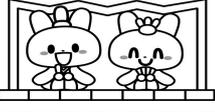




# こんだてひょう

・ごはんと牛乳は毎日提供されます。献立表にはおかずと汁物、3時のおやつを載せますので、了承ください。

月 2	火 3	水 4	木 5	金 6	土 7
<ul style="list-style-type: none"> <li>親子煮</li> <li>蒸し焼売</li> <li>胡瓜とキャベツの甘酢漬</li> <li>果物</li> <li>みそ汁</li> </ul>	<p>お雛さんメニュー</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>お雛さんケーキ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>赤魚の揚げ煮</li> <li>野菜サラダ</li> <li>じゃが芋のコンソメ煮</li> <li>果物</li> <li>みそ汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>肉うどん</li> <li>クリームコロッケ</li> <li>ブロッコリーのサラダ</li> <li>果物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>さばの寒麴焼き</li> <li>焼きビーフン</li> <li>かぶと胡瓜の華風漬</li> <li>果物</li> <li>澄まし汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>春巻き</li> <li>大根と鶏挽肉の煮物</li> <li>ほうれん草の海苔の佃煮和え</li> <li>果物</li> <li>みそ汁</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>みかん</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ヨーグルト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>フルーツゼリー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>鮭おにぎり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ピザトースト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>スティックパン</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>カレーライス</li> <li>焼き餃子</li> <li>ボイルブロッコリー</li> <li>果物</li> </ul>	<p>お別れ会メニュー</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>せんべい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>鱈の味噌マヨ焼き</li> <li>炒り煮</li> <li>小松菜のツナ和え</li> <li>果物</li> <li>みそ汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>天丼</li> <li>ほうれん草のなめ茸和え</li> <li>切干大根の煮付</li> <li>果物</li> <li>澄まし汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ミートスパゲティ</li> <li>ポトフ</li> <li>かみかみサラダ</li> <li>果物</li> </ul>	<p>卒園式</p> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>ヨーグルト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>フルーツヨーグルト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>りんご</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>大学芋</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>バナナ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>カステラ</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>さばのみそ煮</li> <li>人参とコーンのグラッセ</li> <li>キャベツの卵とじ</li> <li>果物</li> <li>みそ汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ラーメン</li> <li>鶏の照り焼き</li> <li>ブロッコリーの味噌マヨ和え</li> <li>果物</li> <li>スープ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>あじの竜田揚げ</li> <li>マカロニサラダ</li> <li>金平ごぼう</li> <li>果物</li> <li>みそ汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>煮込みハンバーグ</li> <li>肉じゃが</li> <li>小松菜の炒め物</li> <li>果物</li> <li>なめこと卵の中華スープ</li> </ul>	<p>春分の日</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>鰯の生姜煮</li> <li>かぼちゃの煮物</li> <li>ほうれん草のひたし</li> <li>果物</li> <li>みそ汁</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>クリームワッフル</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>フルーツゼリー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>りんご</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ランチパック</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>バナナ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>カステラ</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>春巻き</li> <li>ひじきの煮物</li> <li>ほうれん草の炒め物</li> <li>果物</li> <li>澄まし汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>焼きそば</li> <li>鱈フライ</li> <li>ポテトサラダ</li> <li>果物</li> <li>人参スープ</li> </ul>	<p>修了式</p>  <p>おめでとう ランチ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>鶏肉の西京焼き</li> <li>即席漬</li> <li>野菜炒め</li> <li>果物</li> <li>みそ汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一口カツ</li> <li>八宝菜</li> <li>酢の物</li> <li>果物</li> <li>スープ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>そうめん</li> <li>チキンカツ</li> <li>野菜の胡麻和え</li> <li>果物</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>プリン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>アイスクリーム</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>りんご</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>フレンズクリーム苺</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>デコボン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ヨーグルト</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>卵丼</li> <li>さつまいもの含め煮</li> <li>ほうれん草のナムル</li> <li>果物</li> <li>みそ汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>苺マーガリンサンド</li> <li>コロッケ</li> <li>刻みレタス</li> <li>果物</li> <li>スープ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>りんご</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>フレンズクリーム苺</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>デコボン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ヨーグルト</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>抹茶ワッフル</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>いちご</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>りんご</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>フレンズクリーム苺</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>デコボン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ヨーグルト</li> </ul>

## 人参ポタージュ

材料(子ども1人分)：人参・・・40g  
 玉葱・・・20g 牛乳・・・60cc  
 コンソメ・・・1.5g

- 作り方 ①人参、玉葱を薄めに切りひたひたの水を入れて軟らかく煮る。  
 ② ①をミキサーにかけ別の鍋に入れ、牛乳を入れて焦げ付かないように弱火で温め、コンソメで味を調える。  
 ③ 器に盛る。あればパセリを添える。

たくさん、ごはんを  
 たべて、こころも  
 からだも、おおきく  
 なってくださいね。

