

令和5年4月の予定献立表

安謝こども園



もずく
の日



日	曜日	昼	おやつ	血や肉、骨をつくる(あか)	力や熱となる(きいろ)	体の調子をととのえる(みどり)
1	土	弁当	ミルク お菓子			
3	月	カレーライス、フルーツヨーグルト、ミルク	むぎちや 蒸しケーキ	鶏肉、ヨーグルト、牛乳、ウインナー	米、じゃがいも、HM粉	たまねぎ、にんじん、りんご、みかん缶、バナナ
4	火	あわごはん、鶏チーズフライ おからサラダ、みそ汁、りんご、ミルク	むぎちや ミニドーナツ	鶏肉、卵、粉チーズ、おから、焼き豚、牛乳、あずきあん	米、あわ、小麦粉、パン粉、HM粉	きゅうり、赤ビーマン、はくさい、にんじん、りんご
5	水	あわごはん、魚のきのこあんかけ 厚揚げとチンゲン菜の中華炒め 中華スープ、オレンジ、ミルク	むぎちや スイートポテト	青魚、厚揚げ、牛乳	米、あわ、片栗粉、さつまいも、ごま	えのき、しめじ、しいたけ、黄ビーマン、チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、だいこん、長ネギ、みかん
6	木	キャベツの和風パスタ ブロッコリーとお豆のサラダ かぼちゃスープ、りんご	むぎちや おにぎり	豚肉、大豆、牛乳、鮭、チーズ	スペグティ、米、ごま	キャベツ、にんじん、たまねぎ、しいたけ、しめじ、ブロッコリー、いんげん、赤ビーマン、かぼちゃ、りんご、のり
7	金	あわごはん、おからコロッケ 春雨サラダ、みそ汁、オレンジ、ミルク	むぎちや ホットケーキ	おから、合ひびき肉、卵、焼き豚、豆腐、牛乳	米、あわ、じゃがいも、小麦粉、パン粉、はるさめ、HM粉	たまねぎ、にんじん、こまつな、赤ビーマン、きゅうり、だいこん、オレンジ
8	土	ごはん魚と野菜のホワイトシチュー 豆サラダ、りんご	ミルク サンドイッチ	ハム、鮭、牛乳、大豆、ヨーグルト、しらす	食パン、じゃがいも、小麦粉、米	きゅうり、トマト、レタス、たまねぎ、にんじん、えだまめ、みかん、コーン、しそ、梅びしお、のり
10	月	あわごはん、オムレツ野菜あん かぼちゃのじゃこがらめ コンソメスープ、オレンジ、ミルク	むぎちや 豆腐のチュロス	卵、しらす、牛乳、豆腐	米、あわ、片栗粉、HM粉、はちみつ	たまねぎ、ブロッコリー、えのき、赤ビーマン、黄ビーマン、かぼちゃ、キャベツ、にんじん、みかん
11	火	あわごはん、鯛の塩こうじ焼き 切干大根の煮付け、みそ汁、パイン、ミルク	むぎちや バナナココアケーキ	卵、牛乳、豚肉、さつま揚げ	米、あわ、片栗粉、こんにゃく、じゃがいも、小麦粉	赤ビーマン、切干だいこん、こんにゃく、にんじん、いんげん、こまつな、パイン、バナナ
12	水	あわごはん、豚のしょうがやき ボテサラダ、みそ汁、りんご、ミルク	むぎちや アガラサー	豚肉、レバー、大豆、油揚げ、豆腐、牛乳	米、あわ、強力粉	ブロッコリー、ひじき、にんじん、にら、なす、りんご
13	木	パン、魚のムニエル、マカロニサラダ コンソメスープ、オレンジ、ミルク	むぎちや おにぎり	白身魚、ハム、牛乳、卵	米、あわ、小麦粉、マカロニ	きゅうり、にんじん、キャベツ、たまねぎ、しめじ、オレンジ
14	金	あわごはん、レバーフライ、 キャロットサラダ、中華スープ りんご、ミルク	むぎちや きなこラスク	レバー、卵、牛乳	米、あわ、じゃがいも、小麦粉、パン粉	にんじん、きゅうり、キャベツ、ほうれんそう、えのき、りんご
15	土	もずく丼、すまし汁、りんご、むぎちや	むぎちや ジャムサンド	卵、豚ひき肉、牛乳	米、片栗粉、強力粉、食パン	もずく、赤ビーマン、黄ビーマン、こねぎ、はくさい、だいこん、りんご、いちごジャム
