

# 4月の予定献立表

発行日:2022年3月31日  
作成者:日野 かおり

	月	火	水	木	金	土
午前					1 牛乳	2 牛乳
昼食					ハッシュドビーフ ポテトサラダ いちごヨーグルト	ベーコンピラフ 野菜スープ キャベツのツナ和え
午後					牛乳 黒糖蒸しパン	牛乳 ミニドーナツ
午前	4 牛乳	5 牛乳	6 牛乳	7 牛乳	8 ピーチジュース	9 牛乳
昼食	ロールパン 卵スープ ハンバーグ トマト和え	肉うどん さつま芋のマーレド煮 ブロッコリーサラダ	ごはん 五目汁 魚の彩り天ぷら ごまあえ	カレーライス コールスローサラダ りんご	ごはん わかめスープ ジャージャン豆腐 マリネ	親子丼 みそ汁 かぼちゃとひじきの煮物
午後	お茶 鮭おにぎり	牛乳 麩のきなこラスク	牛乳 フルーツサンド	お茶 ココアゼリー	牛乳 フライドポテト	牛乳 せんべい
午前	11 牛乳	12 野菜ジュース	13 牛乳	14 牛乳	15 牛乳	16 牛乳
昼食	たけのこごはん すまし汁 煮魚 大根とハムの和え物	ごはん えびと菜の花のスープ ポークチャップ マカロニサラダ	わかめごはん 豚汁 魚の甘酢あんかけ バナナ	あぶたま丼 トマトスープ ほうれん草とコーンの炒め物	ごはん けんちん汁 レバーのごまソースからめ オレンジ	鮭のクリームスパゲティ ソーセージスープ フレンチサラダ
午後	牛乳 さつま芋蒸しパン	牛乳 クラッカーサンド	お茶 焼きうどん	お茶 フルーチェ	牛乳 いももち	牛乳 カップケーキ
午前	18 牛乳	19 牛乳	20 スタミン	21 牛乳	22 牛乳	23 牛乳
昼食	カレーピラフ 中華風はんぺんのスープ チンジャオロース	ごはん すまし汁 魚のホイル蒸し 酢物	誕生日会 ツナサンド コーンスープ・バナナ 鶏の唐揚げ・粉ふき芋 スパゲティソテー	ごはん みそ汁 魚の塩焼き 白和え	郷土料理(愛媛県) 八幡浜ちゃんぽん 今治風やきとり キウイフルーツ	豚肉チャーハン ニラスープ 香り漬け
午後	お茶 ぶどうゼリー	牛乳 かぼちゃ餃子	お茶 プリンアラモード	牛乳 スイートポテト	お茶 みかんごはんおにぎり	牛乳 たい焼き
午前	25 牛乳	26 牛乳	27 牛乳	28 グレープジュース	29	30 牛乳
昼食	ごはん そうめん汁 えびと春野菜のかき揚げ りんご	スタミナ納豆丼 すまし汁 きんぴら	スティックパン かき玉汁 魚のカレー風味焼き にんじんサラダ	麦ごはん みそ汁 筑前煮 オレンジ	昭和の日	焼きそば ベーコンスープ オーロラサラダ
午後	牛乳 ピザトースト	お茶 フルーツヨーグルト	お茶 五平餅	牛乳 マドレーヌ		牛乳 クッキー

**給食だより**

ご入園・ご進級おめでとうございます。  
日ごとに暖かくなり、春の花々が綺麗に咲いています。本年も安全で美味しく、楽しい給食作りに努めます。  
〈郷土料理給食〉  
毎月、各地の郷土料理を取り入れています。  
今月は22日、愛媛県の郷土料理です。  
〈誕生日給食〉  
季節の食材や、子どもたちの好きなメニューを取り入れて喜んでもらえる給食にしています。

**献立平均給与栄養量**

エネルギー 446kcal  
たんぱく質 18.5g  
脂質 15.3g

☆園の都合により献立を変更する場合がございます。

