

4月の幼児食献立

日にち	曜日	献立	赤の仲間 からだをつくる	黄色の仲間 E1料-のもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	7大アレルギー	Kcal
2日	月	ごはん さわらの照焼き 大豆入りコロッケ ほうれん草のお浸し コールスローサラダ	さわら、大豆	精白米、じゃが芋、小麦粉、パン粉、砂糖、ドレッシング	人参、ほうれん草、もやし、キャベツ、カリフラワー、きゅうり	小麦	410
3日	火	ごはん ひき肉カレー風味 大根と油揚げの包み揚げ 白菜の和え物 ごぼうサラダ	豚ひき肉、油揚げ	精白米、餃子の皮、油、カレールー、マヨネーズ	玉ねぎ、パプリカ、ズッキーニ、大根、ピーマン、白菜、きゅうり、ごぼう、人参、コーン	小麦	426
4日	水	ごはん 鶏肉のテリマヨ焼き 彩り豆のトマト煮 青梗菜のナムル風 かぼちゃサラダ	鶏肉、ミックスビーンズ	精白米、油、砂糖、マヨネーズ、サウザンドレッシング	玉ねぎ、トマト、青梗菜、もやし、かぼちゃ、人参、カリフラワー		414
5日	木	ごはん 赤魚の竜田揚げ ほうれん草と鶏むね肉の中華炒め キャベツのお浸し キャロットサラダ	赤魚、鶏むね肉	精白米、片栗粉、油、砂糖、イタリアンドレッシング	ほうれん草、玉ねぎ、キャベツ、きゅうり、人参、コーン、カリフラワー		412
6日	金	ごはん 鶏肉のクリーム煮 白菜と大豆の炒り煮 小松菜のお浸し 大根サラダ	鶏肉、大豆	精白米、油、砂糖、シチューの素、フレンチレッシング	玉ねぎ、白菜、人参、小松菜、もやし、大根、きゅうり、ブロッコリー		405
9日	月	ごはん 厚揚げの中華炒め 白身魚フライ 白菜の和え物 コーンサラダ	厚揚げ、たら	精白米、小麦粉、パン粉、片栗粉、油、砂糖、フレンチドレッシング	玉ねぎ、パプリカ、大根、人参、白菜、もやし、コーン、カリフラワー、きゅうり	小麦	410
10日	火	ごはん たらの味噌焼き ピーマン入りメンチカツ キャベツのお浸し ごぼうサラダ	たら、豚ひき肉、味噌	精白米、小麦粉、パン粉、油、砂糖、マヨネーズ	ピーマン、キャベツ、人参、ごぼう、きゅうり、コーン	小麦	426
11日	水	ごはん 鶏肉の照焼き 豆腐グラタン風 ほうれん草のお浸し 大根サラダ	鶏肉、豆腐	精白米、パン粉、油、砂糖、シチューの素、和風ドレッシング	白菜、パプリカ、ほうれん草、人参、大根、きゅうり、コーン	小麦	410
12日	木	ごはん 豆カレー 青梗菜と鶏肉の炒め物 わかめの和え物 ポテトサラダ	ミックスビーンズ、鶏肉	精白米、じゃが芋、油、カレールー、マヨネーズ	玉ねぎ、パプリカ、ズッキーニ、青梗菜、玉ねぎ、わかめ、もやし、人参、きゅうり		401
13日	金	ごはん ますのトマトソースかけ 肉団子 もやしの和え物 キャロットサラダ	ます、豚ひき肉、鶏ひき肉	精白米、小麦粉、片栗粉、油、砂糖、和風ドレッシング	玉ねぎ、トマト、もやし、青梗菜、人参、パプリカ、ズッキーニ	小麦	402
16日	月	ごはん 赤魚のカレーソースかけ 大根と彩り豆のコンソメ煮 小松菜のお浸し ごぼうサラダ	赤魚、ミックスビーンズ	精白米、油、カレールー、マヨネーズ	大根、小松菜、人参、ごぼう、きゅうり、コーン		411
17日	火	ごはん チキンハヤシ風 豆腐ハンバーグ ほうれん草のナムル風 大根サラダ	鶏肉、豆腐	精白米、油、砂糖、ハヤシルー、和風ドレッシング	玉ねぎ、人参、ほうれん草、もやし、大根、きゅうり、コーン		405

