



月		火		水		木		金	
3	<p>ごはん 豚肉の柳川風 (豚肉・玉ねぎ・人参・白菜・ごぼう・いんげん・卵)</p> <p>ナムル (もやし・豆苗・切干大根・人参・白ごま・ごま油)</p> <p>みそ汁 (油揚げ・小松菜)</p>	4	<p>ごはん 鶏肉の昆布締め天ぷら (鶏肉・とろろ昆布・天ぷら粉)</p> <p>ごま和え (ほうれん草・人参・もやし・ひじき・すりごま)</p> <p>みそ汁 (豆腐・白菜・玉ねぎ・しめじ)</p>	5	<p>ごはん ホキのムニエル (ホキ・小麦粉・バター)</p> <p>おひたし (ほうれん草・えのき・人参・かつお節)</p> <p>ちゃんぽん汁 (豚肉・キャベツ・人参・もやし・玉ねぎ・コーン缶・牛乳)</p>	6	<p>三色ごはん (米・鶏ひき肉・卵・いんげん)</p> <p>高野豆腐の煮物 (高野豆腐・人参・しめじ)</p> <p>酢漬け (大根・人参)</p> <p>みそ汁 (麩・じゃが芋・青梗菜)</p>	7	<p>スパゲティツナソース (スパゲティ・ツナ缶・人参・玉ねぎ・しめじ・トマト缶・ケチャップ)</p> <p>グリーンサラダ (レタス・きゅうり・トマト・ごま油)</p> <p>コンソメスープ (キャベツ・人参・玉ねぎ・ブロッコリー・ウインナー・コンソメ)</p>
10	<p>ごはん 鶏肉の塩麴焼き (鶏肉・塩麴)</p> <p>煮浸し (小松菜・白菜・人参・えのき・厚揚げ)</p> <p>みそ汁 (さつま芋・大根・わかめ)</p>	11	<p>建国記念の日</p>	12	<p>雑穀ごはん(米・雑穀)</p> <p>麻婆豆腐 (豚ひき肉・豆腐・玉ねぎ・長ねぎ・にら・みそ・片栗粉・ごま油)</p> <p>酢の物 (きゅうり・しらす干し・わかめ)</p> <p>すまし汁 (小松菜・切干大根・卵)</p>	13	<p>ごはん あじフライ (あじ・小麦粉・卵・パン粉)</p> <p>タルタルソース (卵・ピクルス・マヨネーズ)</p> <p>納豆和え (ひきわり納豆・小松菜・もやし・人参・のり)</p> <p>みそ汁 (白菜・えのき・長ねぎ)</p>	14	<p>一日入園</p>
17	<p>ごはん 鶏肉の香味焼き (鶏肉・白ごま・万能ねぎ)</p> <p>切干大根の煮物 (切干大根・人参・油揚げ・ごぼう・いんげん・れんこん・干しいたけ・ごま油)</p> <p>みそ汁 (じゃが芋・玉ねぎ・わかめ)</p>	18	<p>ごはん 赤魚の煮付け (赤魚・しょうが)</p> <p>春雨サラダ (春雨・ほうれん草・人参・もやし・ひじき・わかめ・ハム・ごま油)</p> <p>みそ汁 (青梗菜・大根)</p>	19	<p>焼きそば (焼きそば麺・豚肉・人参・キャベツ・もやし・ピーマン・玉ねぎ・青さのり・焼きそばソース)</p> <p>中華風コーンスープ (コーンクリーム缶・卵・万能ねぎ・片栗粉)</p> <p>バナナ</p>	20	<p>ごはん 千草焼き (卵・鶏ひき肉・人参・玉ねぎ・生しいたけ・いんげん)</p> <p>ごま酢和え (キャベツ・人参・生竹輪・すりごま)</p> <p>みそ汁 (油揚げ・小松菜)</p>	21	<p>お別れ遠足</p>
24	<p>振替休日</p>	25	<p>ごはん さばの南蛮漬け (さば・玉ねぎ・ピーマン・赤パプリカ)</p> <p>さつま芋の粉ふき芋 (さつま芋・黒ごま)</p> <p>みそ汁 (豆腐・えのき・水菜・長ねぎ)</p>	26	<p>ごはん すき焼き風煮 (牛肉・白菜・玉ねぎ・白滝・生しいたけ・焼き豆腐)</p> <p>やみつききゅうり (きゅうり・ごま油)</p> <p>みそ汁 (麩・小松菜・ひじき)</p>	27	<p>ロールパン</p> <p>スコップコロッケ (豚ひき肉・玉ねぎ・じゃが芋・パン粉・ソース)</p> <p>根菜スープ (大根・人参・玉ねぎ・れんこん・キャベツ・しめじ・ブロッコリー・ベーコン・コンソメ)</p>	28	<p>鶏ごぼうごはん (米・鶏肉・ごぼう・人参・油揚げ)</p> <p>炒り豆腐 (豆腐・人参・玉ねぎ・小松菜・干しいたけ・卵・ごま油)</p> <p>浅漬け(かぶ・人参・塩昆布)</p> <p>みそ汁(白菜・かぶの葉・わかめ・切干大根)</p>

●都合により食材料を変更することがありますので、ご了承ください。