギー 348 kcal</p> <p>たんぱく質 12.4 g</p> <p>脂質 7.8 g</p> <p>炭水化物 54.3 g</p> <p>食塩相当量 1.5 g</p>	<p>エネルギー 405 kcal</p> <p>たんぱく質 12.6 g</p> <p>脂質 12 g</p> <p>炭水化物 58.6 g</p> <p>食塩相当量 1.2 g</p>
		15 (月)	16 (火)	17 (水)	18 (木)
<p>ごはん</p> <p>みそしる たまねぎ、わかめ だし、みそ</p> <p>ハンバーグ 豚ひき肉、たまねぎ、にんじん 塩、木綿豆腐、パン粉、油 ケチャップ、中濃ソース</p> <p>こんにゃくとにんじんのきんぴら こんにゃく、にんじん、ごま 砂糖、しょうゆ、みりん ごま油</p> <p>りんご</p>		<p>ごはん</p> <p>みそしる しめじ、にんじん、ほうれんそう だし、みそ</p> <p>鮭の塩焼き さけ、塩、油</p> <p>ポークビーンズ ウインナー、大豆、枝豆 たまねぎ、ケチャップ、しょうゆ</p> <p>チーズ</p>	<p>ごはん</p> <p>豚肉のみそ炒め 豚かたロース、大根、いんげん にんじん、だし、砂糖、みそ しょうゆ、みりん、油</p> <p>小松菜とコーンのソテー こまつな、コーン バター、塩</p> <p>ぶどう</p>	<p>三色丼 ごはん、鶏ひき肉 にんじん、しめじ、いんげん だし、砂糖、しょうゆ、みりん 塩、みそ、油</p> <p>コンソメスープ かぶ、まいたけ 鶏ガラだし、コンソメ</p> <p>もやしときゅうりの塩こぶ和え もやし、きゅうり、塩昆布 こいくちしょうゆ レモン汁</p>	<p>春の遠足</p> 
<p>エネルギー 426 kcal</p> <p>たんぱく質 13.9 g</p> <p>脂質 11.1 g</p> <p>炭水化物 69.6 g</p> <p>食塩相当量 1.6 g</p>		<p>エネルギー 449 kcal</p> <p>たんぱく質 18.9 g</p> <p>脂質 18.2 g</p> <p>炭水化物 49.2 g</p> <p>食塩相当量 1.8 g</p>	<p>エネルギー 361 kcal</p> <p>たんぱく質 11.2 g</p> <p>脂質 9.3 g</p> <p>炭水化物 56 g</p> <p>食塩相当量 1.7 g</p>	<p>エネルギー 376 kcal</p> <p>たんぱく質 0 g</p> <p>脂質 8.3 g</p> <p>炭水化物 57.1 g</p> <p>食塩相当量 2.9 g</p>	
22 (月)		23 (火)	24 (水)	25 (木)	
<p>ごはん</p> <p>みそしる 大根、にんじん、しめじ だし、みそ</p> <p>サバの竜田揚げ さば、しょうが、しょうゆ みりん、片栗粉、塩、油</p> <p>マカロニサラダ マカロニ、にんじん コーン、いんげん マヨネーズ、塩</p> <p>みかん缶</p>	<p>ごはん</p> <p>みそしる キャベツ、たまねぎ、油揚げ だし、みそ</p> <p>肉じゃが 豚かたロース、じゃがいも、にんじん たまねぎ、しらたき だし、砂糖、しょうゆ、油</p> <p>ブロッコリーの中華和え ブロッコリー、ごま 砂糖、ごま油、酢、しょうゆ</p> <p>ぶどう</p>	<p>サンドイッチ 食パン、バター、マヨネーズ ハム、チーズ、ツナ缶 いちごジャム</p> <p>チキンナゲット 鶏ひき肉、絹ごし豆腐、塩 ケチャップ、だし、砂糖、しょうゆ、油</p> <p>コーンサラダ コーン、スナックえんどう フレンドレッシング</p>	<p>☆おたんじょうかい☆</p> <p>ポークカレー ごはん、豚かたロース、鶏ひき肉 にんじん、じゃがいも、たまねぎ だし、カレールウ、油</p> <p>りんごサラダ りんご、レタス、きゅうり フレンドレッシング 食塩 レモン汁</p> <p>ゼリー</p>	<p>ごはん</p> <p>みそしる 木綿豆腐、わかめ だし、みそ</p> <p>鶏肉とキャベツの含め煮 鶏もも、キャベツ、油揚げ まいたけ、しめじ 砂糖、しょうゆ、みりん だし、みそ、塩</p> <p>ウインナー</p> <p>キャラっとさん</p>	
<p>エネルギー 543 kcal</p> <p>たんぱく質 16.3 g</p> <p>脂質 24.6 g</p> <p>炭水化物 59.6 g</p> <p>食塩相当量 1.8 g</p>	<p>エネルギー 401 kcal</p> <p>たんぱく質 13.9 g</p> <p>脂質 10.1 g</p> <p>炭水化物 62.1 g</p> <p>食塩相当量 1.3 g</p>	<p>エネルギー 405 kcal</p> <p>たんぱく質 17 g</p> <p>脂質 24.2 g</p> <p>炭水化物 29.4 g</p> <p>食塩相当量 1.8 g</p>	<p>エネルギー 474 kcal</p> <p>たんぱく質 14.1 g</p> <p>脂質 10.4 g</p> <p>炭水化物 79 g</p> <p>食塩相当量 1.5 g</p>	<p>エネルギー 476 kcal</p> <p>たんぱく質 18.2 g</p> <p>脂質 16.6 g</p> <p>炭水化物 60.5 g</p> <p>食塩相当量 1.9 g</p>	

* 都合により献立を変更することがあります。

* アレルギー等に配慮し、使用食材を明記しています。各家庭で御確認ください。