



令和6年度

4月

こんだて表



認定こども園 洛北幼児園

|     | 月/1, 15  | 火/2, 30  | 水/3, 17   | 木/4, 18  | 金/5, 19  | 土/6  | 土/20   | 土/27  |
|-----|--|--|---|--|--|--|--|---|
| 主食  | ごはん  | ハヤシライス   | ごはん   | ごはん  | ごはん  | 入園式  | 肉うどん   | 豚丼  |
| 副食  | 回鍋肉<br>おからサラダ<br>みそ汁   | フルーツヨーグルト  | 鶏肉のさっぱり照焼<br>アスパラとじゃこの和え物<br>みそ汁  | 炒り豆腐<br>もやしの和え物<br>みそ汁   | 鱈の西京焼き<br>キャベツのおかか和え<br>すまし汁   |  | じゃが芋の煮物  | キャベツのスープ  |
| 材料  | 豚肉、人参、キャベツ、<br>ピーマン、椎茸、みそ<br><br>おから、ブロッコリー、<br>ハム、マヨドレ<br><br>ごぼう、麩、みそ                | 米、牛肉、玉葱、人参、<br>じゃが芋、しめじ、<br>グリーンピース、<br>ハヤシルー<br><br>バナナ、みかん缶、<br>パイン缶、ヨーグルト   | 鶏肉、ポン酢<br><br>アスパラガス、人参、<br>じゃこ、ごま油<br><br>白菜、油揚げ、みそ<br>     | 豆腐、鶏肉、人参、<br>玉葱、干し椎茸<br><br>もやし、人参、小松菜<br><br>キャベツ、えのき、みそ<br> | 鱈、みそ<br><br>キャベツ、人参、<br>きゅうり、かつお節<br><br>大根、葱<br> |  | うどん、豚肉、人参、<br>しめじ、キャベツ<br><br>じゃが芋、玉葱、<br>ツナ缶、いんげん   | 米、豚肉、玉葱、葱、<br>生姜、にんにく、ごま<br><br>キャベツ、人参、<br>椎茸、コンソメ |
| おやつ | 牛乳、スティックパン<br>(ココアホットケーキ)  | 牛乳<br>豆腐クッキー   | 牛乳<br>黒糖蒸しパン  | 牛乳<br>人参ホットケーキ   | 牛乳<br>夏みかん、クッキー  |  | 牛乳<br>ビスケット  | 牛乳<br>おかき   |
| 材料  | Pasco「スナックパン」<br>(HM、牛乳、ココア)   | 豆腐、小麦粉、B.P、<br>ココア   | 小麦粉、B.P、調製豆乳、<br>黒糖   | 小麦粉、B.P、人参、<br>調製豆乳  | スマイルライフ<br>「プレーンビスケット」   |  | 梶谷食品<br>「コンガリサクサク」   | 亀田製菓<br>「ぼたぼた焼き」                                    |
|     | 月/8, 22  | 火/9, 23  | 水/10, 24  | 木/11, 25<混ぜご飯の日>   | 金/12, 26   | 13/土   | 16(火)/お楽しみメニュー   |   |
| 主食  | ごはん  | わかめうどん   | ごはん   | じゃこまぜごはん   | ごはん  | パン   | 彩り散らし寿司  |   |
| 副食  | ミートローフ<br>かぶときゅうりのサラダ<br>みそ汁   | 南瓜の甘煮  | 鶏肉のマーマレード焼き<br>白和え<br>みそ汁   | 鯛の塩焼き<br>切り干し大根のごま和え<br>みそ汁  | 豆腐の旨煮<br>そら豆のマヨ和え<br>みそ汁   | フルーツ<br>ヨーグルト  | すまし汁<br>フルーツ   |   |
| 材料  | 合い挽き肉、玉葱、<br>コーン缶、にんにく、<br>片栗粉、ケチャップ、<br>ウスターソース<br><br>かぶ、きゅうり、人参、酢<br><br>小松菜、なめこ、みそ | うどん、わかめ、鶏肉、<br>白菜、もやし、人参、<br>油揚げ<br><br>南瓜、ごま<br> | 鶏肉、マーマレードジャム<br><br>豆腐、ほうれん草、ごま、<br>人参<br><br>しめじ、玉葱、みそ<br> | 米、じゃこ、葱、ごま油<br><br>鯛<br><br>切干大根、人参、すりごま<br><br>ほうれん草、椎茸、みそ  | 豆腐、豚肉、キャベツ、<br>人参、葱、ごま油、<br>片栗粉<br><br>そら豆、じゃが芋、人参、<br>コーン缶、マヨドレ、<br>レモン果汁<br><br>かぶ、わかめ、みそ  | パンの詳細は<br>後日掲示板に<br>貼りだします<br><br>バナナ<br><br>雪印<br>メグミルク<br>「牧場の朝」 | 米、酢、じゃこ、人参、高野豆腐、<br>干し椎茸、いんげん、コーン缶、刻み海苔<br><br>小松菜、えのき、筍<br><br>苺、バナナ<br> |   |
| おやつ | 牛乳、カステラ<br>(きな粉蒸しパン)   | ゆかりおにぎり  | 牛乳、クロワッサン<br>(ごまホットケーキ)   | 牛乳<br>おからドーナツ  | 牛乳<br>豆乳フレンチトースト   | 牛乳<br>おかき  | 牛乳<br>桜餅   |   |
| 材料  | ヤマザキ<br>「厚焼きカステラ」<br><br>(HM、牛乳、きな粉)   | 米、ゆかり  | ヤマザキ<br>「ミニクロワッサン」<br><br>(HM、牛乳、ごま)  | おから、小麦粉、B.P、<br>調製豆乳、バター   | Pasco「超熟食パン」、<br>調製豆乳、バター  | 亀田製菓<br>「ぼたぼた<br>焼き」   | 末廣菓舗<br>  |   |

○材料の都合により多少変更することがあります。おやつ小魚(食べられるじゃこ)を食べます。☆市販菓子の材料名は掲示板に張り出しています。 ※BP=ベーキングパウダー、HM=ホットケーキミックス  
○無農薬のお米を静岡より購入しています。( )はアレルギー対応食です。○本園の給食材料はなるべく国産を使用しています。 ☆ハム、ベーコン、ウインナー、かにかま、竹輪、かまぼこは卵・乳が入っていない物を使用しています。