4月の幼児食献立

日にち	曜日	献立	赤の仲間 からだをつくる	黄色の仲間 1材料のもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	7大アレルギー	Kcal
18日	水	ごはん 厚揚げ麻婆 青梗菜とツナの春巻き キャベツのお浸し さつま芋サラダ	厚揚げ、鶏ひき肉、ツナ、味噌	精白米、春巻きの皮、さつま芋、片栗粉、油、マヨネーズ	長ネギ、青梗菜、もやし、キャベツ、きゅうり、人参、カリフラワー	小麦	410
19日	木	ごはん ますのタルタルソースがけ ジャが芋と鶏肉のカレー風味煮 白菜の和え物 わかめサラダ	ます、鶏肉	精白米、じゃが芋、油、カレールー、マヨネーズ、和風ドレッシング	玉ねぎ、きゅうり、白菜、人参、わかめ、パプリカ、ズッキーニ		411
20日	金	ごはん 豚肉のコーンクリーム煮 白身魚フライ 青梗菜の中華和え キャロットサラダ	豚肉、たら	精白米、小麦粉、パン粉、油、コーンシチューの素、イタリアンドレッシング	玉ねぎ、キャベツ、パプリカ、青梗菜、もやし、人参、きゅうり、コーン	小麦	405
23日	月	ごはん 鶏肉のしょうが焼き ツナ入りポテトコロッケ ほうれん草のお浸し コールスローサラダ	鶏肉、ツナ	精白米、じゃが芋、油、フレンチドレッシング	玉ねぎ、人参、ほうれん草、もやし、キャベツ、パプリカ、ズッキーニ	小麦	408
24日	火	ごはん さわらのカレーマヨ焼き 白菜入りかぶせ焼売 大根の煮物 ごぼうサラダ	さわら、豚ひき肉	精白米、焼売の皮、油、砂糖、カレールー、マヨネーズ、和風ドレッシング	白菜、ピーマン、大根、人参、ごぼう、きゅうり、コーン	小麦	411
25日	水	ごはん ポークチャップ キャベツと彩り豆の炒め物 かぼちゃの煮物 ひじきサラダ	豚肉、ミックスビーンズ	精白米、油、砂糖、和風ドレッシング	玉ねぎ、キャベツ、ピーマン、かぼちゃ、ひじき、パプリカ、ズッキーニ		411
26日	木	ごはん ポークカレー 厚揚げの味噌炒め 青梗菜のナムル風 コーンサラダ	厚揚げ、豚肉、味噌	精白米、油、砂糖、カレールー、イタリアンドレッシング	玉ねぎ、白菜、パプリカ、人参、青梗菜、もやし、コーン、キャベツ、ブロッコリー		421
27日	金	ごはん たらトマトソースがけ 豆腐コロッケ ごぼうの煮物 ポパイサラダ	たら、豆腐	精白米、小麦粉、パン粉、油、砂糖、和風ドレッシング	玉ねぎ、トマト、白菜、ピーマン、ごぼう、人参、ほうれん草、カリフラワー、コーン	小麦	419

弊社で使用しておりますドレッシング・マヨネーズはすべて卵・乳不使用のものになります。

また、ハンバーグ・フライにつきましても牛乳、卵不使用となっております。

魚は骨取りを使用しておりますが、まれに小骨が入っている場合もございます

また、鶏肉につきましてもまれに軟骨、小骨がある場合もございますので、喫食時にはご注意願います。

※7大アレルギーについて... 醤油に含まれる（小麦）の表記は控えさせて頂いております

12日と26日は温かいメイン料理でご提供いたします。

※ 仕入れの状況により、献立の内容が一部変更する場合がありますので、ご了承ください。