

4月のおうちごはん (給)



2020.3.30(月) カこ園 第309号

月	火	水	木	金	土
		1(春のお預かり)	2(春のお預かり)	3(春のお預かり)	4
		<ul style="list-style-type: none"> 人参ご飯 ハンバーグキャベツ炒め もやしのごま和え 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 新玉ねぎの肉じゃが キャベツのナムル 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 ミートコロッケ 人参しりしり 白菜と里芋のみそ汁 	<p><u>7:00~12:00まで授業</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 軽食パン(小麦粉パン) リンゴジュース
6	7	8	9	10	11
4月5日(日) 入園式並びに始業式の振替休日	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 竹輪の磯辺揚げ ひじき煮 わかめのみそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> 五目ご飯 玉ねぎのかき揚げ こんにゃくの土佐煮 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 法蓮草とベーコンのソテー ポテトスティック(ケチャップ付き) 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 白身魚フライ 切干大根と人参煮 キャベツオニオンスープ 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 春巻き 野豆腐と野菜煮 玉汁
13	14	15	16	17	18
<ul style="list-style-type: none"> 米飯 豆腐ハンバーグのあんかけ 筑前煮 つぼ漬け ゆかりふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 ソーセージ炒め オクラと人参のレモン和え けんちん汁 	<ul style="list-style-type: none"> こぶの炊き込みご飯 肉団子の甘煮 ツナサラダマヨドレ 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 揚げナスのみそ炒め えだ豆とコーンのマヨドレ和え 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 コーンクリームシチュー パセリ水菜のペペロンチーノ 菜の花のごまよごし 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 さわらの煮付け 菜塩やきそば きのすまし汁
20	21	22	23	24	25
<ul style="list-style-type: none"> 米飯 若鶏のからあげ 春キャベツのコンソメ煮 桜漬 かつおのふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 わかさぎの天ぷら ツナと白菜の煮びたし ごぼうの豚汁(*合わせみそ) 	<ul style="list-style-type: none"> たけのご飯 シューマイ炒め 春雨中華サラダ 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 チキンナゲット(ケチャップ付き) 手作りポテトサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 カレーライス イタリアンスパゲッティ フルーツサラダマヨドレ 	<p><u>7:00~12:00まで授業</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 軽食パン(ねぎ焼き除去代替食) オレンジジュース
27	28	29	30		
<ul style="list-style-type: none"> 米飯 野菜デミグラスソース煮 いんげんのみそ和え たくあん 菜飯ふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 つくね煮つけ やみつきキャベツ きのこスープ 	<p>昭和の日</p>	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 海老と法蓮草グラタン れんこんのきんぴら煮 		

※材料仕入れ等の都合によりメニューが変わることがあります。