

令和5年



4月

よていこんだてひょう



大栄分所（幼稚園）

日	曜日	こんだてめい		おもなざいりょうとはたらき					
		しゅしょく	ふくしょく	体をつくるもと		体のちょうしをととのえるもと		エネルギーのもと	
				たんぱく質	むきしつ 無機質	ビタミン		たんずいかぶつ 炭水化物	しじつ 脂質
17	月		とり肉の照り焼き さつまいものみそ汁 三色ごま和え	とり肉 油揚げ みそ		にんじん ほうれん草	玉ねぎ もやし	砂糖 さつまいも ゼリー	ごま
18	火	ちゅうかめん	春巻き しょうゆラーメンスープ きゅうりともやしのナムル	ぶた肉 チャーシュー なると		にんじん	玉ねぎ キャベツ もやし ねぎ コーン きゅうり	中華麺 小麦粉 でん粉 米粉 春雨	油
19	水		あじの揚げ煮 とうふと玉ねぎのみそ汁 れんこんサラダ	あじとうふ 油揚げ みそ ツナ かつお節		にんじん	玉ねぎ ねぎ れんこん きゅうり 枝豆	でん粉 砂糖	油
20	木		ポーク焼売 肉団子と白菜のスープ パンパンジーサラダ ぶどうゼリー	ぶた肉 とり肉	わかめ	にんじん	はくさい もやし ねぎ きゅうり 玉ねぎ	春雨 ゼリー でん粉 さとう 小麦粉	ごま油 油
21	金		手作りチキンカツ ポークカレー 海草サラダ（ドレッシング）	とり肉 ぶた肉	アミノ酸 海草	にんじん	玉ねぎ 枝豆 キャベツ きゅうり コーン	小麦粉 パン粉 じゃがいも	油 バター ドレッシング
24	月		ぶた肉のみそ風味焼き とり肉と根菜のけんちん汁 いもいっぱいサラダ	ぶた肉 みそ とり肉 とうふ 油揚げ ハム		にんじん	だいこん ごぼう ねぎ きゅうり コーン	砂糖 じゃがいも さつまいも	ごま マヨネーズ
25	火		タンドリーチキン ABCスープ コールスローサラダ	とり肉 ツナ	ヨーグルト	にんじん パセリ ブロッコリー	キャベツ 玉ねぎ マッシュルーム コーン	マカロニ	ドレッシング
26	水		キャベツメンチ（ソース） かぼちゃもち汁 れんこんのきんぴら 清見オレンジ	とり肉 油揚げ ぶた肉		にんじん いんげん	だいこん ねぎ ごぼう れんこん キャベツ 玉ねぎ 清見オレンジ	パン粉 かぼちゃもち 砂糖 小麦粉	油 ごま ごま油
27	木		ユーリンチー 中華風マロニースープ こんにゃくサラダ（ドレッシング）	とり肉 うすら卵	わかめ	にんじん	ねぎ 玉ねぎ たけのこ きゅうり はくさい コーン	でん粉 米粉 砂糖 マロニー	油 ごま油 ドレッシング
28	金		赤魚のしおこうじ焼き 豚汁 きゅうりのなんばんづけ パイナップル	赤魚 ぶた肉 みそ		にんじん	だいこん ねぎ ごぼう きゅうり パイン	じゃがいも 砂糖	ごま油

★献立は食材購入の都合により、変更となる場合があります。



ご進級おめでとうございます

ご進級おめでとうございます。「食べる」ことは「生きる」ために欠くことのできないものです。毎日を元気に過ごし、成長するためにも、今のうちから望ましい食習慣を身につけておくことがとても大切です。



今月の地元産は…

【さつまいも】伊藤耕佑（川上）
【みそ】一坪田みそ組合

