

2024年

4月

給食献立表

くりくま保育園

		給食	材料	うさぎ~ぞうぐみ おやつ (材料)	ひよこ~りすぐみ おやつ (材料)
3	水	17 ごはん 豆腐の中華炒め 新ごぼうのじゃこ煮	白米 豚肉 豆腐 人参 チンゲン菜 キャベツ 干し椎茸 にんにく 削り節 塩 醤油 砂糖 片栗粉 菜種油 新ごぼう ちりめんじゃこ 砂糖 醤油 みりん	牛乳 お豆腐屋さんのビスケット いちご	さつま芋団子 (さつま芋 上新粉) いちご
4	木	18 ごはん 鯖のきじ焼き 添え野菜 新じゃがとえんどうの煮物	白米 鯖 青ねぎ 土生姜 醤油 みりん スナップエンドウ 新じゃが芋 新玉葱 人参 グリーンピース 削り節 砂糖 醤油 みりん	牛乳 りんごゼリー 玄米ほんぼー	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) さくっとあられ
5	金	19 ごはん 牛肉と春雨の炒め物 春キャベツのゆかり和え	白米 牛肉 新玉葱 人参 チンゲン菜 春雨 醤油 塩 コショウ 菜種油 春キャベツ えのき ゆかり	牛乳 米粉蒸しパン (米粉 豆乳 砂糖 BP 米酢 太白胡麻油)	青菜おにぎり (白米 青菜 塩) りんご
6	土	20 ごはん 豚肉と白菜の煮物 青菜の磯和え	白米 豚肉 白菜 油揚げ 長ねぎ 生椎茸 つきこん 削り節 醤油 チンゲン菜 えのき 焼きのり 醤油	牛乳 こんぶあられ 季節のみかん	ベビースティック 季節のみかん
8	月	22 ごはん 鶏肉のマーマレード煮 ポテトサラダ	白米 鶏肉 マーマレードジャム 醤油 じゃが芋 人参 胡瓜 新玉葱 塩 コショウ 砂糖 米酢 菜種油	牛乳 マカロニきな粉 (マカロニ 塩 きな粉 砂糖)	りんご蒸しパン (りんご 上新粉 酢 重曹) 干しぶルーン
9	火	23 ごはん 千切大根の煮物 千草和え	白米 牛肉 千切り大根 人参 玉葱 干し椎茸 絹さや 油揚げ 削り節 砂糖 醤油 みりん 小松菜 もやし えのき 醤油	牛乳 つぶせんべい チーズ	じゃが芋もち (じゃが芋 塩 片栗粉) いちご
10	水	24 ごはん カレー豚じゃが 春キャベツの胡麻和え	白米 豚肉 人参 新玉葱 つきこん グリンピース じゃが芋 削り節 砂糖 醤油 みりん カレー粉 春キャベツ アスパラガス 白胡麻 砂糖 醤油	牛乳 お豆腐屋さんのかりんとう 季節のみかん	アップルポテト (さつま芋 りんご) ベビースティック
11	木	25 ごはん 鮭の照り焼き 添え野菜 青菜の煮浸し	白米 鮭 醤油 みりん 春キャベツ 小松菜 人参 もやし しめじ 厚揚げ 削り節 醤油	牛乳 焼きかぼちゃ (かぼちゃ 塩 菜種油)	長芋のお焼き (長芋 キャベツ 塩 片栗粉 菜種油) 干しぶルーン
12	金	26 だけのご飯 新玉葱の土佐和え けんちん汁	白米 だけのご 干し椎茸 油揚げ 削り節 醤油 新玉葱 花かつお 醤油 鶏肉 豆腐 大根 人参 新ごぼう つきこん しめじ 青葱 削り節 醤油	牛乳 カラフルポテトフライ (じゃが芋 塩 菜種油)	人参おにぎり (白米 人参 塩) 季節のみかん
13	土	27 ごはん 牛肉の時雨煮 白菜の昆布漬け	白米 牛肉 人参 新ごぼう 蓮根 しらたき 絹さや 土生姜 削り節 砂糖 醤油 みりん 白菜 昆布 醤油 みりん	牛乳 きらす揚げ 干しぶルーン	さくっとあられ 干しぶルーン
15	月	しゅうまい 中華胡瓜	白米 豚ひき肉 新玉葱 新ごぼう グリンピース 土生姜 砂糖 醤油 塩 片栗粉 胡瓜 米酢 醤油 砂糖 菜種油	牛乳 三色団子 返りちりめん	かるかん (長芋 上新粉) むらさき芋せんべい
16	火	30 ごはん 吹き寄せ煮 にらの和え物	白米 鶏肉 高野豆腐 大根 人参 干し椎茸 新ごぼう 蓮根 ふき つきこん 削り節 砂糖 醤油 みりん にら もやし 油揚げ 醤油 砂糖	お茶 ヨーグルト しらすくん	蒸しじゃが (じゃが芋 塩) 季節のみかん

✿ ご進級、ご入園おめでとうございます ✿

献立にも春がきました！！春や新と名前が付く野菜たちが増えて給食を一気に華やかにしてくれます☆

さあ、楽しい、美味しいくりくま給食の始まりです！！

毎日の給食とおやつを、きりんぐみさん（4歳児）の量で盛り付けて給食室に展示しています。

ぜひ、見に来てくださいね！