



# Menu 2023.4.16-30 Ayame nursery school

日	曜	副 食	食 材	お や つ	
				10時(未満児)	3時(共通)
17	月	ピーマンの肉詰め ひじきとごぼうのツナサラダ パイン しめじのみそ汁	合挽肉、たまねぎ、かぼちゃ、しいたけ、卵、パン粉、牛乳、ピーマン、トマトケチャップ、芽ひじき、しょうゆ、三温糖、ツナ缶、えだまめ(冷凍)、ささがきごぼう、きゅうり、にんじん、マヨネーズ、パインアップル、しめじ、たまねぎ、わかめ、きゃべつ、麦みそ、煮干し、ほうれんそう	牛乳 キウイ	スキムミルク スコーン 
18	火	おにぎり ハンバーグ コロッケ 卵焼き スパゲッティナポリタン ブロッコリー ミニトマト ゼリー みかん缶 リンゴジュース		牛乳 白い風船	牛乳 いちごのムース 
19	水	<b>食 育 の 日</b> ※おかず入りのおべんとうをおねがいします		牛乳 バナナ	牛乳 カステラ 
20	木	鶏肉の竜田揚げ 南瓜とクリームチーズのサラダ キウイ キャロットスープ	鶏肉、しょうが、料理酒、うすくちしょうゆ、片栗粉、サラダ油、かぼちゃ、さつまいも、たまねぎ、きゅうり、クリームチーズ、くるみ、マヨネーズ、にんじん、いんげんまめ、たまねぎ、しめじ、コンソメ	牛乳 スナックスティック	牛乳 フルーツゼリー 
21	金	鮭のオーロラソースかけ 二色サラダ オレンジ むらくも汁	鮭、小麦粉、バター(無塩)、トマトケチャップ、マヨネーズ、きゃべつ、ピーマン、ツナ缶、にんじん、きゅうり、QP和風しょうゆごまドレッシング、ネーブル、卵、たまねぎ、木綿豆腐、わかめ、煮干し、かつお節、片栗粉、こまつな	牛乳 リンゴ	スキムミルク ジャムサンド 
22	土	白身魚のゴマ焼き 野菜とコーンの炒め物 ミニトマト 厚揚げのみそ汁	白身魚、しょうが、小麦粉、ごま(白)、ごま(黒)、ほうれんそう、にんじん、たまねぎ、ホールコーン缶、ピーマン、しめじ、塩こしょう、中華だし、サラダ油、ミニトマト、厚揚げ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、わかめ、麦みそ、煮干し	牛乳 ビスケット	牛乳 ポテトチーズもち 
24	月	キャベツと卵の春巻き ごぼうのサラダ バナナ ほうれん草のみそ汁	春巻きの皮、ゆで卵、豚肉、きゃべつ、たまねぎ、中濃ソース、サラダ油、ごぼう、にんじん、きゅうり、ロースハム、ごま、マヨネーズ、バナナ、ほうれんそう、しめじ、たまねぎ、えのきたけ、麦みそ、煮干し	牛乳 星たべよ	スキムミルク ツナマヨトースト 
25	火	白身魚のトマト煮 ちくわのいそべ揚げ チーズ 南瓜のみそ汁	白身魚、塩こしょう、片栗粉、にんじん、ピーマン、じゃがいも、しめじ、たまねぎ、だいず(水煮)、ホールトマト缶、コンソメ、サラダ油、焼き竹輪、小麦粉、あおのり、プロセスチーズ、かぼちゃ、わかめ、えのきたけ、たまねぎ、麦みそ、煮干し、こねぎ	牛乳 キウイ	牛乳 雪の宿
26	水	エビのグラタン ほうれん草とたまごの炒め ムル 枝豆 大根スープ	むきえび、ウインナー、たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、塩こしょう、小麦粉、バター(無塩)、牛乳、豆乳、パン粉、チーズ、ほうれんそう、たまねぎ、もやし、にんじん、卵、しょうゆ、鳥がらだし、ごま(白)、ごま油、えだまめ(冷凍)、だいこん、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、いんげんまめ、コンソメ	牛乳 黒糖パン	牛乳 フルーツポンチ 
27	木	鮭のカレーピカタ 肉みそ納豆 ミニトマト キャベツのみそ汁	鮭、卵、パセリ、小麦粉、カレー粉、豚ひき肉、挽きわり納豆、たまねぎ、にんじん、しめじ、三温糖、麦みそ、しょうゆ、みりん風調味料、料理酒、ミニトマト、きゃべつ、たまねぎ、しめじ、わかめ、煮干し、こまつな	牛乳 オレンジ	牛乳 ふかし芋 
28	金	キャベツのしゅうまい ほうれん草とひじきの白和え パイン かき卵スープ	豚ひき肉、むきえび、しょうが、絹ごし豆腐、長ねぎ、たまねぎ、卵、片栗粉、きゃべつ、サラダ油、ごま油、グリーンピース、芽ひじき、じゃがいも、ほうれんそう、にんじん、板付かまぼこ、ごま、木綿豆腐、米みそ、三温糖、うすくちしょうゆ、パインアップル、たまねぎ、卵、えのきたけ、かに風味かまぼこ、こねぎ、鳥がらだし	牛乳 バナナ	スキムミルク かぼちゃの豆乳もち 

