



2024年4月 松原ひかり幼稚園メニュー



アレルギー表示 ●卵 ▲乳 \*そば ☆えび ◎かに ②くるみ 必カシューナッツ ◎アーモンド  
\*そば・落花生の入った食事は使用しておりません。

日 曜 日	取立名	まいりょう			アレルギー対応		
		まぐさや面になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	絆ひかりの選手を整えるもの 野菜類・漢詩・くだもの類	真珠ひやは三どまるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類			
2 火	カレーライス ブロッコリーのサラダ フルーツ(パイナップル)	牛丼	玉ねぎ・人参 キャベツ・ブロッコリー・コーン パイント(生詰)	米(国産)・じゅうす・油 砂糖・オリーブ油	カレーブレーキ 酢・塩		
3 水	鶏肉の唐揚げ 白菜のあおさ和え 煮豆 こはん 豆まじめ	鶏肉 ちくわ 大豆	じょうが 白菜・人参・あおさのり 生しいたけ 玉ねぎ・わかめ	小麦粉・でん粉・油 砂糖 米(国産)	醤油・味噌 醤油・本みりん・和風だし 和風だし・醤油・本みりん・料理酒 だし・醤油・塩		
4 木	ほうとう風うどん ワイン入り野菜炒め 蒸さづま芋	牛丼 ワインナー		細麺うどん 油・砂糖 さつま芋	醤油・料理酒		
5 金	サバの旨煮 アスパラガスサラダ にんじんきんぴら 炊込みごはん 豆まじめ	さば	じょうが グリーンアスパラガス・きゅうり・コーン 人参 ごぼう 小松菜・えのきだけ	砂糖 油・砂糖 つきこんにゃく・油・砂糖 米(国産)	ラスクソース・醤油・料理酒 醤油・酢 和風だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・料理酒・和風だし だし		
6 土	焼き鳥丼 ブロッコリーの中華和え 味噌汁	鶏肉	じょうが・キャベツ ブロッコリー・人参 青ねぎ	米(国産)・油・砂糖・でん粉・豆こま 調合ごま油	醤油・本みりん・塩 醤油・本みりん・中華だし だし		
8 月	ハムカツ ひじき入りナムル ごはん 味噌汁 フルーツ(りんご)	ハムカツ	切干大根・人参・ひじき・にんにく 白菜・まいだけ りんご	油 砂糖・調合ごま油 米(国産)	醤油・塩 だし	→オレンジ	
9 火	豚肉のチャップチ 高野豆腐の煮物 ごはん 味噌汁 フルーツ(黄桃)	豚肉	玉ねぎ・豆豆もやし・ピーマン・豚バラ さやいんげん	緑豆春雨・油・砂糖・白ごま・調合ごま油 砂糖 米(国産) おつゆ麺	醤油・本みりん・料理酒 和風だし・醤油・料理酒 だし		
10 水	白鳥のマヨネーズ焼 チキン葉とキヤッポンの進化も和え ごはん 豆まじめ	牛丼	チンゲン菜・キャベツ・唐辛子 かぼちゃ	マヨネーズタイプ(卵不使用)	醤油・油 米(国産)		
11 木	ポークハヤシ しらすと大根のサラダ フルーツ(パナナ)	豚肉	えのきだけ・みつば 玉ねぎ・人参・しじみ 大根・ブロッコリー パナナ	米(国産)・押麦・油 油・砂糖	だし・醤油・塩 ハヤシフレーク・トマトケチャップ 醤油・酢		
12 金	鶏肉のこうじ揚げ もやしと小松菜のお漬け さやいんげんの甘煮 ごはん 味噌汁	鶏肉	綠豆もやし・小松菜	か夷粉・でん粉・油 さつま芋・砂糖 米(国産)	こうじ 醤油・本みりん・和風だし だし		
13 土	けんちんうどん 半天ときのうりの唐揚げ和え 豆腐じゅうまい	油揚げ	玉ねぎ・えのきだけ 大根・ごぼう・人参・青ねぎ さつま揚げ 豆腐じゅうまい	細麺うどん 油・砂糖	白だし 醤油・本みりん・和風だし		
15 月	八宝菜 焼かばらや ごはん 味噌汁 フルーツ(りんご)	豚肉	玉ねぎ・人参・だけのこ・生しいたけ・チンゲン菜 かぼちゃ わかめ りんご	油・でん粉 米(国産) おつゆ麺	中華だし・醤油・塩 だし	→オレンジ	
