



4月 こんだてひょう(以上児)

- ・食材調達都合上、調理方法や食材をかえて提供する事があります。
- ・午前中に牛乳が提供されます。
- ・麺以外は主食にご飯が提供されます。

【目標】 あさごはんをたべよう

だしのこ園

月	火	水	木	金	土
<p>～朝ごはんの効果～ 朝ごはんを食べると、体が目覚め、脳が活発に働き、排便を促す効果が期待されます。少しでも食べるようにしましょう。</p>	<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆焼き肉風炒め ☆人参とコーンのグラッセ ☆もやしナムル ☆果物 ☆みそ汁 	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆たら味噌マヨ焼き ☆肉じゃが ☆ゆでアスパラ ☆果物 ☆すまし汁 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆ソーセージフライ ☆さつまいも甘煮 ☆中華サラダ ☆果物 ☆みそ汁 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆鶏肉照り焼き ☆おでん風煮 ☆キャベツ浅漬け ☆果物 ☆みそ汁 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆味噌ラーメン ☆チキンオープン焼き ☆ほうれん草おひたし ☆果物
<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆ヒレカツ ☆アスパラベーコン炒め ☆きゅうり酢の物 ☆果物 ☆みそ汁 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆親子煮 ☆ポークシュウマイ ☆ほうれん草とんぶり和え ☆果物 ☆みそ汁 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆鮭フライ ☆炒り煮 ☆きゅうりと塩昆布和え ☆果物 ☆みそ汁 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆鶏肉ケチャソース焼き ☆春雨炒め ☆大根ナムル ☆果物 ☆スープ 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆さばのつけ焼き ☆切干煮 ☆パンパンジー風サラダ ☆果物 ☆みそ汁 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆温そうめん ☆エビカツ ☆ほうれん草ソテー ☆果物
<ul style="list-style-type: none"> ☆ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆カスタードのどら焼き 	<ul style="list-style-type: none"> ☆カルピスフルーツポンチ 	<ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆厚切りバーム 	<ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆ミニ肉まん 	<ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆チーズ蒸しパン
<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆豚肉ポテト巻きフライ ☆ナポリタン ☆ほうれん草ふりかけ和え ☆果物 ☆スープ 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆かれいつけ焼き ☆肉豆腐 ☆コールスローサラダ ☆果物 ☆みそ汁 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆鶏肉コーンフ레이크焼き ☆たけのこおかか炒め ☆ポテトサラダ ☆果物 ☆みそ汁 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆メンチカツ ☆ひじき炒り煮 ☆きゃべつ浅漬け ☆果物 ☆みそ汁 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆赤魚味噌焼き ☆卵甘酢炒め ☆春雨サラダ ☆果物 ☆スープ 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆塩ラーメン ☆ハムチーズピカタ ☆キャベツおかか和え ☆果物
<ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆ラスク 	<ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆クリームブッセ 	<ul style="list-style-type: none"> ☆フルーツヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ☆デコボン 	<ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆ミニワッフル 	<ul style="list-style-type: none"> ☆りんごジュース ☆マドレーヌ
<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆ホタテ風味フライ ☆ポークチャップ ☆ほうれん草ごま和え ☆果物 ☆スープ 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆さばの味噌煮 ☆豚肉と大根煮物 ☆マカロニサラダ ☆果物 ☆すまし汁 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆豚肉卵とじ ☆こぶき芋 ☆ブロッコリー味噌マヨ和え ☆果物 ☆みそ汁 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆鶏肉から揚げ ☆大根金平 ☆白菜なめたけ和え ☆果物 ☆みそ汁 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆ハンバーグ ☆きざみ昆布炒り煮 ☆さつまいもサラダ ☆果物 ☆みそ汁 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆醤油ラーメン ☆蒸し餃子 ☆ブロッコリーソテー ☆果物
<ul style="list-style-type: none"> ☆ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆ウエハース 	<ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆シュークリーム 	<ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆コーンマヨトースト 	<ul style="list-style-type: none"> ☆フルーツゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ☆ゼリー
<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆ささみフライ ☆さつまあげの煮物 ☆ほうれん草納豆和え ☆果物 ☆みそ汁 	<p>29</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆ポークカレー ☆チキンナゲット ☆大根サラダ ☆果物 	 	<p>ご入園、ご進級おめでとうございます</p> <p>4月から新しい年度が始まりました。日々の食事を大切にしながら、給食職員一同、美味しい給食を提供していきたいと思っています。</p> <p>一年間よろしくお願ひいたします。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆卵サンド