

4月の献立予定表

				1(金)	2(土)
				親子丼 はりはり漬け わかめの味噌汁	ロールサンド ベイクドポテト 野菜のスープ
				シリアルバー	ミニドーナツ
4(月)	5(火)	6(水)	7(木)	8(金)	9(土)
スパゲティミートソース 添え野菜 玉葱のスープ	ご飯 アスパラ豚肉巻き マカロニサラダ かぼちゃの味噌汁	ご飯 カレイのつけ焼き ほうれん草のお浸し 豆腐の味噌汁	ご飯 鶏の唐揚げ コールスロー 油揚げの味噌汁	チーズパン 鮭のムニエル 温野菜 人参のスープ	焼きそば グリーンサラダ えのきの味噌汁
ポテトtoast	小倉パイ	ウインナーパン	プリン	ヨーグルト	ビスケット
11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	16(土)
カレーライス スパゲティサラダ	ご飯 ブリの照り焼き 青菜の白和え しめじの味噌汁	ご飯 豚じゃが じゃこの酢の物 ほうれん草の味噌汁	ご飯 鯖の塩焼き 高野豆腐の卵とし 小松菜の味噌汁	メロンパン クリームシチュー レタスサラダ	炒飯 卵サラダ 中華スープ
わらび餅(おにぎり)	お好み焼き	バタークッキー	ジャムサンド	ひじきおにぎり	クッキー
18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	23(土)
ご飯 豚肉の生姜焼き キャベツのごま和え 白菜の味噌汁	ご飯 カレイの野菜あんかけ もやしのサラダ 人参の味噌汁	ご飯 鶏のふわふわつくね わかめの酢の物 さつま芋の味噌汁	ご飯 ハンバーグ ポテトサラダ 麩の味噌汁	ご飯 鯖の西京焼き かぼちゃの煮物 じゃが芋の味噌汁	ホットドッグ グリル野菜 コンソメスープ
きな粉パン	カップケーキ	ふがし	シュガーパイ	ヨーグルト	バウムクーヘン
25(月)	26(火)	27(水)【郷土料理】	28(木)	29(金)	30(土)
ご飯 焼鮭 ひじきの煮物 玉葱の味噌汁	牛丼 きゅうりの酢の物 大根の味噌汁	 ご飯 鶏の南蛮漬け けんちょう れんこんの味噌汁	クロワッサン 豚カツ コーンサラダ スープ・ヤクルト	昭和の日	お弁当日
コンソメポテト	ホットケーキ	石垣まんじゅう	ロールケーキ(ケーキ)		スティックパン

☆昼食時に果物(いちご、バナナ等)を出しています。

☆4/21(木)はお誕生日会メニュー、27(水)は郷土料理メニューです。

☆()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「朝ご飯をしっかり食べよう！」

🌸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！
昨年度に引き続き好評のため、今年度も月に一日郷土料理メニューを提供いたします。



郷土料理

第12回目「山口県」



【鶏の南蛮漬け】…山口県には長州黒かしわといわれる臭みが少なく、ジューシーで柔らかいオリジナル地鶏が有名です。

【けんちょう】…精進料理で山口県ほぼ全域で食されている、大根と豆腐などを煮た家庭で親しまれている料理です。

【れんこん味噌汁】…独特のもっちりとした粘りとシャキシャキ感が特徴の「岩国れんこん」が県民に愛されています。

【石垣まんじゅう】…粉食文化から生まれ、農作業の合間に食べる為に作られていたおやつで、その石垣のようにゴツゴツした見た目からその名がついたといわれています。

🍴今月のおすすめレシピ🍴

石垣まんじゅう

【材料】15個分

・さつま芋…300g ・砂糖…60g ・塩…3g
・水…50g ・薄力粉…150g
・ベーキングパウダー…6g

【作り方】

1. さつま芋は1cm角に切り水に浸けておく。
2. ボールに砂糖・塩・水を入れよく混ぜ水気を切ったさつま芋を加える。
3. 薄力粉・ベーキングパウダーをふるい入れ混ぜる。
4. 蒸気をたたせた蒸し器にアルミホイルを敷き、その上に15等分に成形した生地を並べる。
5. 強火で15分ほど蒸したら完成。