



2020年4月ランチメニュー



今月の栄養量
 エネルギー：571Kcal
 たんぱく質：19.3g
 脂質：16.4g
 塩分：1.9g

旬の食材
 ・たけのこ
 ・春キャベツ
 ・新たまねぎ
 ・レタス



～「和ごはん」を取り入れよう～
 からだにやさしい「和食」中心の食事を提供しています。

たちばな幼稚園

月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4
		☆入園式☆			
		ツナピラフ 花野菜サラダ 大根とキャベツのスープ	ごはん 鶏肉の照り焼き ひじき大豆煮 玉葱としめじの味噌汁	アマランサスごはん 肉じゃが 白菜のゆかり和え うす揚げとえのきの味噌汁	豚丼 具だくさん味噌汁
		カルルス キャロットケーキ 牛乳	バナナとばかうけ ふかし芋 牛乳	さつま芋とばりんこ シュガートースト 牛乳	フロッコリーとぼたぼた焼き アスパラビスケット 牛乳
6	7	8	9	10	11
		☆始業式☆			
ごはん 白身魚の西京焼き 高野豆腐煮 麩とわかめのすまし汁	ごはん 鶏肉の唐揚げ もやしの酢の物 豆腐とキャベツの味噌汁	ごはん 柳川魚煮 いんげんのおかか和え 大根としめじの味噌汁	カレーライス 大根サラダ パイナップル	ロールパン クリームシチュー ひじきサラダ オレンジ	五目焼きめし 具だくさん味噌汁
りんごと源氏パイ	きゅうりと芋けんぴ	カルルス	さつま芋とばりんこ	バナナとばかうけ	フロッコリーとぼたぼた焼き
クラッカーサンド 牛乳	ポテトのマヨドレ焼き 牛乳	ココアケーキ 牛乳	コーンフレーク 牛乳	おにぎりとしめじの甘辛煮 お茶	たべっこベビー 牛乳
13	14	15	16	17	18
			☆進級お祝い献立☆		☆園開放☆
ごはん 豚肉の生姜炒め フロッコリーの塩麹和え 大根と青菜の味噌汁	ごはん 鶏肉の照り焼き ひじき大豆煮 玉葱としめじの味噌汁	ツナピラフ 花野菜サラダ 大根とキャベツのスープ	桜ごはん ますのコーンマヨ焼き 春キャベツの彩り和え 手まり麩と三つ葉のすまし汁	アマランサスごはん 肉じゃが 白菜のゆかり和え うす揚げとえのきの味噌汁	そぼろ丼 具だくさん味噌汁
りんごと源氏パイ	きゅうりと芋けんぴ	カルルス	さつま芋とばりんこ	バナナとばかうけ	フロッコリーとぼたぼた焼き
ぶどうゼリーとばかうけ 牛乳	ふかし芋 牛乳	キャロットケーキ 牛乳	ココアヨーグルトとほんお揚げ お茶	シュガートースト 牛乳	アスパラビスケット 牛乳
20	21	22	23	24	25
		☆食育：たけのこ☆	☆お誕生日会☆		
ごはん 白身魚の西京焼き 高野豆腐煮 麩とわかめのすまし汁	ごはん 鶏肉の唐揚げ もやしの酢の物 豆腐とキャベツの味噌汁	たけのこごはん 白身魚の塩麹焼き ほうれん草のお浸し 厚揚げと玉葱の味噌汁	ごはん ポークビーンズ マカロニサラダ レタスとえのきのスープ ゼリー	ロールパン クリームシチュー ひじきサラダ オレンジ	スパゲティナポリタン 具だくさんスープ
りんごと源氏パイ	きゅうりと芋けんぴ	カルルス	さつま芋とばりんこ	バナナとばかうけ	フロッコリーとぼたぼた焼き
クラッカーサンド 牛乳	ポテトのマヨドレ焼き 牛乳	麩のラスクとチーズ 牛乳	デコレーションケーキ りんごジュース	おにぎりとしめじの甘辛煮 お茶	たべっこベビー 牛乳
27	28	29	30		
	☆世界の料理☆ ☆食体験：玉葱の皮むき☆	☆昭和の日☆			
ごはん 豚肉の生姜炒め フロッコリーの塩麹和え 大根と青菜の味噌汁	ポックムパプ ナムル サムゲタン風		カレーライス 大根サラダ パイナップル		
りんごと源氏パイ	きゅうりと芋けんぴ		さつま芋とばりんこ		
ぶどうゼリーとばかうけ 牛乳	チヂミ お茶		コーンフレーク 牛乳		