



4月の献立表

コープフーズ(株)

月	火	水	木	金
【アレルギー対応のある保護者様へ】 3月20日までに4月の代替献立のご確認をお願いいたします。		1	2	3
◎ごはんは留萌産なつぼしを使用しています。 ◀こだわりの調味料▶ ・みそは北海道産の米と大豆からできています。深い甘みとこく、香りがよいのが特徴です。 ・本みりんは昔ながらの作り方にこだわり、素材の味を感じられます。 ・しょう油は国産原料のみで作ったまろやかな味わいのしょう油です。 ・塩は沖繩産。塩味だけでなくミネラル、うま味が豊富です。 ・ごま油は昔ながらの製法で絞った一番搾り。とても香りがよいのが特徴です。		ごはん	バターロール	ごはん
		卵スープ	鶏肉のクリーム煮	味噌汁(キャベツ・しめじ)
		ピビンバ丼の具	ミニオンのポテトフライ(1個)	豚肉の甘辛炒め
		どさんコーン	ぶどうゼリー	洋風金平
		アレルギー表示 小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉、ごま	アレルギー表示 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉	アレルギー表示 小麦、大豆、鶏肉、豚肉
6	7	8	9	10
ごはん	きつねうどん	ごはん	バターロール	入園式
味噌汁(じゃが芋、わかめ、葱)	竹輪の天ぷら(1本)	味噌汁(豆腐、なめこ、長ねぎ)	ミネストローネスープ	
メンチカツ(Pソース)	果物(バナナ)	はちみつ鶏(40)	ハンバーグ(50)	
おかか和え(白菜、人参)		春雨サラダ	揚げじゃが芋のソテー	
アレルギー表示 小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	アレルギー表示 小麦、卵、大豆、鶏肉、バナナ	アレルギー表示 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま	アレルギー表示 小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉	
13	14	15	16	17
ごはん	醤油ラーメン	ごはん	バターロール	ポークカレー
たぬき汁	いももちみたらしあん	味噌汁(大根、油揚げ、長ねぎ)	かぼちゃのポターージュ	福神漬
中札内田舎どりのチキンカツ・ソース(40)	ととやき(チョコレートクリーム)	豚キムチ炒め	粗びきソーセージ・ケチャップ	フルーツヨーグルト
枝豆コーンごまドレサラダ		中華風かに玉	ポテトサラダ	
アレルギー表示 小麦、大豆、鶏肉、りんご、ごま	アレルギー表示 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉	アレルギー表示 えび、かに、小麦、卵、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま	アレルギー表示 小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉	アレルギー表示 小麦、乳、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ごま
20	21	22	23	24
ごはん	スパゲティミートソース	わかめご飯	バターロール	ごはん
味噌汁(じゃが芋、ふのり、長葱)	フルーツ白玉	味噌汁(さつま芋、油揚げ、人参)	ブラウンシチュー	打ち豆汁
肉豆腐	ミニ味付小魚	ますのみりん漬け焼き	スイートポテトコロッケ	留萌名物!豚ジスカン
ごま和え		切干大根の煮物	ハムマリネ	マカロニサラダ
アレルギー表示 小麦、大豆、豚肉、ごま	アレルギー表示 えび、かに、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ごま	アレルギー表示 えび、かに、小麦、さけ、大豆、ごま	アレルギー表示 小麦、卵、乳、大豆、豚肉、りんご、ごま	アレルギー表示 小麦、卵、大豆、豚肉、りんご、ごま
27	28	29	30	【4月の一人当たり平均摂取栄養値】 エネルギー 455kcal たんぱく質 17.1g 脂質 14.7g 炭水化物 59.4g 食塩相当量 1.8g<推定値>
ごはん	肉みそうどん	昭和の日	バターロール	
味噌汁(豆腐、わかめ、長ねぎ)	チーズおかか和え		コーンスープ	
三色丼の具	ミニもちもち揚げパン		ポークビーンズ	
塩昆布和え			鶏肉のコールスロー風	
アレルギー表示 小麦、卵、大豆、豚肉、ゼラチン、ごま	アレルギー表示 小麦、卵、乳、大豆、豚肉		アレルギー表示 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉	