



給食こんだてひょう



2021年4月前半

		献立名	食材	おやつ
1	木	白ごはん カレーライス 中華きゅうり すまし汁 くだもの	米 人参・じゃがいも・玉葱・鶏挽肉・豚挽肉・ピーマン・カレー粉 きゅうり きゃべつ・たまねぎ	おにぎり 牛乳
2	金	そぼろ丼 胡瓜とちくわの和え物 みそ汁 くだもの	米・豚ひき肉・しょうが・卵・いんげん きゅうり・ちくわ ほうれん草・長ねぎ・じゃがいも・油揚げ・みそ	チーズパン 牛乳
5	月	白ごはん 鮭のみそマヨネーズ焼き じゃがいもソテー すまし汁 くだもの	米 鮭・みそ・マヨネーズ にんじん・ピーマン・ベーコン・じゃがいも はくさい・豆腐	焼きアメリカンドック 牛乳
6	火	白ごはん なすと豚肉のみそ炒め ナムル すまし汁 フルーツヨーグルト	米 にんじん・豚肉・なす・たまねぎ・みそ もやし・ほうれん草・人参・ツナ 麩・小松菜・ねぎ ミカン缶・パイン缶・ヨーグルト	パンブキンケーキ 牛乳
7	水	白ごはん 鶏肉のホワイトソース煮 グリーンマッシュポテト みそ汁 くだもの	米 鶏モモ肉・はくさい・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・牛乳 じゃがいも・ほうれん草 豆腐・えのきだけ・ねぎ・みそ	誕生会ケーキ 牛乳
8	木	ドライカレー すまし汁 くだもの	米・鶏ひき肉・たまねぎ・にんじん・ピーマン・トマトソース・カレールウ だいこん・豆腐・わかめ	マッシュマログラノーラバー 牛乳
9	金	白ごはん 赤魚の揚げ煮 切り干し大根の煮物 みそ汁 くだもの	米 赤魚 にんじん・切干大根・油揚げ・小松菜 じゃがいも・しめじ・たまねぎ・みそ	おにぎり 牛乳
12	月	豚丼 いんげん胡麻和え みそ汁 くだもの	米・豚肉・たまねぎ・しょうが いんげん・にんじん・すりごま 油揚げ・小松菜・ねぎ・みそ	ゼリー ぜんべい
13	火	白ごはん 白身魚の天ぷら 豆腐チャンプルー アーサのみそ汁 くだもの	米 カレイ・小麦粉 きゃべつ・じゃがいも・もやし・ベーコン・豆腐 アオサ・ねぎ・みそ	きなこちんすこう 牛乳
14	水	白ごはん ひじき入り豆腐ハンバーグ 大根ゆかり和え すまし汁 くだもの	米 鶏ひき肉・豆腐・たまねぎ・ひじき・にんじん・パン粉・卵 だいこん・ゆかり しめじ・たまねぎ	ナンピザ 牛乳
15	木	白ごはん 豚肉のみそ炒め きゅうりの酢の物 すまし汁 くだもの	米 豚肉・にんじん・ほうれん草 きゅうり・わかめ 厚揚げ豆腐・きゃべつ	おにぎり 牛乳

☆材料、その他の都合により献立を変更することがあります。
 ☆アレルギー(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生など)アレルギーをお持ちの場合は、お知らせください。
 対応例(卵アレルギー→卵不使用マヨネーズ・卵不使用ホットケーキミックスの使用。)
 ☆お米(沖縄県産)・野菜は国産を使用しています。

