

2020 4月の給食献立表

食前の手洗いは正しくしましょう！



月	火	水	木	金	金	土	月	火	水	木	金	土
13・27	14・28	1・15	2・16・30	3	17	4・18	6・20	7・21	8・22	9・23	10・24	11・25
・ごはん ・筑前煮 ・マカロニ サラダ ・味噌汁	・ごはん ・ハンバーグ ・白菜の 鰹和え ・味噌汁	・カレー 炒飯 ・おから煮 ・中華 スープ	・きつね うどん ・さつま芋 サラダ	・炊き込み 御飯 ・鶏の 唐揚げ ・ブロッコリー ・味噌汁	・炊き込み 御飯 ・鶏の 唐揚げ ・ブロッコリー ・味噌汁	・鶏そぼろ 御飯 ・南瓜の チーズ焼き ・味噌汁	・ごはん ・チキン カレー ・ほうれん草 の和え物	・ごはん ・豆腐の 五目餡かけ ・白菜の お浸し ・味噌汁	・鮭と茸の スパゲティー ・ポテト サラダ ・味噌汁	・ごはん ・ひじきと大豆 の煮物 ・春雨の 和え物 ・澄まし汁	・ごはん ・肉じゃが コロック ・切干大根煮 ・味噌汁	・ごはん ・さつま芋の 肉巻き ・小松菜の 鰹和え ・澄まし汁
七分づき米 油・鶏肉 人参・牛蒡 蓮根・出汁 砂糖・三度豆 濃い口醤油 マカロニ 人参 きゅうり ノンエッグマヨネーズ 出汁・味噌 油揚げ わかめ	七分づき米 豚ミンチ・油 玉葱・片栗粉 パン粉・人参 コーン・豆乳 ケチャップ グリーンピース トンカツソース 白菜・人参 えのき茸・鰹節 濃い口醤油 出汁・味噌 豆腐・葱	七分づき米 油・豚ミンチ 人参・葱 ピーマン コーン カレー粉 洋風出汁 濃い口醤油 おから・人参 油揚げ・出汁 砂糖 濃い口醤油 鶏出汁 もやし・片栗粉 青梗菜・春雨 薄口醤油 濃い口醤油	出汁・うどん 葱・油揚げ 砂糖・豚肉 濃い口醤油 ほうれん草 薄口醤油 さつま芋 人参・きゅうり ツナ・レーズン ノンエッグマヨネーズ	七分づき米 ツナ・人参 しめじ・牛蒡 油揚げ 薄口醤油 濃い口醤油 鶏肉・小麦粉 濃い口醤油 油 ブロッコリー ノンエッグマヨネーズ 出汁・味噌 花麩・貝割菜	七分づき米 ツナ・人参 しめじ・牛蒡 油揚げ 薄口醤油 濃い口醤油 鶏肉・小麦粉 濃い口醤油 油 ブロッコリー ノンエッグマヨネーズ 出汁・味噌 花麩・貝割菜	七分づき米 鶏ミンチ 人参・三度豆 出汁・砂糖 濃い口醤油 南瓜 チーズ ケチャップ 出汁・味噌 大根・油揚げ 人参	七分づき米 油・鶏肉 人参・玉葱 じゃが芋 南瓜 グリーンピース ノンビーフルー トンカツソース ほうれん草 人参・しめじ 油揚げ 濃い口醤油	七分づき米 油・鮭 しめじ・塩 パセリ スパゲティー ケチャップ じゃが芋 人参・きゅうり ノンエッグマヨネーズ 出汁・味噌 油揚げ・白菜 出汁・味噌 じゃが芋 わかめ	七分づき米 油・鶏肉 人参・大豆 油揚げ・ひじき 砂糖・出汁 濃い口醤油 春雨・人参 きゅうり・酢 わかめ・砂糖 濃い口醤油 出汁・玉葱 薄口醤油 濃い口醤油 えのき茸	七分づき米 油・豚ミンチ 玉葱・じゃが芋 小麦粉・砂糖 パン粉 濃い口醤油 切干大根・出汁 人参・油揚げ 濃い口醤油 出汁・味噌 小松菜 しめじ	七分づき米 出汁・味噌 酒・油 小松菜・人参 鰹節 濃い口醤油 出汁・味噌 わかめ 薄口醤油 濃い口醤油	
・きな粉クッキー 小麦粉・きな粉 油・砂糖 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ヨーグルト ・ビスケット ・煮干(幼児) ・お茶	・焼き芋 ・ミニゼリー ・煮干(幼児) ・牛乳	・焼きおにぎり ごはん・味噌 味醂・砂糖 ・煮干(幼児) ・牛乳	・蒸しパン 小麦粉・砂糖 豆乳・BP さつま芋 ・煮干(幼児) ・牛乳	・蓬蒸しパン 小麦粉・砂糖 豆乳・BP 蓬・小豆 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・バナナ ・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	・南瓜ケーキ 小麦粉・砂糖 BP・豆腐 油・南瓜 ・煮干(幼児) ・牛乳	・豆乳寒天 寒天・砂糖 豆乳・桃缶 みかん缶 ・ビスケット ・煮干(幼児) ・お茶	油・豚ミンチ キャベツ・葱 出汁・青海苔 鰹・ソース 小麦粉・BP ・煮干(幼児) ・牛乳	・ぶどうゼリー ・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳	・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