







さどがおかようちえんのSchool lunch 2018 4月

給食数13回 おやつ数14回 エネルギー 545Kcal たんぱく質 17.6g 脂質 16.8g



2(月)	春季保育	3(火)	春季保育	4(水)	春季保育	5(木)	春季保育	6(金)	春季保育
    									
9(月)	入園式・始業式	10(火)	わかめご飯 鶏照り焼き ポテサラダ お浸し 味噌汁	11(水)	ご飯 肉じゃが 青菜のゴマ和え 炒りごぼう 味噌汁	12(木)	ご飯 麻婆豆腐 中華和え 昆布の梅煮 味噌汁	13(金)	スパゲッティミートソース ブロッコリーサラダ 高野豆腐スープ
									
16(月)	ご飯 チャブチェ チョレギサラダ スープ	17(火)	ご飯 キャベツ豆腐ハンバーグ きんぴらごぼう お浸し 味噌汁	18(水)	ご飯 鯖の味噌煮 切干大根煮 お浸し 味噌汁	19(木)	三色丼 きゅうりとわかめの酢の物 煮豆 味噌汁	20(金)	カレーうどん 切昆布とさつまいも煮 オレンジ
黒糖ドーナツ 野菜スティック 昆布 韓国春雨 人参 玉ねぎ 牛肉 エリンギ ならにんにく キャベツ きゅうり 海苔 わかめ ゴマ 豆腐 コーン キャベツ/小麦粉 卵 黒糖 BP 大根 人参 昆布									
23(月)	ご飯 和風オムレツ ごぼうサラダ お浸し 味噌汁	24(火)	お弁当の日	25(水)	ご飯 キャベツメンチ ひじき煮 お浸し 味噌汁	26(木)	たけのご飯 鶏肉のたたきごぼう煮 お浸し 味噌汁	27(金)	ご飯 焼魚 五目 きんぴら お浸し 味噌汁
塩焼きそば 昆布 卵 人参 卵 干し椎茸 ごぼう パーコン ゴマ マヨネーズ 青菜 海苔 豆腐 わかめ/中華麺 豚小間肉 もやし ピーマン ゴマ油 昆布									
さらす揚げ オレンジ 昆布 小麦粉 おから粉 BP きな粉 オレンジ 昆布									
しらすチーズトースト 野菜スティック 豚ひき肉 キャベツ 玉ねぎ 卵 パン粉 ナツメグ 小麦粉 ソース ひじき 人参 油揚げ えのき茸 大根 青菜/フランスパン (市販)しらす チーズ きゅうり									
黒豆せんべい りんご 昆布 たけのご 人参 油揚げ 鶏もも肉 生姜 ごぼう ごんにやく ゴマ わかめ 豆腐/せんべい(市販) りんご 昆布									
クランベリーパン 人参の甘酢漬 甘塩鮭 ごぼう 人参 れんこん 豚小間肉 糸こんにやく 青菜 えのき茸 大根 高野豆腐/パン(市販) 人参									

*おやつにはほうじ茶がついています。

*食材の入荷状況により献立の内容が変更する場合があります。ご了承ください。