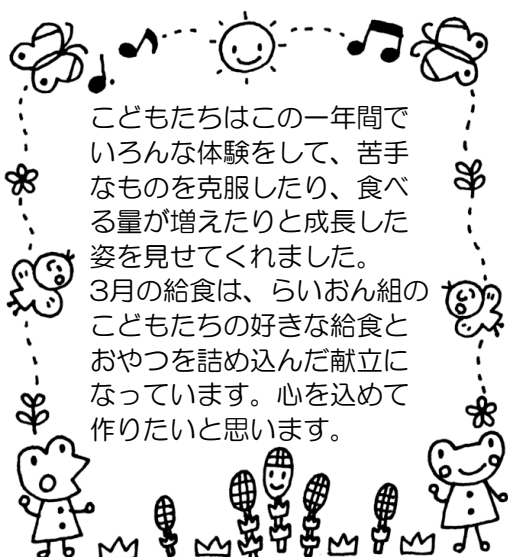


日	曜	主 食	副 食	お や つ	
			共 通	午前(未満児)	午後(共通)
1	金	ご飯(未満児) パンズ(以上児)	ハンバーグ フライドポテト コーンスープ	牛乳 パナナ	カルピス ★花びらもち
2	土	食パン	肉うどん エビしゅうまい 人参しりしり キウイ	牛乳 ★ふかし芋	牛乳 小袋菓子
4	月	ご飯	さばの竜田揚げ 干し大根のツナマヨサラダ 納豆 パイナップル 白菜の味噌汁	牛乳 カレースナック	牛乳 ★フルーツポンチ
5	火	(誕生会) ひな祭りランチ	ミートボール ブロッコリーのおかか和え デコボン すまし汁	牛乳 カル鉄スティック	牛乳 お楽しみデザート
6	水	ご飯	鶏の唐揚げ スパゲティサラダ パイナップル けんちん汁	牛乳 ミニゼリー	牛乳 ★いきなり団子
7	木	ご飯	ピーマンの肉詰め ポテトサラダ いちご わかめスープ	牛乳 豆乳ドーナツ	牛乳 ★アーモンドケーキ
8	金	オムライス	ほうれん草のサラダ ミニゼリー コンソメスープ	牛乳 えびせん	牛乳 丸ボーロ
9	土	食パン	豚骨ラーメン シャウエッセン ひじきと大豆の煮物 オレンジ	牛乳 ★あべかわマカロニ	牛乳 小袋菓子
11	月	ご飯	白身魚の油淋鶏風 春キャベツのサラダ デコボン すまし汁	牛乳 うす焼せんべい	牛乳 ★そのぎ茶スコーン
12	火	ご飯	鶏肉のケチャップソテー ほうれんそうとひじきのサラダ パイナップル 野菜スープ	牛乳 とうもろこしあられ	牛乳 ★フルーツゼリー
13	水	ご飯	きんぴらごぼう 焼きししゃも ミニトマト キウイ そうめんスープ	牛乳 ミルクスティック	牛乳 ★スキムミルククッキー
14	木	ご飯	白身魚の利休焼き 納豆の中華和え いちご かぼちゃの味噌汁	牛乳 くまさんど	牛乳 ★パンケーキ
15	金	カレーライス	チーズカレー スティックサラダ もも缶 もやしスープ	牛乳 あられ	牛乳 ヨーグルト
16	土	ロールパン	ナポリタンスパゲティ チキンナゲット キウイ コーンスープ	牛乳 ★ふかし芋	牛乳 小袋菓子
18	月	ご飯	白身魚の中華あんかけ 水菜と海苔のサラダ デコボン 豆腐の味噌汁	牛乳 いちごクッキー	牛乳 ★もちもちドーナツ
19	火	ご飯	大分県のご当地グルメ! とり天 あっさりサラダ パナナ 中華スープ	牛乳 ミルクビスケット	牛乳 ★フレンチトースト
21	木	ご飯	さばのカレームニエル ほうれん草の和え物 いちご かき玉スープ	牛乳 まるまるせんべい	牛乳 ★大学芋
22	金	ご飯	タコライス かぼちゃのホクホク焼き ミニゼリー きのことスープ	牛乳 玄米ほんぼー	牛乳 おまんじゅう
23	土	ロールパン	ひじき麺 メンチカツ キャベツと天ぷらの炒め物 パイナップル	牛乳 ★バナナマフィン	牛乳 小袋菓子
25	月	ご飯	魚のタルタルソースかけ わかめの酢の物 パナナ 厚揚げの味噌汁	牛乳 ほしのおせんべい	牛乳 ★さつま芋のつき揚げ
26	火	にんじんご飯	肉じゃが チーズキャッチ キウイ 春雨スープ	牛乳 ブチカステラ	牛乳 ★あべかわ団子
27	水	ご飯	鮭の塩焼き コールスローサラダ オレンジ 秋田県の郷土料理! いものこ汁	牛乳 ココアビスケット	牛乳 ★バナナマフィン
28	木	にんじんご飯	すり身の餃子揚げ コロコロサラダ キウイ 白菜のスープ	牛乳 ミニゼリー	牛乳 ★りんごパイ
29	金	カレーライス	ビーフカレー スティックサラダ もも缶 豆腐のスープ	牛乳 きらず揚げ	牛乳 プリン
30	土	肉まん	塩ラーメン きゅうりとささみの和え物 枝豆 いちご	牛乳 ★ジャムパン	牛乳 小袋菓子

※都合により献立を変更する場合があります

★印は手作りおやつです

アレルギー(卵・乳製品・小麦・えび他)を含む場合は、完全除去または代替え給食で対応します。



こどもたち人気No.1

もちもちドーナツ

〈材料〉6個分

白玉粉	100g
ホットケーキミックス	50g
砂糖	25g
ヨーグルト	100g
◎粉糖	60g
◎牛乳	大さじ1
◎はちみつ	小さじ1

下準備

- ・クッキングシートを10cmくらいの正方形に切る。6枚作る
- ・◎の材料を混ぜ合わせて、アイシングを作っておく

〈作り方〉

- ① ジップロックに白玉粉を入れて、めん棒などで叩き粉々にする
- ② ボウルに1、ホットケーキミックス、砂糖を入れて混ぜる。ヨーグルトを少しずつ入れて混ぜる。耳たぶくらいの固さになるようにヨーグルトの量は調整して入れる。
- ③ 6等分に丸めて、正方形に切ったクッキングシートの上にのせる。指を真ん中に刺して穴を開ける。その穴を少しずつ広げてドーナツの形を作る。
- ④ 170℃に熱した油にクッキングシートごと入れる。1分後くらいにひっくり返して、クッキングシートを外す。上下を返しながらかんがりきつね色になるまで揚げる。熱いうちにアイシングをたっぷり塗ったら出来上がり♪