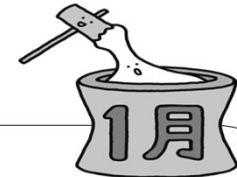


日曜日	4・18 火	5・19 水	6・20 木	7 金	8・22 土	11・25 火	12・26 水	13・27 木	
献立名	ごはん ハンバーグおろしポン酢 ほうれん草とチーズのサラダ 玉ねぎと人参のみそ汁	ごはん ブリの照り焼き れんこん金平 白菜ののり和え 里芋となめこのみそ汁	スパゲティミートソース チンゲン菜のサラダ 栗物(バナナ)	ごはん 筑前煮 カリフラワーのおかか和え 豆腐とわかめのみそ汁	ごはん 焼肉風 小松菜のお浸し 玉ねぎと絹さやのみそ汁	ごはん 豚肉風 じゃが芋 人参 玉ねぎ にんにく・しょうが みりん・酒 みりん・しょうが・にんにく 大根おろし ポン酢 醤油 砂糖 みりん	カレーライス ブロッコリーとツナのサラダ フルーツヨーグルト	ごはん 鶏のから揚げ キャベツとコーンの和え物 玉ねぎと小松菜のみそ汁	麻婆豆腐丼 もやしのナムル ニラと白ねぎの中華スープ
材料名	白米 玉ねぎ 牛肉・豚肉・鶏肉 パン粉(乳・小麦・大豆含む) 鶏卵・牛乳 砂糖・塩・酒 みりん・しょうが・にんにく 大根おろし ポン酢 醤油 砂糖 みりん ほうれん草 ミックスチーズ 酢 醤油 砂糖 塩 油 玉ねぎ 人参 みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 ブリ 醤油・砂糖 みりん 酒 れんこん パプリカ(黄) 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油・酒・みりん 白ごま・ごま油 白菜 人参 きざみのみ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 里芋 なめこ みそ 天然だし(昆布・かつお)	スパゲティ 人参 玉ねぎ ホールトマト トマトピューレー・塩 にんにく 油 コンソメ 小松菜 ケチャップ チンゲン菜 コースナム 酢 醤油 砂糖 塩 油 バナナ	白米 鶏肉 人参 板こんにゃく れんこん さきかきごぼう いんげん 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 酒 ごま油 カリフラワー しめじ かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん 木綿豆腐 わかめ みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン にんにく・しょうが 焼肉のタレ 油 小松菜 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん 酒 ごま油 カリフラワー しめじ かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん 木綿豆腐 わかめ みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 豚肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ にんにく・しょうが みりん・酒 みりん・しょうが 片栗粉 油 キャベツ コーン 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん ブロッコリー ツナ 酢 醤油 塩 砂糖 プレーンヨーグルト 黄桃缶 みかん缶 ハイン缶 砂糖	白米 鶏肉 醤油 にんにく・しょうが みりん・酒 砂糖 片栗粉 油 キャベツ コーン 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 玉ねぎ 小松菜 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 木綿豆腐 もやし 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 塩 ごま油 ニラ 白ねぎ 中華だし 醤油・塩 みりん 酒 ごま油	
副食	みだらしマカロニ、麦茶 マカロニ 砂糖・醤油 みりん・片栗粉 麦茶	アメリカンドッグ風ハンゲキ、牛乳 小麦粉・砂糖・サラダ油 ベーキングパウダー・塩 ウィンナー・ケチャップ 牛乳	ゆかりおにぎり、麦茶 白米 ゆかり 麦茶	七草がゆ、麦茶 白米・塩 せり・なすな・すずしろ こぎょう・はこばら・すずな ほとけのざ 麦茶	お菓子、牛乳 お菓子(ほりんこ) 牛乳	※ココアパンゲキ、牛乳 小麦粉・ヒュココア・砂糖 油・塩・ベーキングパウダー 牛乳	麸ラスク、牛乳 麸 砂糖 バター 牛乳	焼そば、麦茶 中華種 チンゲン菜・玉ねぎ・あおさ ソース・中華だし・油 麦茶	
栄養価	幼児 517kcal 蛋白18.0g 脂質11.4g 塩分2.1g 乳児 413kcal 蛋白14.4g 脂質9.1g 塩分1.6g	幼児 521kcal 蛋白18.2g 脂質17.1g 塩分2.0g 乳児 416kcal 蛋白14.5g 脂質13.6g 塩分1.6g	幼児 548kcal 蛋白18.9g 脂質13.9g 塩分1.8g 乳児 438kcal 蛋白15.1g 脂質11.1g 塩分1.4g	幼児 447kcal 蛋白16.3g 脂質8.0g 塩分1.9g 乳児 357kcal 蛋白13.0g 脂質6.4g 塩分1.5g	幼児 524kcal 蛋白19.1g 脂質17.3g 塩分1.9g 乳児 419kcal 蛋白15.2g 脂質13.8g 塩分1.5g	幼児 674kcal 蛋白20.8g 脂質18.3g 塩分2.1g 乳児 539kcal 蛋白16.6g 脂質14.6g 塩分1.7g	幼児 576kcal 蛋白21.4g 脂質21.6g 塩分1.2g 乳児 460kcal 蛋白17.1g 脂質17.2g 塩分0.9g	幼児 526kcal 蛋白16.8g 脂質15.0g 塩分2.0g 乳児 420kcal 蛋白13.4g 脂質12.0g 塩分1.6g	
