



# 給食献立予定表

平成28年4月28日  
池上わかばこども園

食事を通して情操面や知能面を育てる”食育(食教育)“。特に幼児期は食習慣を身につける大切な時期です。園とご家庭の連携で、子どもへの食育をすすめていきましょう。今月は食育活動で玉葱・人参の皮むきや、えんどう豆の皮むきに取り組んでもらいます。



日	献立名	材 料 名
2 16 30 (月)	ごはん 魚の焼き浸し 味噌汁 2日 生菓子 16・30日 菓子	米 麦 赤魚 うすあげ 小松菜 えのき 醤油 砂糖 みりん だし汁 豆腐 玉葱 人参 ねぎ 味噌 だし汁 柏餅 ココナツサブレ
17 31 (火)	パン ポトフ カミカミサラダ 17日 菓子小袋 31日 焼きおにぎり	丸ロールパン ベーコン ジャが芋 玉葱 人参 キャベツ ブロッコリー 塩 チキンコンソメ 大豆 切干大根 きゅうり ちりめんじゃこ マヨネーズ 醤油 ごま かつばえびせん 米 醤油 みりん
18 (水)	鮭寿司 そうめん汁 キャロットケーキ	米 麦 鮭フレーク 人参 竹の子 干椎茸 卵 油 酢 砂糖 醤油 みりん ごま 刻みのり だし昆布 そうめん 竹輪 干わかめ 三つ葉 醤油 みりん だし汁 だし昆布 ホットケーキミックス 人参 マーガリン 牛乳 卵 砂糖
19 (木)	わかめうどん 磯辺揚げ お好み焼き	うどん 鶏肉 生わかめ 人参 ねぎ 醤油 みりん だし汁 だし昆布 竹輪 長芋 小麦粉 卵 塩 青のり 油 小麦粉 豚肉 キャベツ 卵 長芋 花かつお とんかつソース マヨネーズ
6 20 (金)	ごはん すき焼き風煮 ごま和え 菓子	米 麦 牛肉 焼豆腐 白菜 白葱 玉葱 人参 糸こんにゃく 麩 砂糖 醤油 みりん 油 ひじき 小松菜 もやし カニカマ 醤油 砂糖 ごま さやえんどう
7 21 (土)	木の葉丼 パイナップル 菓子	米 麦 うすあげ かまぼこ 玉葱 人参 三つ葉 卵 醤油 砂糖 みりん だし汁 パイナップル ホームパイ
9 23 (月)	炊き込みごはん 高野豆腐の卵とじ 味噌汁 菓子	米 麦 鶏肉 うすあげ 人参 醤油 みりん だし昆布 高野豆腐 卵 ふき 砂糖 醤油 みりん だし汁 玉葱 キャベツ えのき ねぎ 味噌 だし汁 ベジタベル
10 24 (火)	パン ジャーマンポテトのチーズ焼 野菜スープ 白玉団子のきなこ和え	ロールパン あらびきウインナー ジャが芋 玉葱 人参 ブロッコリー ケチャップ とろけるチーズ 南瓜 ほうれん草 しめじ チキンコンソメ 塩 冷凍白玉団子 きなこ 砂糖 塩
11 25 (水)	カレーライス 春のサラダ 11日 菓子詰め合わせ 25日 フルーツヨーグルト	米 麦 牛肉 玉葱 人参 ジャが芋 グリンピース カレールウ 小麦粉 油 ロースハム 大根 パプリカ キャベツ 卵 油 ごま 酢 砂糖 ごま油 醤油 塩 ポテコ 島田のラムネ ヨーグルト パナナ 桃缶 パイン缶 みかん缶 砂糖
12 26 (木)	ちゃんぽん麺 大学芋 ラスク	中華麺 豚肉 むきえび ロールイカ キャベツ 人参 玉葱 もやし ねぎ 油 醤油 みりん チキンコンソメ でん粉 さつま芋 油 砂糖 醤油 塩 ごま 食パン マーガリン 砂糖 生クリーム
13 27 (金)	えんどうごはん 鶏の塩焼き キャベツの塩昆布和え かき玉汁 菓子	米 麦 えんどう豆 塩 鶏肉 でん粉 塩 キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 卵 豆腐 ねぎ 醤油 みりん だし汁 ハッピーターン
14 28 (土)	焼肉チャーハン 桃缶 菓子	米 麦 牛肉 玉葱 人参 ねぎ チキンコンソメ 醤油 みりん 油 桃缶 ビスコ

※天候や仕入れ等の都合により、メニュー・食材を変更することがあります