

4月

ようちえんのおべんとう



エンゼルフーズ株式会社

れいわ7ねん

★仕入れ材料の都合による献立の変更はご了承下さい。

ご進級、ご入園おめでとございます！！

	<p>1 か めだまやきハンバーグ あおなとコーンのソテー マカロニサラダ だいちナゲット</p> <p>フルーツ あげパン 353kcal/8.9g</p>	<p>2 すい たつぶりキャベツの さんかくはるまき にくやさしいため ナムル</p> <p>フルーツ ジャージャーめん 375kcal/9.2g</p>	<p>3 もく てりまヨチキン ビーフソテー アンパンマンポテト ツナとひじきのサラダ トマトさつま フルーツ しろごはん 403kcal/11.3g</p>	<p>4 きん エンゼルカレー エビフライ ★えだまめと コーンのソテー やきとり・ふかしいも フルーツ しろごはん 439kcal/12.0g</p>
<p>7 げつ とりにくのからあげ やきそば あつやきたまご タコウイナー ブロッコリー フルーツ おにぎり 413kcal/11.5g</p>	<p>8 か ぶたのしょうがやき あおなソテー ごもくまめ シュガーポテト</p> <p>フルーツ しろごはん 435kcal/10.8g</p>	<p>9 すい ケチャップハンバーグ ナポリタン やさいのしおこんぶあえ ふかしいも フルーツ キャロットパン/ コーンコロケ 371kcal/9.6g</p>	<p>10 もく にくじゃが やさしいため ちくわのいそべあげ ウイナー</p> <p>フルーツポンチ しろごはん 412kcal/9.5g</p>	<p>11 きん チキンステーキ ねじねじマカロニソテー やさいのナムル はながたしんじょうに たこやき フルーツ しろごはん 407kcal/13.0g</p>
<p>14 げつ ハンバーグ コーンソテー トマトさつま たけのこと あおなのおかかあえ フルーツ しろごはん 400kcal/10.2g</p>	<p>15 か チキンカレー とんかつ ブロッコリー ウイナー</p> <p>フルーツ しろごはん 426kcal/10.4g</p>	<p>16 すい きょうりゅうチキンナゲット やさしいため ポテトサラダ さくらしゅうまい あつあげに フルーツ しろごはん 417kcal/10.3g</p>	<p>17 もく チキンピカタ フライドポテト ポークビーンズ</p> <p>フルーツ きなこあげパン 382kcal/10.2g</p>	<p>18 きん おこのみやき やきそば あおなのあえもの あつやきたまご カニカマ フルーツ しろごはん 404kcal/9.3g</p>
<p>21 げつ ローストチキン ビーフソテー やさいのしおこんぶあえ おからポテト</p> <p>フルーツ しろごはん 409kcal/10.8g</p>	<p>22 か とんかつ コーンともやしのソテー とろつとがんにもに モロッコいんげん たけのこしゅうまい フルーツ しろごはん 404kcal/9.9g</p>	<p>23 すい メンチカツ やきそば あつやきたまご タコウイナー ブロッコリー フルーツ おにぎり 413kcal/10.1g</p>	<p>24 もく とりにくのからあげ ハンバーグ さつまいもと りんごのサラダ カリフラワーのカレーに フルーツ しろごはん 411kcal/10.0g</p>	<p>25 きん ミートマカロニ コーングラッセ にんじんに フランクフルト</p> <p>フルーツ ミルクパン/コロケ 377kcal/10.3g</p>
<p>28 げつ エビフライ チンゲンさいソテー ミートボール ヤングコーン コンソメポテト フルーツ しろごはん 401kcal/9.2g</p>	<p>29 か しょうわのひ </p>	<p>30 すい やきにく ポイルやさい たこやき ふかしいも あかかぶさつま フルーツ しろごはん 423kcal/12.2g</p>		

★カロリー量とタンパク質量は(kcal/g)で表記しております。

★魚料理は極力骨を取っていますが、気を付けて召し上がって下さい。

★迷子のスプーン・フォークが増えています。みんなのかわいいスプーンやフォークには園名とお名前を記入を必ずお願い致します！

★練り物(さつま揚げ、ちくわ、はんぺんなど)の中に見られる黒や赤、または黄色の点や線状のものは、魚皮ですのでご安心してお召し上がりいただけます。

★おにぎりを食べる時はしっかりと手を洗いましょう！！

★唐揚げ・チキンステーキ等の鶏肉において、肉の成分の反応により加熱後でも赤みが残る場合があります。また、飼育時の打ち身や玉葱等野菜の成分によるものもあります。気になる場合はご連絡ください。

※メニューに★印がついているおかずは、誤嚥が無いよう、気をつけてお召し上がりください。

今月の食材 主な産地			
キャベツ	愛知・茨城	米	茨城・青森
人参	北海道	オレンジ	アメリカ
大根	千葉	鶏肉	ブラジル
じゃが芋	北海道	豚肉	カナダ