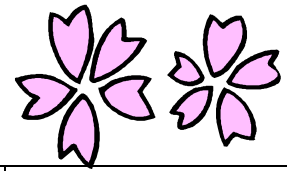


26年4月 献立表



日	未満児おやつ	昼食	3時のおやつ
1	火	牛乳・バナナ ごはん・ポトフ・はるさめサラダ	お茶・せんべい
2	水	牛乳・オレンジ ごはん・ポークビーンズ・レタスサラダ	牛乳・クラッカー
3	木	牛乳・バナナ ごはん・八宝菜・中華コンスープ	牛乳・クッキー
4	金	牛乳・チーズ ごはん・から揚げ・プチトマト・ボイルキャベツ・豆腐のみそ汁・オレンジ	牛乳・菓子
5	土	牛乳・オレンジ やきうどん・さつまいものみそ汁・バナナ	お茶・菓子
7	月	牛乳・甘夏 いろいろパン・肉だんごスープ・マカロニサラダ	フルーツヨーグルト
8	火	牛乳・オレンジ スパゲッティミートソース・キャベツとコーンのスープ・バナナ	ジョア・バームクーヘン
9	水	牛乳・バナナ ごはん・鮭のフライ・レタス・プチトマト・じゃがいものみそ汁	牛乳・あられ
10	木	牛乳・甘夏 ごはん・マーボー豆腐・チンゲン菜スープ	お茶・マカロニのあべ川
11	金	牛乳・オレンジ 大豆ごはん・かつおのごま和え・わかめのみそ汁	牛乳・おからせんべい
12	土	牛乳・バナナ にゅうめん・コーンサラダ・オレンジ	お茶・菓子
14	月	牛乳・オレンジ ごはん・ハンバーグ・レタス・トマト・野菜スープ	ヨーグルト・菓子
15	火	牛乳・甘夏 五目うどん・金時豆甘煮・オレンジ	牛乳・きな粉サンド
16	水	牛乳・バナナ カレーライス・キャベツサラダ	お茶・ミニフィッシュ・菓子
17	木	牛乳・オレンジ ごはん・煮奴の肉みそかけ・えのき汁	牛乳・にんじんドーナツ
18	金	牛乳・バナナ ごはん・煮魚・豚汁	牛乳・クラッカー
19	土	牛乳・オレンジ ホットドック・わかめスープ・バナナ	お茶・菓子
21	月	牛乳・甘夏 コッペパン・スラッピージョー・じゃがいもスープ・オレンジ	お茶・するめ・菓子
22	火	牛乳・バナナ 和風スパゲティ・わかめスープ・生パイ	牛乳・白蒸しパン
23	水	牛乳・オレンジ ごはん・白身魚のから揚げ・レタス・トマト・田舎汁	りんごジュース・牛乳もち
24	木	牛乳・バナナ ごはん・肉じゃが・五目和え	牛乳・やさいかりんとう
25	金	ヨーグルト チキンライス・パンプキンスープ・生パイ	牛乳・ワッフル
26	土	牛乳・オレンジ パン・バナナ・牛乳	お茶・菓子
28	月	ヨーグルト ロールパン・バナナ・牛乳	お茶・菓子
30	水	チーズ ジャムサンド・バナナ・牛乳	ジョア・ビスケット

< 3月の好評だった献立 >

<< からあげレモン風味 >>

(3歳以上児4人分) <材料>
 鶏肉 300g
 A (みりん 小さじ1、しょうゆ大さじ1/2、ガーリック 少々)
 卵 10g、でんぷん 30g、揚げ油
 レモンソース (砂糖 大さじ2、しょうゆ 大さじ2弱、レモン汁 少々)

作り方

- ① 鶏肉をAの調味料に漬け、卵とでんぷんをまぜ、油で揚げる。
- ② レモンソースの調味料を鍋に入れ煮立たせる。
- ③ に①をからめて出来上がり！！

