

4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	金	●タラのムニエル ●揚げなすのみそ汁	鱈・オリーブ油 茄子・油・味噌・煮干
4、18	月	●牛肉じゃが ●ほうれん草のおひたし	牛肉・人参・玉葱・じゃが芋・麺汁 法蓮草・鰹節
5、19	火	●やわらか肉団子 ●麩のお吸い物	鶏挽・玉葱・ケチャップ・味醂 麩・昆布
6、20	水	●シラスとブロッコリーのサラダ ●さといものきぬかつぎ	白子・ブロッコリー 里芋・塩
7、21	木	●マッシュパンプキン ●豆乳スープ	南瓜 とうもろこし・豆乳
8、22	金	●タイのあら煮風 ●大根のそぼろ煮	鯛・てんさい糖・醤油 大根・鶏挽・白出汁
11、25	月	●チンゲンサイのオイスター炒め ●わかめスープ	青梗菜・オイスターソース 若芽・葱・鶏がら
12、26	火	●シャケとカリフラワーの和え物 ●シュレッドポテト	鮭・カリフラワー アレル無チーズ・じゃが芋
13、27	水	●レタスとベーコンのソテー ●ひじきと豆腐のデリサラダ	レタス・アレル無ベーコン ヒジキ・豆腐・アレル無マヨ・胡麻
14、28	木	●カジキのバター風味ステーキ ●無限キャベツ	旗魚・アレル無バター キャベツ・ツナ・アレル無コンソメ

※ 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。