

令和3年

## 4月 メニュー表

名北ゼンヌ幼稚園

	曜日	メニュー名	赤の食品(主として血・肉・骨になる)	みどりの食品(主として体の調子を整える)	黄色の食品(主として働く力になる)
			魚・肉・卵・大豆大豆製品・牛乳・小魚海そうなど	野菜・くだもの・きのこなど	穀類・いも類・さとう・油類 +アレルギー含む調味料
13	火	甘辛肉団子 きんぴらごぼう ほうれん草ののり和え ごはん	肉団子	ごぼう 人参 ほうれん草 のり	ごま油 米
14	水	半日保育(給食なし)			
15	木	豚のすき焼き風 大豆の煮物 オクラのゆかり和え ごはん	豚肉 大豆	白菜 ネギ オクラ	しらたき ゆかり 米
16	金	鮭の甘辛焼き れんこんのそぼろ炒め きゅうりと大根のおかかサラダ ごはん	鮭 豚肉 鰹節	れんこん きゅうり 大根	ごま油 米
19	月	和風おろしハンバーグ 粉吹き芋 もやしとわかめのサラダ ごはん	ハンバーグ	大根おろし もやし わかめ	じゃが芋 米
20	火	チャーハン しゅうまい 小松菜の煮びたし	豚肉 しゅうまい 油揚げ	人参 ねぎ 小松菜	米
21	水	半日保育(給食なし)			
22	木	厚揚げのそぼろあんかけ 里芋の煮物 白菜の煮びたし ごはん	厚揚げ 鶏肉	白菜	里芋 米
23	金	さばの塩焼き 大根の煮物 キャベツのツナ和え ごはん	さば シーチキン	大根 キャベツ	ごま油 ポン酢 米
26	月	鶏のクリーム煮(豆乳) ひじきの煮つけ ブロッコリーの塩ゆで ごはん	鶏肉 豆乳 油揚げ	じゃがいも 人参 ひじき ブロッコリー	米
27	火	親子でギュッギュッギュッ(給食なし)			
28	水	半日保育(給食なし)			
29	木	昭和の日			
30	金	ドライカレー いんげんのツナ和え きゅうりとわかめのサラダ ごはん	鶏肉 シーチキン	玉ねぎ 人参 エリンギ ピーマン いんげん もやし わかめ	カレールー 米

令和3年

4月

メニュー表

名北ゼンヌ幼稚園

曜日	メニュー名	アレルギー	赤の食品(主として血・肉・骨になる)	みどりの食品(主として体の調子を整える)	黄色の食品(主として働く力になる)	
			魚・肉・卵・大豆大豆製品・牛乳・小魚海そうなど	野菜・くだもの・きのこなど	穀類・いも類・さとう・油類 +アレルギーを含む調味料	
13	火	甘辛肉団子 きんぴらごぼう ほうれん草ののり和え ごはん	肉団子(小麦、乳)→手作り肉団子	肉団子	ごぼう 人参 ほうれん草 のり ごま油 米	
14	水	半日保育(給食なし)				
15	木	豚のすき焼き風 大豆の煮物 オクラのゆかり和え ごはん	大豆→こんにゃくの煮物	豚肉 大豆	白菜 ネギ オクラ しらたき ゆかり 米	
16	金	鮭の甘辛焼き れんごんのそぼろ炒め きゅうりと大根のおかかサラダ ごはん		鮭 豚肉 鰹節	れんこん きゅうり 大根 ごま油 米	
19	月	和風おろしハンバーグ 粉吹き芋 もやしとわかめのサラダ ごはん	ハンバーグ→手作りハンバーグ	ハンバーグ	大根おろし もやし わかめ じゃが芋 米	
20	火	チャーハン しゅうまい 小松菜の煮びたし	しゅうまい→手作り肉団子	豚肉 しゅうまい 油揚げ	人参 ねぎ 小松菜 米	
21	水	半日保育(給食なし)				
22	木	厚揚げのそぼろあんかけ 里芋の煮物 白菜の煮びたし ごはん	厚揚げ(小麦)→木綿豆腐	厚揚げ 鶏肉	白菜 里芋 米	
23	金	さばの塩焼き 大根の煮物 キャベツのツナ和え ごはん		さば シーチキン	大根 キャベツ ごま油 ポン酢 米	
26	月	鶏のクリーム煮(豆乳) ひじきの煮つけ ブロッコリーの塩ゆで ごはん	小麦→片栗粉	鶏肉 豆乳 油揚げ	じゃがいも 人参 ひじき ブロッコリー 米	
27	火	親子でギョツギョツギョツ(給食なし)				
28	水	半日保育(給食なし)				
29	木	昭和の日				
30	金	ドライカレー いんげんのツナ和え きゅうりとわかめのサラダ ごはん	カレールー(小麦、乳、大豆)→ア	鶏肉 シーチキン	玉ねぎ 人参 エリンギ ピーマン いんげん もやし わかめ 米	