

4月の献立予定表

			1(木)	2(金)	3(土)
			チキンライス コールスロー コンスープ	ご飯 エビフライ(白身魚のフライ) マカロニサラダ キャベツのスープ	そばめし 添え野菜 中華スープ
			シュークリーム	ヨーグルト	ビスケット
5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)
ご飯 回鍋肉 春雨サラダ えのきの味噌汁	ご飯 カレーのつけ焼き ほうれん草のお浸し 大根の味噌汁	カレーライス スパゲティサラダ	ご飯 焼鮭 ひじきの煮物 白菜の味噌汁	チーズパン オムレツ グリル野菜 玉葱のスープ	卵とじうどん 青菜のゴマ和え
あんサンド	アップルパイ	ベーコンマフィン	ようかん	ひじきのおにぎり	ミニドーナツ
12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	17(土)
ご飯 ブリの照り焼き きゅうりの酢の物 油揚げの味噌汁	中華丼 もやしのナムル 麩の味噌汁	ご飯 鯖の西京焼き かぼちゃの煮物 ほうれん草の味噌汁	ご飯 鶏の唐揚げ ポテトサラダ 人参の味噌汁	ロールパン グラタン トマトサラダ えのきのスープ	ロールサンド バイクドポテト 野菜のスープ
ポテトスティック	バタークッキー	ピザトースト	カップケーキ	シュガーパイ	せんべい
19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)
ご飯 豚肉の生姜焼き ブロッコリーのゴマ和え キャベツの味噌汁	ご飯 鯖の塩焼き 高野豆腐の卵とじ じゃが芋の味噌汁	ご飯 鶏つくね わかめの酢の物 しめじの味噌汁	ご飯 ハンバーグ 新じゃがのチーズ焼き 小松菜の味噌汁	チーズパン カレーのバター焼き 温野菜 コンソメスープ	お弁当日
ホットケーキ	きな粉パン	小倉パイ	ごまサブレ	ポテトチップス	スティックパン
26(月)【郷土料理】	27(火)	28(水) ㊦	29(木)	30(金)	
ご飯 チキン南蛮 なます さつま芋の味噌汁	ご飯 鮭の和風あんかけ キャベツのお浸し かぼちゃの味噌汁	メロンパン 豚カツ キャベツサラダ スープ・ヤクルト	昭和の日	ハヤシライス コーンサラダ	
チーズまんじゅう	ヨーグルト	ショートケーキ(ケーキ)		麩のラスク	

- ☆昼食時に果物(いちご、バナナ等)を出しています。
- ☆4/28(水)はお誕生日会メニューです。
- ☆ ()の中は、0.1.2歳児さんに提供する昼食、おやつです。
- ☆献立は都合により変更となることがあります。

☆給食だより☆

今月の目標「日本の郷土料理について知ろう！」

🌸ご入園・ご進級おめでとうございます🌸

食事を楽しみ、正しい食習慣が身に付けられるよう取り組んでいきたいと思っております！よろしくお祈りいたします。



日本各地の郷土料理

私たちの住む日本には、各地にその土地ならではの郷土料理が数多く存在しています。今年度から月に一回各地の郷土料理を提供します。

第1回目は、「宮崎県」です。

- ・チキン南蛮…宮崎市内から少し離れた小さな洋食店「ロンドン」が発祥です。
- ・なます…大根に火が入っているなますです。宮崎では、湯なますと言います。
- ・チーズまんじゅう…クッキー生地以小豆餡の代わりにチーズを包んでいる、県民に愛されているおやつです。

🍴今月のおすすめレシピ🍴

チーズまんじゅう

【材料】15個分

- ・クリームチーズ…200g
- ・バター…80g
- ・砂糖…110g
- ・卵…1個
- ・薄力粉…200g
- ・ベーキングパウダー…4g
- ・溶き卵…適量

【作り方】

1. ボウルでバターを練り、砂糖を加える。
2. 白っぽくなったら卵、ふるった粉類の順でそれぞれ2.3回に分けて加えよく混ぜる。
3. 冷蔵庫で1時間冷やす。
4. クリームチーズを15等分に丸め、生地で包む。
5. 溶き卵を塗り170℃で10～15分焼く。