

## 令和3年度 4月 献立表

◎今月の給食の目標は「新しいクラスでの食事に慣れ、みんなと一緒に食事を楽しもう」です。  
 新年度が始まったばかりなので、子どもたちの食べ慣れたメニューや食べやすい食材を使用し、作成しました。

日	曜日	昼食	おやつ	夕食
1 15	木	赤みそのマーボー豆腐丼 山東菜のナムル わかめスープ	りんごケーキ いりこ	玄米入りご飯 ぶりの梅マヨ焼き 卵の花炒り煮 春大根のみそ汁 デコボン
2 16	金	玄米入りご飯 鯖のカレー揚げ ラディッシュのゆずドレッシング 菜の花のみそ汁	ポンデケーキ おしゃぶり昆布	玄米入りご飯 鶏肉のマーマレード煮 きのごサラダ 葉大根のみそ汁
3 17	土	焼肉丼 春雨サラダ ちくわのみそ汁	きなこウエハース いりこ	玄米入りご飯 めだいのピザ風焼き ひじきと大豆の和え物 京菜のみそ汁 キウイフルーツ
5 19	月	玄米入りご飯 カレイの野菜あんかけ 春キャベツの浅漬け かぶのみそ汁 清美オレンジ	みそ焼きおにぎり おしゃぶり昆布	麦入りご飯 ポークビーンズ ブロッコリーとじゃこのサラダ 小松菜のみそ汁
6 20	火	玄米入りご飯 鶏肉の磯辺揚げ リーフレタスとツナのサラダ 豆腐のみそ汁	レーズン蒸しパン いりこ	玄米入りご飯 いわしの梅煮 チンゲン菜のおかか和え さつま芋のみそ汁 りんご
7 21	水	たけのご飯 鮭の塩焼き 切り干し大根の煮物 えのきのみそ汁 デコボン	コーンクッキー	春野菜の手作りチキンカレーライス 海藻サラダ いちごジャムヨーグルト
8 22	木	玄米入りご飯 春野菜と生揚げのチャンプルー かぶのしらす和え 菊芋のみそ汁	菜の花 ウイナーパン おしゃぶり昆布	玄米入りご飯 鯖の竜田揚げ 春大根の塩昆布和え 山東菜のみそ汁
9 23	金	玄米入りご飯 ぶりの照り焼き ほうれん草とベーコンのソテー 赤みそのみそ汁 りんご	バナナとクリームチーズのホットケーキ いりこ	ビビンバ丼 小松菜の中華和え 春雨スープ
10 24	土	玄米入りご飯 豚肉のしょうが焼き 京菜とじゃこのサラダ 油揚げのみそ汁	豆乳ドーナツ おしゃぶり昆布	ツナピラフ 菜の花のサラダ かぶのポタージュ 清美オレンジ
12 26	月	青のり納豆ご飯 すずきのみそチーズ焼き ブロッコリーのごま和え しいたけのすまし汁	さつま芋の ソフトクッキー いりこ	玄米入りご飯 タンドリーチキン ビーフンの炒め物 ほうれん草のみそ汁
13 27	火	鶏南蛮うどん さつま芋の甘煮 春大根の甘酢漬け	小豆のパウンドケーキ おしゃぶり昆布 27日：誕生会おやつ	玄米入りご飯 揚げ鮭のマヨソース 春キャベツのゆかり和え 若竹汁 はっさく
14 28	水	玄米入りご飯 あじのチーズパン粉焼き ひじきの煮物 のらぼう菜のみそ汁 キウイフルーツ	はとむぎおこし	玄米入りご飯 豆腐入りミートローフ サニーレタスのフレンチサラダ 春野菜のコンソメスープ
30	金	玄米入りご飯 初かつおの揚げおろしがけ チンゲン菜の梅ドレッシング 生揚げのみそ汁	かしわもち	子どもの日🎊行事食

※1日の夕食、玄米入りご飯は進級祝いのため赤飯に変更になります。

今月の 平均	乳児		幼児	
	たんぱく質	エネルギー	たんぱく質	エネルギー
	30.5g	761kcal	38.3g	952kcal