16 火	アヒージョ煮 チキンとキャベツのサラダ ビーフソース ごはん 豆まじめ	鶏肉	じょうが キャベツ・人参 玉ねぎ・ニラ 大根・ほれん草	砂糖・でん粉・油 油・砂糖 ビーフ・油 米(国産)	醤油・料理酒 醤油・酢 中華だし・塩		
17 水	麻婆豆腐 フロッコリービーフのねのかが和え 変入りごはん 味噌汁 フルーツ(パナナ)	豆腐	豆腐・豚ひき肉・大豆たんこく・赤みそ かつお節 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・油 かぼちゃ・青ねぎ パナナ	玉・砂糖・でん粉 米(国産)・押麦	醤油・本みりん・和風だし だし	
18 木	豚骨ラーメン 大学芋 きんぴらごぼう	豚肉	玉ねぎ・豚バラ肉・しめじ・ニラ さつま芋・油・砂糖・黒ごま 油・砂糖	ラーメン・油 さつま芋・油・砂糖 ごぼう・人参	豚骨ラーメンスープ 和風だし・醤油・本みりん・料理酒		
19 金	クリームシチュー ツナサラダ ワインソテー ロールパン	鶏肉・牛乳 ツナフレーク パークワインナー	人参・玉ねぎ・クリンビース ブロッコリー・黄パプリカ ▲ロールパン	じゃが芋・油 砂糖・調合ごま油 ▲ロールパン	▲クリームシチューミックス 醤油・酢・本みりん →コンソメスープ →ロール		
20 土	三色丼 揚げと白菜の煮浸し 味噌汁	豚ひき肉 油揚げ	コーン・きやひばずん 白菜 緑豆もやし・青ねぎ	米(国産)・砂糖・油 砂糖	醤油・本みりん・塩・利口酒 醤油・本みりん・和風だし だし		
22 月	ハンバーグ ブロッコリーのこま和え 高野豆腐と昆布の煮物 ごはん 味噌汁	▲ハンバーグ	ブロッコリー・キャベツ 細切り昆布	白ごま 砂糖 米(国産)	トマトチャップ 醤油・本みりん・和風だし 和風だし・醤油・本みりん だし	→うさぎハンバーグ 	
23 火	オーブンオムレツ ポタトフライ ほれん草としらすのサラダ ごはん スープ	しらす	かぼちゃ・テンゲン菜 玉ねぎ・人参・ビーマン カリフラワー・グリーンアスパラガス	玉ねぎ・油 油・砂糖 米(国産)	卵・チキンコンソメ・トマトチャップ 塩 醤油・酢 チキンコンソメ	→牛の生姜焼き	
24 水	白身魚の甘辛焼 いんげんのそぼろ炒め 小松菜と白菜のお漬け ごはん 味噌汁	牛丼	さやいんげん・人参 小松菜・白菜	油 油・砂糖 米(国産)	醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・和風だし 醤油・本みりん・和風だし だし		
25 木	豚肉の野菜の五目炒め ツナチーズのサラダ 味噌汁 フルーツ(黄桃)	鶏肉	玉ねぎ・人参・ニラ・緑豆もやし・しめじ ブロッコリー	玉ねぎ・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) じゃが芋	豚肉・油 マヨネーズ・とんかつソース・醤油 知風だし・醤油・料理酒 だし	→チーズなし	
26 金	焼そばは ひじきとさつま芋の煮物 味噌汁 フルーツ(パナナ)	牛丼	ひじき 玉ねぎ さつま芋・白みそ	玉ねぎ・油 ひじき 白菜・青ねぎ パナナ	ラーメン・油 さつま芋・砂糖	味噌ソース・とんかつソース・醤油 知風だし・醤油・料理酒 だし	
27 土	ツナチャーハン 中華ソーラー 中華スープ	ツナフレーク	玉ねぎ・ビーマン 大根・キヤッソ・人参 緑豆もやし・コーン	玉ねぎ・油 砂糖・調合ごま油	中華だし・塩・醤油 醤油・酢・本みりん 中華だし・醤油・塩		
30 日	豚肉の相模の煮物 うなぎとブロッコリーのお漬け ごはん じる汁 フルーツ(りんご)	牛丼	じょうが・油 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・油 ブロッコリー チングン菜・玉ねぎ りんご	和風だし・醤油・本みりん・和風だし 醤油・本みりん・和風だし だし	→オレンジ	