日曜日	4・28 金	5・29 土	6・31 月	7 金	8 土	11 火	12 水	13 木	
献立名	ごはん サワラの和風あんかけ 厚揚げの煮物 いんげんのごま和え 大根と麩のみそ汁 白米	豚丼 カリフラワーのマヨドレサラダ わかめと油揚げのみそ汁	ごはん 鶏肉のごまみそ炒め がんもの煮物 小松菜と椎茸のすまし汁	岩国寿司風 けんちょう じゃが芋と麩のみそ汁 【山口県郷土料理】	五目うどん かぼちゃのぞぼろ煮 栗物(りんご)	うどん 豚肉 人参 玉ねぎ ほうれん草 さつま揚げ 天然だし(昆布・かつお) 醤油・塩 みりん	かぼちゃ 鶏肉 グリンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖・みりん 酒・片栗粉	りんご	
材料名	サワラ 塩・酒 玉ねぎ・白菜 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒・片栗粉 厚揚げ 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 いんげん・しめじ 白ごま 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん 大根 麩 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 しょうが 醤油・砂糖 酒・みりん 油 カリフラワー かにかま マヨドレ 塩 砂糖 わかめ 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) みそ 小松菜 椎茸 天然だし(昆布・かつお) 醤油・塩 みりん・酒	白米 鶏肉 キャベツ 人参 玉ねぎ 天然だし(昆布・かつお) みそ 白みそ 醤油・砂糖 みりん・酒 白ごま・ごま油 がんもどき 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 酒・みりん 小松菜 椎茸 天然だし(昆布・かつお) 醤油・塩 みりん・酒	白米 昆布だし 酢・砂糖 みりん・塩 人参・椎茸 赤かまぼこ れんこん グリンピース 錦糸卵 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 白ごま・ごま油 鶏肉 木綿豆腐 大根・人参 さきかきごぼう 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 じゃが芋 麩 みそ 天然だし(昆布・かつお)	うどん かぼちゃ 鶏肉 グリンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん りんご				
副食	手作りゼリー、牛乳 ぶどうジュース 砂糖 イナアガー 牛乳	お菓子、牛乳 お菓子(ウエハース) 牛乳	かぼちゃパイ、麦茶 きょうざの皮 かぼちゃ 砂糖・油 麦茶	きな粉クッキー、牛乳 小麦粉 砂糖 塩 油・きな粉 牛乳	菜飯おにぎり、麦茶 白米 菜飯の素 麦茶				
栄養価	幼児 482kcal 蛋白18.5g 脂質10.3g 塩分2.1g 乳児 385kcal 蛋白14.8g 脂質8.2g 塩分1.6g	幼児 531kcal 蛋白22.0g 脂質16.4g 塩分2.0g 乳児 424kcal 蛋白17.6g 脂質13.1g 塩分1.6g	幼児 511kcal 蛋白18.0g 脂質14.6g 塩分2.1g 乳児 408kcal 蛋白14.4g 脂質11.6g 塩分1.6g	幼児 648kcal 蛋白20.4g 脂質21.5g 塩分2.0g 乳児 518kcal 蛋白16.3g 脂質17.2g 塩分1.6g	幼児 411kcal 蛋白17.0g 脂質5.6g 塩分1.9g 乳児 328kcal 蛋白13.6g 脂質4.4g 塩分1.5g				

# 謹賀新年



## 今月の郷土料理は山口県です!

### ・岩国寿司

別名「殿様寿司」とも言われ、豪華な具材と四角い形が特徴の押し寿司です。色鮮やかな見た目から、祝いの席にもよく登場します。今回は散らし寿司の形で提供します。

### ・けんちょう

大根が沢山採れる冬場によく食べられる煮物です。大根、人参、豆腐が基本の食材ですが、地域により入れる食材は様々で、山口県の「おふくろの味」です。

※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。  
 ※アレルギー・B.Cは別紙メニューになります。  
 ※11日の副食は誕生会のため誕生ケーキ(ホイップクリーム・みかん缶・白桃缶を含む)となり、栄養価は以下ようになります。  
 幼児・・・716kcal、蛋白20.9g、脂質22.3g、塩分2.1g  
 乳児・・・572kcal、蛋白16.7g、脂質17.8g、塩分1.6g