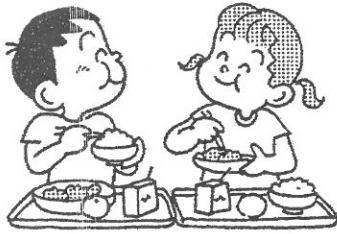


4月 Hot Lunch

二葉幼稚園



		11日(水)	12日(木)	13日(金)
献立名	献立名	煮 菜 東あげ甘辛煮 お 汁	野菜いため ゆで卵 牛 乳	肉じゃが ふりかけ 味噌汁
	赤	豚肉 厚あげ 東あげ わかめ	豚肉 卵 牛乳	豚肉 豆腐 味噌
	緑	小松菜 白滝 人参 しめじ えのき茸 長ねぎ	キャベツ 玉ねぎ もやし 人参 白滝 コーン缶詰	キャベツ 玉ねぎ 人参 白滝 しめじ 長ねぎ
	黄	じゃがいも	サラダ油	じゃがいも サラダ油
献立名	献立名	16日(月) 親子煮 塩きゅうり お 汁	17日(火) マカロニサラダ ウィンナー 牛 乳	18日(水) さばそぼろ 酢の物 肉野菜汁
	赤	鶏肉 卵 油あげ	ハム ウィナー 卵 牛乳	さば水煮缶詰 豚肉 わかめ
	緑	玉ねぎ 人参 竹の子 しいたけ きゅうり 小松菜 グリンピース	キャベツ きゅうり 人参 りんご	キャベツ 玉ねぎ 人参 白滝 もやし きゅうり
	黄	車麩 じゃがいも	マカロニ 小麦粉 サラダ油	じゃがいも
献立名	献立名	19日(木) あぶ玉 ナムル 牛 乳	20日(金) 拌三絲 フルーツ(バナナ) お 汁	21日(土) さばそぼろ 酢の物 肉野菜汁
	赤	油あげ 卵 牛乳	ハム 豚肉 卵	さば水煮缶詰 豚肉 わかめ
	緑	玉ねぎ 人参 ほうれん草 もやし	きゅうり 白菜 バナナ	キャベツ 玉ねぎ 人参 白滝 もやし きゅうり
	黄	ごま サラダ油	シエルマカロニ 春雨 サラダ油	じゃがいも
献立名	献立名	23日(月) ソーセージ油焼き ごま和え お 汁	24日(火) メンチカツ コールスローサラダ 牛 乳	25日(水) 切干大根の煮物 プチトマト お 汁
	赤	ソーセージ 豆腐 ひじき	豚ひき肉 ハム 牛乳	豚肉 油あげ ちくわ
	緑	ほうれん草 人参 キャベツ コーン缶詰 なめこ 長ねぎ	玉ねぎ キャベツ きゅうり 人参 コーン缶詰	切干大根 人参 白滝 小松菜 プチトマト
	黄	ごま サラダ油	マヨネーズ パン粉 サラダ油	じゃがいも あられ麩 サラダ油
献立名	献立名	26日(木) 炒り豆腐 おひたし 牛 乳	27日(金) カレー フレンチサラダ 福神漬	28日(土) さばそぼろ 酢の物 肉野菜汁
	赤	豚ひき肉 卵 かつおぶし 絞り豆腐 牛乳	豚肉	さば水煮缶詰 豚肉 わかめ
	緑	玉ねぎ 人参 ほうれん草 もやし	玉ねぎ 人参 キャベツ ブロッコリー きゅうり トマト	キャベツ 玉ねぎ 人参 白滝 もやし きゅうり
	黄	サラダ油	じゃがいも サラダ油 小麦粉	じゃがいも

ホットランチのお約束

主 食

献立にあわせて、ごはん、パン等をご持参させてください。
献立によっては「ふりかけ」「うめぼし」「のり」「たらこ」位はよいですが、
おかずは持ってこないようお願いいたします。

パンの場合

バター、ジャム程度にしてください。

卵、ハム等の「サンドイッチ」「市販の菓子パン」はご遠慮くださいますようお願いいたします。

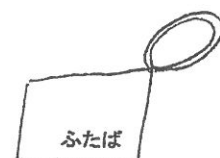
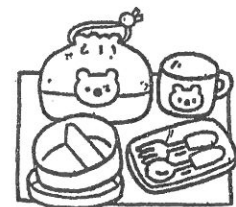
副 食

家庭的な味を基として、うす味で栄養のバランスを考えて園で調理します。
二葉の味として長年親しまれてきた献立も大切に引き継いでいます。

その他

お弁当、コップ、スプーン、フォーク、はし(お子さんの状況にあわせてください)これらを一括して布袋にいれてください。

お手ふきタオル 小型のものでひもをつけ、名前を書いてください。



※食物アレルギー(卵・牛乳など)のある場合は、担任にお知らせください。