\*材料の都合により、献立が一変更になる場合がありますので、ご了承下さい。

エネルギー | タンパク質 | 脂質 | 蛋白質  
322kcal | 11.6g | 7.2g | 54.4g

ご入院・ご来院  
おめでとうございます

おまじないがたくさんあります  
おまじないで元気になれるよし、おいしいお食事  
ありがとうございます





## 2024年4月 松原ひかり幼稚園メニュー（午前・午後おやつ）

アレルギー表示

\*そば ●卵 ▲乳 ☆えび ◎かに ⑦くるみ ⑪バナナ ⑫カシューナッツ  
 \*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。



日	曜日	上段（午前おやつ）	ざいりょう	アレルギー対応
		下段（午後おやつ）		
		ピスケット（シガーフライ）	▲シガーフライ	
2 火	オレンジゼリー	オレンジゼリーの素		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	ミニわかめちゃん	ミニわかめちゃん		
3 水	もちもちマフィン	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・豆腐		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	ピスコ	▲ピスコ		
4 木	そぼろおにぎり	米(国産)・鶏ひき肉(ささみ)・油 醤油・砂糖・本みりん		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	ぱりんこ	ぱりんこ		
5 金	きなこドーナツ	小麦粉・ベーキングパウダー・豆腐 砂糖・油・きな粉		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	ミレーピスケット	ミレーピスケット		
6 土	ほたほた焼	ほたほた焼き		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	かぼちゃポーロ	かぼちゃポーロ		
8 月	パイントル	高天・砂糖 おろしパイントル		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	アンパンマン揚げせんべい	揚げせんべい		
9 火	カリカリさつま芋	さつま芋・油 砂糖		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	せんべい(星たべよ)	聖型せんべい		
10 水	バナナ蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆腐・おろしバナナ		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	ピスケット（シガーフライ）	▲シガーフライ		
11 木	ミックス焼き	お好み焼き粉・ベーキングパウダー・ちくわ・青ねぎ キャベツ・人参・お好み焼きソース・あおさのり		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	ミニわかめちゃん	ミニわかめちゃん		
12 金	豆腐のふんわりクッキー	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	ミレーピスケット	ミレーピスケット		
13 土	わかめおにぎり	米(国産) わかめご飯の素		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	ピスコ	▲ピスコ		
15 月	お誕生日ケーキ	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 オリーブ油・豆腐・▲ホイップクリーム	→ホイップクリームなし	
	りんごジュース	りんごジュース		
	ぱりんこ	ぱりんこ		
16 火	フルーツポンチ	フルーツゼリーの素・りんご パイント(生詰)	→りんごなし	
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	かぼちゃポーロ	かぼちゃポーロ		
17 水	ミルクラスク	▲麦パン・▲バター ▲スキミルク・砂糖	→米粉のカップケーキ	
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	アンパンマン揚げせんべい	揚げせんべい		
18 木	甘味噌おにぎり	米(国産)・赤みそ 本みりん・砂糖		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	せんべい(星たべよ)	聖型せんべい		
19 金	ふんわりにんじんクッキー	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐・人参		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	ミレーピスケット	ミレーピスケット		
20 土	ふんわりきなこ	やわらかおかき(きな粉味)		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	ピスケット（シガーフライ）	▲シガーフライ		
22 月	ホットケーキ	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆乳・いちごジャム		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	ミニわかめちゃん	ミニわかめちゃん		
23 火	シュガートースト	▲麦パン・▲バター 砂糖	→ぱりんこ	
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	ピスコ	▲ピスコ		
24 水	ちんすこう	小麦粉・油 砂糖・塩		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	ぱりんこ	ぱりんこ		
25 木	ぶどうゼリー	ぶどうゼリーの素		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	かぼちゃポーロ	かぼちゃポーロ		
26 金	納豆お焼	米(国産)・納豆・あおさのり 醤油・でん粉		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	ミレーピスケット	ミレーピスケット		
27 土	グラッパー	グラッパー		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	
	アンパンマン揚げせんべい	揚げせんべい		
30 火	レーズン蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・レーズン		
	牛乳	▲牛乳	→豆乳	