

4月給食だより

こども献立表

雨尾幼稚園 様

日付	曜日	こんだて	主な材料と体内での働き			kcal	たんぱく質g
			主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの		
18	月	豚肉の生姜焼き 鶏の磯辺揚げ・オムレツ 春雨サラダ ミニゼリー	小麦粉・春雨 砂糖・米	豚肉・鶏肉・卵	玉葱・キャベツ 人参・あおさ粉 木耳・ピーマン 生姜・枝豆・コーン	428	12.4
19	火	茄子の味噌煮・ハムカツ オクラの土佐和え・黄桃缶	砂糖・米	豚肉・味噌 ハムカツ・削り粉	玉葱・胡瓜 黄桃・茄子・オクラ	396	10.0
20	水	蓮根の和風ソテー 豆腐野菜ハンバーグ 磯辺白身フライ ビーンズサラダ マンゴー缶	砂糖・米	鶏肉・豆腐ハンバーグ 磯辺白身フライ・大豆	胡瓜・蓮根 コーン・ピーマン 枝豆・マンゴー	405	13.6
21	木	青梗菜ソテー 鶏肉の西京焼き 一口真アジフライ 大根そぼろ煮・オレンジ	砂糖・米	鶏肉・味噌 一口真アジフライ	人参・玉葱 大根・青梗菜 枝豆・オレンジ	393	13.6
22	金	ツナとキャベツ のコンソメソテー 鮭の塩焼き ウィンナー ハムと野菜 のフレンチサラダ ショコラブチケーキ	ショコラブチケーキ 米	ツナ・鮭 ウィンナー・ハム	キャベツ・胡瓜 人参・白菜・コーン	391	11.2
25	月	青椒肉絲・鱈の竜田揚げ ささみと野菜のサラダ チーズ	片栗粉・砂糖・米	チーズ・豚肉 鱈・鶏肉・チーズ	キャベツ・胡瓜 コーン・ピーマン 筍・木耳・生姜	417	11.6
26	火	ウィンナーとピーマン ソテー 鯖の西京焼き 海鮮ワンタン 切干大根の煮物・ドーナツ	砂糖・海鮮ワンタン ドーナツ・米	ウィンナー・鯖 味噌	キャベツ・人参 椎茸・ピーマン 切干大根	392	14.0
27	水	ビーフンソテー 栗南瓜コロケ タンポポはんぺん 白菜と油揚げのお浸し ミニゼリー	ビーフン・栗南瓜コロケ 砂糖・米	タンポポはんぺん 油揚げ	玉葱・人参 枝豆・白菜 ピーマン・椎茸	391	9.5
28	木	法蓮草とコーンのソテー 鯖の竜田揚げ 高野豆腐の煮物 カスタードブチケーキ	片栗粉・砂糖 カスタードブチケーキ・ 米	鯖・高野豆腐	玉葱・人参 生姜・グリーンピース 法蓮草・コーン・椎茸	513	14.1

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。ご飯は、愛知・岩手・山形県産の白米を使用しております。

(株) ヤオハルフーズ TEL 0569-24-3678 FAX 0569-26-5589