

3月の献立表の他にすみれ・れんげ組に用意する食品です

日	曜	献立	材料名
1、15 29	水	●タラのムニエル ●三色サラダ	鱈・オリーブ油 カリフラワー ブロッコリー・隠元
2、16	木	●マッシュポテト ●豆乳スープ	じゃが芋 豆乳・とうもろこし
3	金	●タイの昆布蒸 ●菜の花のおひたし	鯛・昆布 菜の花・鰹節
6	月	●かぼちゃのあっさり煮 ●ほうれん草炒め	南瓜・塩 法蓮草・油
7、14 28	火	●さといもの旨煮 ●チンゲン菜とベーコンのトロトロ煮	里芋・麵汁 青梗菜・ベーコン・片栗粉
8、22	水	●アスパラガスのおかか和え ●ふろふき大根	アスパラガス・鰹節 大根・味噌・味醂・昆布
9、23	木	●豆腐ハンバーグ ●白菜とコンビーフ炒め	豆腐・玉葱 白菜・コンビーフ
10、17 31	金	●ブリの塩焼き ●かぶの白煮	鯛・塩 蕪・白出汁
13、20 27	月	●サワラの煮付 ●柔らかかコールスロー	鱈・醤油・味醂 キャベツ ハム・マヨネーズ・甘酢
24	金	●肉団子 ●揚げなすスープカレー	鶏挽・玉葱・ケチャップ 茄子・油・カレー粉
30	木	●肉豆腐 ●焼鮭	牛肉・豆腐・葱・麵汁 鮭

※ 食材、調味料等は全て、個々のアレルギー除去食に対応しております。

※ 園児の体調などにより、メニューや食材の変更があります。

※ 毎日ごはん、汁物があります。

※ デザートは果物、ヨーグルトを昼食時に食べます。

※ 全ての野菜は国産で、食材は食べ易い様に小さくきざんでいます。