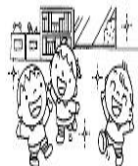


Main table containing 17 columns of daily menus (献立名, 材料名, エネルギー, たんぱく質) and a detailed list of ingredients for the 28th birthday celebration (【4月の行事食】★28日(火曜日) お誕生日会).



【4月の行事食】
★28日(火曜日) お誕生日会
【手作りおやつ】
○ 1日(水) 食パン、バター、グラニュー糖 / (ア)米粉ミックス、バター、牛乳
○ 2日(木) さつま芋、三温糖、バター、片栗粉、しょうゆ、みりん
○ 3日(金) 強力粉、ドライイースト、三温糖、バター、りんご、塩、水
(ア)米粉ミックス、バター、牛乳、りんご、三温糖
(ア)おから、米粉ミックス、牛乳、バター
○ 6日(月) じゃが芋、なたね油、塩
○ 7日(火) 食パン、マヨネーズ、カレー粉、パセリ / (ア)米粉ミックス、牛乳、さつまいも
○ 8日(水) おから、薄力粉、ベーキングパウダー、卵、三温糖、牛乳、バター、塩
(ア)おから、米粉ミックス、牛乳、バター
○ 9日(木) さつまいも
○ 10日(金) 薄力粉、ベーキングパウダー、卵、バター、三温糖、牛乳、バナナ
(ア)米粉ミックス、牛乳、バナナ
○ 13日(月) じゃが芋、なたね油、三温糖、しょうゆ
○ 14日(火) さつまいも、バター、生クリーム、三温糖、卵黄、みりん / (ア)さつまいも、三温糖、豆乳
(ア)米粉ミックス、豆乳、米油、ツナ缶、玉ねぎ、パセリ
○ 16日(木) 薄力粉、ベーキングパウダー、卵、黒砂糖、水 / (ア)米粉ミックス、ほうれん草、牛乳
(ア)米粉ミックス、牛乳、バター、人参
○ 20日(月) 無糖ヨーグルト、薄力粉、ベーキングパウダー、バター、卵、三温糖、塩
(ア)米粉ミックス、無糖ヨーグルト、バター、三温糖
○ 21日(火) さつま芋、三温糖、片栗粉、しょうゆ、みりん
○ 22日(水) 絹ごし豆腐、薄力粉、ベーキングパウダー、卵、三温糖、牛乳、バター、なたね油
(ア)絹ごし豆腐、米粉ミックス、牛乳、バター
○ 23日(木) じゃが芋、なたね油、コンソメ
○ 24日(金) 食パン、純ココア、三温糖、マーガリン / (ア)米粉ミックス、純ココア、牛乳
○ 27日(月) さつま芋、なたね油、三温糖、しょうゆ
○ 28日(火) 薄力粉、ベーキングパウダー、卵、三温糖、マーガリン / (ア)米粉ミックス、バター、牛乳
○ 30日(木) 食パン、ビザソース、ケチャップ、玉ねぎ、塩、パセリ、とろけるミックスチーズ
(ア)米粉ミックス、牛乳、じゃが芋
※23日(木)「ポークハンバーグ」材料:豚ミンチ、玉ねぎ、人参、ひじき、えのきたけ、塩、片栗粉
※(さつまいも)(南瓜)(人参)は、子ども達の咀嚼を促し、一口量の理解の為に提供しています。
給食だけで満足する場合は提供しない為、エネルギー・タンパク質には反映していません。