



2024年4月ランチメニュー



今月の栄養量
 エネルギー：566kcal
 たんぱく質：20.4g
 脂質：15.5g
 食塩相当量：1.8g

- 旬の食材
- ・うすいえんどう
 - ・春キャベツ
 - ・新たまねぎ
 - ・新ごぼう
 - ・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。
 農林水産省 官民協働プロジェクト

たちばな幼稚園

月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
ウインナーピラフ いんげんのマヨドレ和え 人参と小松菜スープ	かやくうどん 白菜のお浸し パイン缶	ごはん 白身魚のねぎマヨ焼き 高野豆腐煮 ほうれん草と人参のすまし汁	ごはん 豚肉と厚揚げの炒め煮 ブロッコリーの塩麹和え 小松菜と新玉葱の味噌汁	ごはん 鶏肉のごま焼き ほうれん草のゆかり和え 麩とわかめの味噌汁	肉炒め丼 具だくさん味噌汁
たべっこベイビー	きゅうりと芋けんぴ	りんごとウエハース	バナナと白い風船	オレンジとばりんこ	ブロッコリーとぼたぼた焼き
コーンフレーク 牛乳	おにぎりと食べる煮干し お茶	バナナと源氏パイ 牛乳	お好み焼き お茶	ポテトのマヨドレ焼き 牛乳	ビスコ 牛乳
8	9	10	11	12	13
カレーライス ブロッコリーサラダ 黄桃缶	ごはん 麻婆豆腐 小松菜の中華和え わかめとえのきのスープ	ごはん 白身魚の西京焼き ひじきと大豆煮 大根とほうれん草のすまし汁	☆進級お祝い献立☆ 桜ごはん 鶏肉のパン粉焼き 春キャベツの和え物 花麩と三つ葉のすまし汁	ごはん 肉野菜炒め 大学かぼちゃ 厚揚げともやしの味噌汁	鮭チャーハン 具だくさん味噌汁
たべっこベイビー	きゅうりと芋けんぴ	りんごとウエハース	バナナと白い風船	オレンジとばりんこ	ブロッコリーとぼたぼた焼き
キャロット蒸しパン 牛乳	プリンとばりんこ 牛乳	豆腐ドーナツ 牛乳	ココアケーキ 牛乳	クラッカーサンド 牛乳	ココナッツサブレ 牛乳
15	16	17	18	19	20
ウインナーピラフ いんげんのマヨドレ和え 人参と小松菜スープ	かやくうどん 白菜のお浸し パイン缶	☆お誕生日会☆ ごはん チキンソテーマトソースかけ コールスローサラダ レタスとコーンのスープ ゼリー	☆食体験：うすいえんどうのさやむき☆ ごはん 豚肉と厚揚げの炒め煮 ブロッコリーの塩麹和え 小松菜と新玉葱の味噌汁	☆食育：うすいえんどう☆ 豆ごはん 鶏肉のごま焼き ほうれん草のゆかり和え 麩とわかめの味噌汁	焼きそば 具だくさん味噌汁
たべっこベイビー	きゅうりと芋けんぴ	りんごとウエハース	バナナと白い風船	オレンジとばりんこ	ブロッコリーとぼたぼた焼き
コーンフレーク 牛乳	おにぎりとレバーの甘辛煮 お茶	デコレーションケーキ りんごジュース	新ごぼうのマヨトースト 牛乳	ポテトのマヨドレ焼き 牛乳	マリー 牛乳
22	23	24	25	26	27
カレーライス ブロッコリーサラダ 黄桃缶	ごはん 麻婆豆腐 小松菜の中華和え わかめとえのきのスープ	ごはん 白身魚の西京焼き ひじきと大豆煮 大根とほうれん草のすまし汁	ごはん 豆腐入り玉子焼き いんげんのおかか和え 玉葱とキャベツの味噌汁	☆世界の料理☆ ごはん ヤンニョム風チキン ほうれん草のナムル わかめと人参のスープ	そぼろ丼 具だくさん味噌汁
たべっこベイビー	きゅうりと芋けんぴ	りんごとウエハース	バナナと白い風船	オレンジとばりんこ	ブロッコリーとぼたぼた焼き
キャロット蒸しパン 牛乳	プリンとばりんこ 牛乳	豆腐ドーナツ 牛乳	ココアケーキ 牛乳	クラッカーサンド 牛乳	ココナッツサブレ 牛乳
29	30				
☆昭和の日☆ 	ごはん 白身魚のごまだれかけ 切干大根煮 玉葱とわかめの味噌汁 たべっこベイビー 麩のラスクとチーズ 牛乳	..は乳児の朝おやつです			