

# 4月夕飯献立表

2024.4.1  
たかさご保育園 キッチン

1, 15(月)	ふりかけにぎり ベーコン入り野菜炒め	ベーコン、人参、玉ねぎ、キャベツ
2, 16, 30(火)	鮭にぎり 鶏肉とじゃがいもの甘辛煮	鶏肉、じゃがいも
3, 17(水)	塩こんぶにぎり 魚の照焼き 味噌汁	生鮭 ほうれん草、人参
4, 18(木)	塩むすび ポークケチャップ	豚肉、玉ねぎ、ケチャップ
5, 19(金)	鶏そぼろにぎり 豆腐の和風あんかけ	豆腐、人参、玉ねぎ、いんげん
8, 22(月)	ふりかけにぎり ウィンナー入り野菜炒め	ウィンナー、人参、玉ねぎ、キャベツ
9, 23(火)	茶めしにぎり 豚肉の生姜焼き	豚肉、玉ねぎ、しょうが
10, 24(水)	おかかにぎり 煮魚 味噌汁	おひょう さつまいも、人参
11, 25(木)	ごま塩にぎり 春雨ソテー	ベーコン、人参、玉ねぎ、ほうれん草
12, 26(金)	豚そぼろにぎり ジャーマンポテツナ	ツナ、玉ねぎ、じゃがいも

## <メニュー紹介>ポークケチャップ

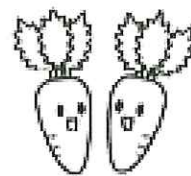
材料:豚肉、玉ねぎ、塩、ケチャップ、砂糖、ソース

作り方:①玉ねぎを薄くスライスする。

②フライパンに油をひき、豚肉を炒め、肉の色が変わってきたら、玉ねぎを加えてさらに炒める。

③塩をかるくふり、玉ねぎがやわらかくなるまで炒める。

④ケチャップ、隠し味程度の砂糖、ソースで味付けし完成です。



\*甘めの味付けが子ども達に人気の一品です。ぜひご家庭でも試してみてください。