

	献立名	3時のおやつ	午前おやつ(未満児)	離乳食
月 10.24	豆腐のそぼろ煮 きゅうりとかまぼこの酢の物 かぼちゃのみそ汁	お茶 フルーツヨーグルト お菓子	牛乳 あられ	鶏ミンチと豆腐の煮物 きゅうりの酢の物 かぼちゃのみそ汁
火 11	魚の煮付け 添)ブロッコリー つわぶきの炒め煮 野菜スープ	牛乳 フレンチトースト	牛乳 チーズ	白身魚の野菜あん 人参の甘煮 野菜スープ
水 12.19	カレー ごまじゃこ和え 果物	牛乳 果物 お菓子	手作りヨーグルト	具沢山スープ 野菜とじゃこの和え物 果物
木 13.27	魚のチーズ焼き 大豆とひじきの炒り煮 筍のみそ汁	牛乳 アップルケーキ	牛乳 いちご	白身魚の煮物 大豆のやわらか煮 ほうれん草のみそ汁
金 14.28	じゃがいもの煮物 白菜のツナ和え チンゲン菜のみそ汁	牛乳 手作りプリン お菓子	手作りヨーグルト	鶏ミンチとじゃがいもの煮物 白菜の煮浸し チンゲン菜のみそ汁
土 1.15	肉うどん 春キャベツの即席漬け	牛乳 果物 お菓子	牛乳 卵ボーロ	野菜たっぷりうどん キャベツのやわらか煮
月 3.17	魚の香味ソース 野菜サラダ もやしのみそ汁	牛乳 ジャムサンド	手作りヨーグルト	白身魚と野菜の煮込み トマトのサラダ 豆腐のみそ汁
火 4.18	ミネストローネ チキン甘辛煮 甘酢白菜	手作り飲むヨーグルト お菓子	牛乳 りんご	鶏団子入りトマトスープ チキンのやわらか煮 白菜サラダ
水 5	かぼちゃとミンチのみそ煮 青菜ののり和え かきたまスープ	牛乳 オレンジゼリー お菓子	牛乳 チーズ	鶏ミンチとかぼちゃの煮物 ほうれん草の和え物 きのこのスープ
木 6.20	鶏のから揚げ ごまマヨサラダ もずくスープ	牛乳 豆乳蒸しパン	手作りヨーグルト	ささみと野菜の煮物 きゅうりのサラダ もずくスープ
金 7.21	チキンクリームシチュー コールスローサラダ 果物	お茶 おにぎり チーズ	牛乳 せんべい	ポトフ キャベツのサラダ 果物
土 8.22	ぶっトン煮 ポパイスープ 果物	牛乳 バームクーヘン	牛乳 クッキー	具沢山おじゃ ポパイスープ 果物

しめじ、人参、小松菜、ちりめんじゃこを砂糖、しょうゆ、ごまで和えたもの。

ホットケーキミックス、卵、砂糖、サラダ油、牛乳を合わせた生地、りんごを適当な大きさに切り混ぜ合わせオーブンで焼いたお菓子。

①しょうゆ、砂糖、ごま油、水にみじん切りのにんにく、生姜、千切りの大葉、小口切りのねぎでソースを作る。
②白身魚は小麦粉、片栗粉を半々にしたものをまぶし揚げる。
①に②を漬け込み味が付いたら出来上がり。

①豚肉に砂糖、しょうゆ、生姜、酒で下味を付ける。
②玉ねぎ、人参、生姜をサラダ油で炒めたら①を加えだし汁、しょうゆ、みりん、酒で味付けし最後に三つ葉を盛り付ける。
※ご飯の上にかけてどんぶり風でも食べやすい。



- ★4月 8日 (土) 新年度説明会
- ★4月25日 (火) お弁当の日
- ★4月26日 (水) お誕生会
- 【メニュー】
- ・ちらし寿し
- ・鶏のから揚げ (添え野菜)
- ・煮豆
- ・わかめのすまし汁
- 【3時のおやつ】
- ・いちごヨーグルト

※以上児さんは、12日、19日 (水) は、ご飯を多めに持たせてください。

