

4月の予定献立表

月	火	水	木	金	土
<p>美味しく食べよう「スナップエンドウ」</p> <p>グリーンピースの改良品種で、豆が大きく生長してもさやが柔らかく、さやごと食べられます。サッと塩ゆですると鮮やかな緑色になり、甘味が増し、天ぷらなどにするとサクサクとした食感を楽しむことができます。長時間加熱すると食感や色が悪くなるため、煮物の彩りにあしらう場合には別茹で、盛りつけ時に添えましょう。</p> <p>子どもと一緒に筋を取り、春の美味しさを感じましょう。</p>					<p>1</p> <p>団子汁 バナナ</p>
					おにぎり
<p>3</p> 	<p>4</p> <p>豆腐の中華炒め ひじきの華園和え オレンジ すまし汁 桜色蒸しパン</p>	<p>5</p> <p>カレーライス スナップエンドウ マカロニサラダ バナナ 牛乳寒天</p>	<p>6</p> <p>魚と切干大根の煮つけ 青梗菜とベーコンの炒め物 りんご みそ汁 カントリークッキー</p>	<p>7</p> <p>目玉焼き 野菜炒め 煮昆布 パイン みそ汁 やせうま</p>	<p>8</p> <p>肉うどん バナナ</p>
					おにぎり
<p>10</p> <p>オムレツ 菜の花のおかか和え キウイ すまし汁 シュガーラスク</p>	<p>11</p> <p>魚の南蛮漬け マカロニのゆかり和え 焼き南瓜 みそ汁 焼き大福</p>	<p>12</p> <p>麻婆豆腐 かえり トマト 胡瓜の昆布和え 中華スープ じゃが丸くん</p>	<p>13</p> <p>豚肉のケチャップ炒め ごぼうと豆のサラダ いちご すまし汁 バナナケーキ</p>	<p>14</p> <p>ツナじゃが 青菜としめじのソテー きよみ みそ汁 ビーフン炒め</p>	<p>15</p> <p>グリーンピースご飯 豚汁 バナナ</p>
					おにぎり
<p>17</p> <p>魚のフロバンス風 ほうれん草の白和え りんご すまし汁 わかめとチーズのおにぎり</p>	<p>18</p> <p>筑前煮 いんげんと野菜のごま和え ししゃも みそ汁 ソフトフランスパン</p>	<p>19</p> <p>魚のムニエル アスパラの炒め物 粉吹き芋 オレンジ みそ汁 おつゆ麩の黒糖からめ</p>	<p>20</p> <p>レバーの甘辛煮 もやしの梅肉和え スナップエンドウ すまし汁 フルーツヨーグルト</p>	<p>21</p> <p>ピザ風卵焼き キャベツの和え物 トマト コンソメスープ きょうりゅうのたまご</p>	<p>22</p> <p>サンドイッチ 人参のスープ バナナ</p>
					おにぎり
<p>24</p> <p>凍り豆腐の卵とじ アスパラとツナのサラダ パイン みそ汁 ウイナーロール</p>	<p>25</p> <p>つくねの中華スープ 切昆布の当座煮 バナナ 筍おにぎり</p>	<p>26</p> <p>魚のネギ味噌焼き 野菜の納豆和え 人参の甘煮 すまし汁 メロンパン風</p>	<p>27</p> <p>まり揚げ 胡瓜とワカメの酢の物 キウイ すまし汁 よもぎ団子</p>	<p>28</p> <p style="color: pink;">誕生会 お楽しみ♪</p> 	<p>29</p> <p style="color: red;">昭和の日</p> 

※入荷の都合などにより献立が変更になることがあります。ご了承をお願いします。

