



Menu 2024.4.16-30 Ayame nursery school

日	曜	副 食	食 材	お や つ	
				10時(未満児)	3時(共通)
16	火	具だくさん卵焼き もやしのごま和え リンゴ ほうれん草のみそ汁	卵、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、めんつゆ、牛乳、もやし、焼き竹輪、にんじん、きゅうり、三温糖、しょうゆ、ごま、りんご、ほうれん草、たまねぎ、しめじ、えのきたけ、わかめ、麦みそ、煮干し	牛乳 バームロール	牛乳 もちピザ 
17	水	ひじきの含め煮 サラダスパゲッティ オレンジ じゃが芋のみそ汁	豚肉、芽ひじき、れんこん、だいず、にんじん、板こんにゃく、油揚げ、三温糖、しょうゆ、スパゲティ、きゅうり、にんじん、ロースハム、ホールコーン缶、マヨネーズ、ネーブル、じゃがいも、たまねぎ、しめじ、わかめ、麦みそ、煮干し、こまつな	牛乳 キウイ	スキムミルク 仲良し団子 
18	木	白身魚のみそマヨ焼き ほうれん草とひじきの白和え チーズ 若竹汁	白身魚、料理酒、麦みそ、マヨネーズ、芽ひじき、じゃがいも、ほうれん草、にんじん、板つかまぼこ、ごま、木綿豆腐、麦みそ、三温糖、うすくちしょうゆ、プロセスチーズ、わかめ、たけのこ、たまねぎ、かつお節、煮干し、ほうれん草	牛乳 白桃缶	牛乳 マーブルケーキ 
19	金	 食 育 の 日 ※おかず入りのおべんとうをお願いします		牛乳 バナナ	牛乳 丸ボーロ
20	土	鶏肉の竜田揚げ 二色サラダ ミニトマト 枝豆 厚揚げのみそ汁	鶏肉、しょうが、料理酒、うすくちしょうゆ、片栗粉、サラダ油、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、ミニトマト、えだまめ、厚揚げ、たまねぎ、しいたけ、にんじん、わかめ、麦みそ、煮干し、ほうれん草	牛乳 オレンジ	牛乳 ふかし芋 
22	月	ジャージャーうどん ほうれん草とたまごの炒めナムル バナナ 南瓜のみそ汁	豚ひき肉、しょうが、たまねぎ、にんじん、ピーマン、三温糖、麦みそ、しょうゆ、片栗粉、ごま油、うどん、ほうれん草、もやし、にんじん、たまねぎ、卵、鳥がらだし、ごま、バナナ、かぼちゃ、たまねぎ、わかめ、えのきたけ、煮干し、こねぎ	牛乳 キウイ	スキムミルク ラスク 
23	火	 たけのごはん 鮭のチーズフライ 卵豆腐  大根と赤ピーマンのサラダ スナックえんどう  パイン ミニゼリー 春きゃべつの味噌汁		牛乳 白い風船	牛乳 いちご大福 
24	水	豆腐のドライカレー コロコロサラダ リンゴ 野菜フルーツジュース	豚ひき肉、木綿豆腐、にんじん、たまねぎ、ピーマン、しいたけ、ほうれん草、しょうゆ、ウスターソース、カレー粉、トマトケチャップ、きゅうり、じゃがいも、にんじん、ゆで卵、魚肉ソーセージ、マヨネーズ、りんご、野菜フルーツジュース	牛乳 アンパンマン ビスケット	牛乳 カステラ 
25	木	白身魚のゴマ焼き 南瓜とクリームチーズのサラダ キウイ しめじのみそ汁	白身魚、しょうが、小麦粉、ごま(白)、ごま(黒)、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、キウイフルーツ、しめじ、たまねぎ、さつまいも、わかめ、麦みそ、煮干し、ほうれん草	牛乳 ミニボルガ	牛乳 ハッピータン
26	金	スパニッシュオムレツ ひじきとごぼうのツナサラダ オレンジ キャロットスープ	じゃがいも、たまねぎ、にんじん、プロセスチーズ、ピーマン、卵、牛乳、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、にんじん、ささがきごぼう、きゅうり、マヨネーズ、ネーブル、にんじん、たまねぎ、いんげんまめ、しめじ、コンソメ	牛乳 かっぱえびせん	スキムミルク リッツチーズ サンド 
27	土	鮭のピカタ 肉みそ納豆 ミニトマト ブロッコリー ごぼうのみそ汁	鮭、卵、パセリ、小麦粉、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、ブロッコリー、ごぼう、わかめ、たまねぎ、にんじん、煮干し、こまつな	牛乳 リンゴ	牛乳 パンブキンケーキ 
30	火	野菜のかき揚げ 大根と豚ひき肉の炒め煮 チーズ むらくも汁	にんじん、たまねぎ、むきえび、しいたけ、さつまいも、ごぼう、長ねぎ、天ぷら粉、サラダ油、豚ひき肉、だいこん、しめじ、しょうゆ、料理酒、ごま油、プロセスチーズ、卵、木綿豆腐、たまねぎ、にんじん、わかめ、煮干し、かつお節、片栗粉、こまつな	牛乳 栄養ボーロ	牛乳 ジャムサンド 