17	月	タコライス、さつまいものサラダ コーンスープ、オレンジ、むぎちや	ミルク コーンフレーク	ひき肉、チーズ、ヨーグルト、牛乳、煮干し	米、さつまいも、コーンフレーク	たまねぎ、レタス、トマト、きゅうり、えだまめ、コーン、ブロッコリー、みかん、バナナ
18	火	三月御重、アーサ汁、ミルク	むぎちや 三月御菓子	鶏肉、鮭、ちくわ、豆腐、卵	米、小麦粉、	のり、きゅうり、にんじん、こまつな、あおさ、りんご
19	水	パン、ツナジャガグラタン キャベツサラダ きのこのスープ、オレンジ、ミルク	むぎちや おにぎり	ツナ水煮缶、牛乳、チーズ、しらす	パン、じゃがいも、小麦粉、米	コーン、キャベツ、アスパラ、にんじん、たまねぎ、エリンギ、えのき、みかん、ひじき、のり
20	木	グファン(あわごはん)、イナムドウチ 人参シリシリー、ウサチ小(グワー) ナイムン(果物)、ミルク	むぎちや クジミチ	豚肉、カステラかまぼこ、卵、ツナ水煮缶、牛乳、きな粉	米、あわ、こんにゃく、いもくず粉	乾しいたけ、たけのこ、にんじん、にんじん、ひじき、にら、こまつな、きゅうり、パイン
21	金	弁当会	むぎちや バナナケーキ (バナナクリーム)	卵、牛乳	小麦粉	バナナ
22	土	肉うどん、いんげんの白和え オレンジ、ミルク	むぎちや おにぎり	豚肉、豆腐、牛乳、ツナ水煮缶	うどん、米、ごま	たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、いんげん、赤ビーマン、みかん、のり
24	月	あわごはん、デリシャス鶏 キャベツソテー、スープ、りんご、ミルク	むぎちや 大学芋	鶏肉、豆腐、牛乳	米、あわ、さつまいも、ごま	マーマレードジャム、キャベツ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、アスパラ、こまつな、りんご
25	火	沖縄そば、小松菜の白和え、パイン、ミルク	むぎちや ジューシーおにぎり	三枚肉、かまぼこ、豆腐、牛乳	沖縄そば、米	こねぎ、こまつな、赤ビーマン、コーン、パイン、ひじき、にんじん、にら
26	水	ごはん、鶏と野菜のゴロゴロシチュー 茹でワインナー、ミモザサラダ りんご、ミルク	むぎちや バースディケーキ	鶏肉、ワインナー、卵、牛乳	米、じゃがいも	えだまめ、たまねぎ、にんじん、いんげん、はくさい、コーン、ブロッコリー、カリフラワー、りんご
27	木	パン、白身魚フライタルタルソース コンソメスープ、パイン、ミルク	むぎちや ツナ味噌おにぎり	白身魚、卵、ハム、牛乳、納豆 ツナ水煮缶	パン、小麦粉、パン粉、じゃがいも、米	ごぼう、にんじん、きゅうり、たまねぎ、しめじ、パイン、のり
28	金	あわごはん、麩チャンブルー かぼちゃのそぼろ煮、みそ汁、オレンジ、 ミルク	むぎちや 豆腐スコーン	卵、ツナ水煮缶、鶏ひき肉、牛乳、豆腐	米、あわ、焼きふ、片栗粉、HM粉	にんじん、にら、もやし、かぼちゃ、たまねぎ、キャベツ、なす、みかん

作成:管理栄養士 幸正 直子

食育豆知識 <アスパラガス>

アスパラガス。形は一緒でも、緑色や白色と色の違いがありますよね。元々は同じ品種で、育て方の違いで色が変わります。

グリーンアスパラガスは太陽の光を浴びることで緑色に育ったもので、ホワイトアスパラガスは成長途中に上から土をかぶせたりと、光を遮断した状態で育てることで白色に育ちます。

緑のアスパラガスの方が栄養価が高いのですが、白いアスパラガスの方が甘味があってやわらかいという特徴があり、あまり日持ちがしないため缶詰などの加工用になります。グリーンアスパラガスは色が濃く、穂先がつぼんでいるものが美味しいので、じっくり見てみましょう。

