

4 月分 献立表

豊田市こども発達センター

豊田市福祉事業団

日	曜	献立名	主として血・肉となるもの	主として体の調子を整えるもの	主として働く力となるもの	全カロリー	蛋白質
14	金	カレーライス・和風ツナサラダ・キャラメルマドレーヌ・牛乳	豚もも肉・シーチキン・卵・牛乳	玉ねぎ・にんじん・グリーンピース・きゅうり・キャベツ	じゃが芋・油・ごはん・砂糖・キャラメルシロップ・ホットケーキミックス・バター	774	25.9
17	月	ご飯・ふりかけ・鶏肉の生姜焼き・付合せ(キュウリ)・大根とさつま揚げの煮物・味噌汁(豆腐 えのき)・牛乳寒天・牛乳	鶏もも肉・さつま揚げ・豆腐・牛乳	しょうが・きゅうり・大根・にんじん・グリーンピース・えのき茸・寒天・みかん缶	ごはん・砂糖	674	30.0
18	火	ご飯・魚のチーズパン粉焼き・付合せ(インゲン)・南瓜サラダ(ハム)・コンソメスープ(ホウレン草 もやし)・パン・牛乳	ホキ・ハム・インゲン・ハム・牛乳	いんげん・南瓜・玉ねぎ・ほうれん草・もやし・パン	ごはん・小麦粉・パン粉・マヨネーズ	705	31.5
19	水	ご飯・豆腐の肉味噌かけ・胡瓜の小町和え・若竹汁・さつま芋蒸しパン・牛乳	豆腐・豚ひき肉・卵・牛乳	グリーンピース・きゅうり・にんじん・たけのこ・わかめ	ごはん・三温糖・片栗粉・油・砂糖・すりごま(白)・ホットケーキミックス・さつまいも	668	27.3
20	木	食パン・ジャム(りんご)・ミートボールケチャップ煮・ツナとブロッコリーのサラダ・コンソメスープ(キャベツ ベーコン)・ぶどうゼリー(寒天)・牛乳	鶏だんご・シーチキン・ベーコン・牛乳	玉ねぎ・にんじん・ピーマン・ブロッコリー・ホールコーン・キャベツ・ぶどうジュース・寒天	食パン・りんごジャム・三温糖・片栗粉・砂糖・油	789	29.3
21	金	ご飯・魚の照り焼き・付合せ(オクラ)・ひじきの煮付け・味噌汁(じゃが芋 玉葱 ネギ)・白玉だんご・牛乳	さわら・油揚げ・鶏もも肉・牛乳	オクラ・ひじき・にんじん・グリーンピース・玉ねぎ・ねぎ	ごはん・砂糖・油・三温糖・じゃが芋・白玉団子・こしあん	758	34.5
24	月	ご飯・魚のピリカラフル・ハムとキャベツの中華サラダ・中華スープ(春雨 ネギ)・プレーン蒸しパン・牛乳	さけ・ハム・錦糸卵・牛乳	ピーマン・にんじん・ホールコーン・キャベツ・貝割大根・白ねぎ	ごはん・片栗粉・砂糖・ごま油・春雨・ホットケーキミックス	662	32.4
25	火	ロールパン・ハッシュドポーク・大根ときゅうりのサラダ・コンソメスープ(もやし 舞茸)・みかんのヨーグルトかけ・牛乳	豚もも肉・かに風味かまぼこ・ヨーグルト・牛乳	玉ねぎ・にんじん・しめじ・グリーンピース・大根・きゅうり・もやし・まいたけ・みかん缶	ロールパン・バター・砂糖・マヨネーズ・すりごま(白)	740	30.2
26	水	ご飯・千草焼き・じゃが芋とツナの煮物・味噌汁(玉葱 アケ ミツハ)・パンゼリー(寒天)・牛乳	卵・豚ひき肉・シーチキン・油揚げ・牛乳	干し椎茸・たけのこ・にんじん・ほうれん草・いんげん・玉ねぎ・みつば・パインジュース	ごはん・油・砂糖・じゃが芋	667	25.7
27	木	ご飯・煮魚・付合せ(さつま芋)・もやし炒め・すまし汁(大根 ワカネギ)・バナナ・牛乳	赤魚・ベーコン・牛乳	しょうが・もやし・ピーマン・にんじん・ホールコーン・大根・ねぎ・わかめ・バナナ	ごはん・砂糖・さつまいも・油	666	29.3
28	金	ご飯・チキンカツ・付合せ(ブロッコリー)・和風マカロニサラダ・コンソメスープ(キャベツ 椎茸)・カルピスゼリー(寒天)・牛乳	鶏もも肉・ハム・牛乳	ブロッコリー・にんじん・玉ねぎ・きゅうり・キャベツ・生しいたけ・寒天	ごはん・小麦粉・パン粉・油・マカロニ・砂糖	780	26.0

* 材料の都合により、献立を変更する場合があります。
 * 献立作成システムの都合により、使用しているすべての食材を表示できない日があります。
 * 季節の献立
 19日 若竹汁

