

# 4月 完了期献立予定表

ベビーからーれ  
令和5年4月

日・曜日	午前おやつ	昼食			午後おやつ		
		主食	おかず	材料	献立名	材料	
1 15 土	ウエハース	煮込みうどん	キャベツのサラダ プロセスチーズ	うどん、ねぎ、にんじん、だい こん、豚肉、 <b>キャベツ</b> 、チーズ	焼きおにぎり	精白米、ごま	
3 17 月	おせんべい	ごはん	八宝菜 もやしのナムル わかめのスープ	精白米、豚肉、はくさい、にん じん、しいたけ、ちんげんさ い、もやし、ほうれんそう、わ かめ、ねぎ	ホットケーキ	ホットケーキミッ クス	
4 18 火	ビスケット	春キャベツとし らすの Pasta	にんじんのチーズのサラダ じゃがいものスープ	スパゲッティ、 <b>しらす</b> 、たまね ぎ、 <b>キャベツ</b> 、にんじん、チー ズ、じゃがいも	五平もち	精白米、ごま	
5 19 水	クッキー	ごぼとん丼	青菜のいそべ和え 具だくさん味噌汁	精白米、豚肉、たまねぎ、ごぼ う、にんじん、ほうれんそう、 豆腐、ねぎ、だいこん、油揚げ	ヨーグルトむしパン	ホットケーキミッ クス、ヨーグルト	
6 20 木	ウエハース	ごはん	いり豆腐 大根とわかめのナムル じゃがいものお味噌汁	精白米、豆腐、豚肉、にんじ ん、いんげん、わかめ、だいこ ん、じゃがいも、たまねぎ	バナナサンド	食パン、ヨーグル ト、バナナ	
7 21 金	おせんべい	おからパン	鮭のムニエル ひじきサラダ かぶのクリームスープ	おからパン、鮭、ひじき、いん げん、 <b>マヨネーズ</b> 、かぶ、たま ねぎ、牛乳	夕焼けおにぎり	精白米、にんじ ん、かつお節	
8 22 土	ビスケット	豚丼	キャベツとコーン炒め わかめと麩のすまし汁	精白米、豚肉、たまねぎ、にん じん、 <b>キャベツ</b> 、コーン、ふ、 わかめ	蒸しパン	ホットケーキミッ クス、牛乳	
10 - 月	クッキー	カレーライス	春キャベツのコールスロー 青菜のスープ	精白米、鶏肉、じゃがいも、に んじん、玉ねぎ、 <b>キャベツ</b> 、 コーン、チーズ、ほうれんそう	いちごみるくプリン	牛乳、いちごジャ ム	
おたのしみかい おたんじょうびかい 24日(月)		クッキー	ごはん	ハンバーグ アスパラソテー ミネストローネ	精白米、ひき肉(豚・とり)、 豆腐、たまねぎ、パン粉、しめ じ、 <b>アスパラ</b> 、にんじん、 <b>キャ ベツ</b> 、じゃがいも、トマト	フルーツクリームサ ンド	食パン、みかん、 バナナ、ヨーグル ト、クリーム
11 25 火	ウエハース	ごはん	豚肉の生姜焼き マカロニサラダ キャベツとたまねぎのお味噌汁	精白米、豚肉、たまねぎ、マカ ロニ、ツナ、きゅうり、にんじ ん、 <b>キャベツ</b>	フルーツポンチ	りんごジュース、 かんてん、みか ん、桃、バナナ	
12 26 水	おせんべい	たけのこごはん	白身魚のソテー 青菜のいそべ和え ふのすまし汁	精白米、 <b>たけのこ</b> 、油揚げ、た ら、青菜、にんじん、のり、 ふ、ねぎ	ピザトースト	食パン、ツナ、た まねぎ、ピーマ ン、コーン、チー ズ	
13 27 木	ビスケット	豚汁うどん	だいこんのそぼろ煮	うどん、しいたけ、だいこん、 にんじん、ねぎ、油揚げ、豆 腐、豚ひき肉	お好み焼き	<b>キャベツ</b> 、豚肉	
14 28 金	クッキー	食パン	キャベツとチキンのトマト煮 ツナじゃがサラダ いろいろ野菜スープ	食パン、鶏肉、たまねぎ、しめ じ、 <b>キャベツ</b> 、トマト、ジャガ イモ、ツナ、 <b>マヨネーズ</b> 、にん じん、青菜	青菜としらすのおに ぎり	精白米、しらす、 青菜、ごま	

## 【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、  
1回を牛乳、2回を麦茶で提供します。

※都合により献立を変更することがございます。  
ご了承ください。



★4・18日のおやつの「五平餅」と、5・19日の昼食の「ごぼとん丼」は長野県の郷土料理。

五平餅は、ごはんをつぶして焼き、甘じょっぱいタレをつけたもの。園児たちにも人気のメニューの1つです。

ごぼとん丼は、豚肉とごぼうを煮たものをごはんの上に乗せた長野県松川町で人気のご当地グルメです。