

令和6年4月 喜璃夢（シーズ）給食だより

日付	曜日	献立名	材料	おやつ ※月・金は手作り	
				午前	午後
1	月	梅ごはん 麩玉汁 きんぴらごぼう	米・まる麩・糸こんにゃく・ツナ・豆腐・かまぼこ・豚肉・梅干し・人参・ねぎ・ごぼう	ポーロ	おたのしみ
2	火	ごはん 肉じゃが 呉汁	米・じゃがいも・こんにゃく・豚肉・鶏もも肉・豆腐・みそ・豆乳・玉ねぎ・人参・いんげん・大根・ねぎ・えのきたけ・しょうが	せんべい	果物
3	水	ごはん 豚肉と大根の煮物 白菜の塩昆布和え	米・こんにゃく・豚肉・塩昆布・大根・人参・しいたけ・白菜・きゅうり	ビスケット	ヨーグルト
4	木	ごはん 煮込みハンバーグ わかめスープ サラダ	米・パン粉・豚ひき肉・豆腐・わかめ・玉ねぎ・人参・しいたけ・ねぎ・キャベツ	おしゃぶり昆布	セレクトパン
5	金	チキンライス 豆腐のスープ わかめとじゃこのサラダ	米・鶏もも肉・豆腐・ベーコン・わかめ・しらす・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・キャベツ・コーン・きゅうり	ウエハース	おたのしみ
8	月	ごはん マーボー豆腐 春雨サラダ	米・春雨・豚ひき肉・豆腐・ちくわ・赤みそ・ハム・玉ねぎ・人参・ねぎ・しいたけ・しょうが・もやし・きゅうり・コーン	一口ゼリー	おたのしみ
9	火	ごはん 鶏肉の唐揚げ 付け合わせ野菜 チンゲン菜のスープ	米・じゃがいも・鶏もも肉・チンゲン菜・人参・玉ねぎ・コーン・キャベツ・ミニトマト	ラムネ	セレクトサンド
10	水	ごはん すき焼き風煮 じゃがいもの味噌汁	米・糸こんにゃく・じゃがいも・豚肉・焼き豆腐・かまぼこ・わかめ・油揚げ・赤みそ・白菜・人参・ねぎ	ボン菓子	シリアル
11	木	パン コーンシチュー ツナサラダ	パン・じゃがいも・鶏もも肉・豆乳・ツナ・人参・玉ねぎ・コーン・キャベツ・きゅうり	クッキー	こざかな ポリポリ
12	金	ごはん 鮭の漬け焼き 味噌汁 きゅうりのなめたけ和え	米・さつまいも・鮭・豆腐・みそ・しょうが・えのきたけ・ねぎ・きゅうり・なめたけ	カップゼリー	おたのしみ
15	月	いなりすし お吸い物 菜の花の味噌和え	米・ごま・生揚げ・かまぼこ・豆腐・はんぺん・みそ・わかめ・ねぎ・菜の花	せんべい	おたのしみ
16	火	菜飯 関東煮 はるさめの酢の物	米・里芋・こんにゃく・春雨・鶏もも肉・はんぺん・うずらの卵・ハム・わかめ・大根・きゅうり・人参	チーズ	かりんとう
17	水	豚丼 切干大根の味噌汁 きゅうりの甘酢和え	米・じゃがいも・ごま・豚肉・かまぼこ・豆腐・油揚げ・みそ・玉ねぎ・人参・みつ葉・切り干し大根・ねぎ・きゅうり	ポーロ	セレクトパン
18	木	チャーハン もやしのうま煮スープ ブロッコリーのおかか和え	米・ハム・豚肉・かつお節・玉ねぎ・人参・もやし・ねぎ・しょうが・ブロッコリー	バナナ	ふがし
19	金	ごはん 白身魚の揚げ煮 キャベツの味噌汁	米・白身魚・豆腐・油揚げ・みそ・しょうが・キャベツ・ねぎ	おしゃぶり昆布	おたのしみ
22	月	ごはん サバの塩焼き けんちん汁 ミニトマト	米・こんにゃく・サバ・鶏もも肉・豆腐・ごぼう・大根・人参・ねぎ・ミニトマト	シリアル	 <p>おかいものごっこ セレクトおやつ</p>
23	火	ごはん 豚肉と生揚げの煮物 はりはり漬け	米・生揚げ・豚肉・玉ねぎ・人参・チンゲン菜・切り干し大根・きゅうり	ポリポリ こざかな	
24	水	磯のかピラフ 野菜スープ 付け合わせ野菜	米・じゃがいも・ひじき・わかめ・鶏むね肉・ベーコン・玉ねぎ・人参・コーン・ミニトマト・レタス	クッキー	
25	木	ごはん ちくわの磯部揚げ こまつな和え	米・ちくわ・青のり・ツナ・しいたけ・人参・ねぎ・小松菜	ビスケット	
26	金	カレーライス コーンサラダ	米・じゃがいも・豚肉・ハム・玉ねぎ・人参・キャベツ・きゅうり・コーン	せんべい	
30	火	五目ごはん ししゃもフライ すまし汁	米・こんにゃく・鶏もも肉・豆腐・油揚げ・かまぼこ・ししゃも・人参・ごぼう・しいたけ・ねぎ	ふがし	ヨーグルト

※気温や都合により食材やメニューを変更することがあります。
 ※喜璃夢で使用使用するマヨネーズは卵不使用のもの（マヨドレ）です。