

4月 幼児食献立表

令和6年4月
 幼保連携型認定こども園
 神戸女子大学附属高倉台幼稚園
 管理栄養士 八幡 美月

日付	献立名	“血・肉・骨” を作る食品	“熱・力” の元になる食品	“体調” を整える食品	調味料	エネルギー
		魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	穀類・油脂類・砂糖類・芋類	野菜類・海藻類・くだもの類		
1 (月)	ごはん		米			490 kcal
	鶏の胡麻みそ焼き	鶏もも肉・白味噌	練り胡麻・胡麻		淡口醤油	
	高野豆腐の卵とじ	高野豆腐・卵	砂糖	絹さや	淡口醤油 鰹・昆布だし	
	春キャベツのすまし汁			キャベツ・しめじ・わかめ	鰹・昆布だし 塩 淡口醤油	
2 (火)	ごはん		米			460 kcal
	鯛のバター醤油焼き	鯛	バター・酒		淡口醤油	
	かぶと三つ葉のサラダ	ツナ	マヨドレ	かぶ・三つ葉・人参	淡口醤油	
	いちご			いちご		
3 (水)	ごはん		米			460 kcal
	牛肉と新じゃがの煮物	牛もも肉	じゃがいも・砂糖	玉葱・人参・いんげん	鰹・昆布だし 淡口醤油	
	ブロッコリーのおかか和え	鶏ささみ肉・鰹節	砂糖	ブロッコリー・人参・白菜	淡口醤油	
	バナナ			バナナ		
	キャンディチーズ	チーズ				
4 (木)	ごはん		米			430 kcal
	鯖のマヨコーン焼き	鯖	マヨドレ・酒	コーン	淡口醤油	
	切り干し大根のトマト煮	ウインナー	砂糖	切り干し大根・グリーンピース・玉葱・ホールトマト・ケチャップ	コンソメ	
	オレンジ			オレンジ		
5 (金)	ごはん		米			520 kcal
	豚肉とキャベツの炒め物	豚もも肉	砂糖・油	キャベツ・玉葱・人参	淡口醤油	
	白菜の胡麻和え		砂糖・胡麻・練り胡麻	白菜・人参・水菜	淡口醤油	
	高野豆腐のラスク	高野豆腐	砂糖・バター			
6 (土)	ナポリタン	ウインナー	スパゲティ・オリーブ油	玉葱・ピーマン・ケチャップ	コンソメ	430 kcal
	きゅうりと人参のサラダ	チーズ	和風胡麻ドレッシング	きゅうり・人参		
	りんご	ヨーグルト		りんご	塩	
	ヨーグルト					
8 (月) 始業式	親子丼	鶏もも肉・卵	米・砂糖	玉葱・しいたけ・三つ葉	鰹・昆布だし 淡口醤油	470 kcal
	キャベツの胡麻酢和え	鶏むね肉	砂糖・胡麻	キャベツ・人参・コーン	淡口醤油 酢	
	厚揚げの味噌汁	厚揚げ・味噌		小松菜	鰹・昆布だし	
	オレンジ			オレンジ		
9 (火)	ごはん		米			490 kcal
	鮭の中華風甘酢あんかけ	鮭	油・片栗粉	玉葱・ピーマン	酢 淡口醤油 中華あじ	
	ワンタンのパリパリサラダ		ワンタン・油・春雨・砂糖	水菜・人参	淡口醤油	
	バナナ			バナナ		
10 (水)	ごはん		米			530 kcal
	五目卵焼き	卵・豆腐・鶏ひき肉	砂糖	ひじき・人参・玉葱・青葱	淡口醤油	
	しらす和え	しらす	砂糖	小松菜・人参・もやし	淡口醤油	
	りんご			りんご	塩	
	キャンディチーズ	チーズ				
11 (木)	焼きそば	豚もも肉・かつお粉	焼きそば麺・焼きそばソース	キャベツ・人参	中華だし	340 kcal
	青梗菜とツナの中華和え	ツナ	砂糖・胡麻油	青梗菜・人参	淡口醤油 酢	
	オレンジ	ヨーグルト		オレンジ		
	ヨーグルト					
12 (金)	ごはん		米			520 kcal
	鶏のピザ風焼き	鶏もも肉・チーズ	酒	玉葱・にんにく・パセリ・トマトケチャップ	淡口醤油	
	新じゃがのサラダ		じゃがいも・マヨドレ	きゅうり・人参	淡口醤油	
	コーンポタージュ	牛乳		コーンクリーム	コンソメ	
13 (土) 入園式	牛丼	牛もも肉	米・砂糖	玉葱	鰹・昆布だし 淡口醤油	420 kcal
	豆腐とわかめの味噌汁	豆腐・味噌		わかめ・玉葱	鰹・昆布だし	
	りんご			りんご	塩	

15 (月)	桜エビの炊き込みご飯	桜エビ	米・砂糖	絹さや・コーン	淡口醤油 塩	440 kcal
	鯖のみぞれ煮	鯖	砂糖・酒	大根	鹽・昆布だし 淡口醤油 塩	
	セロリのきんぴら バナナ	豚もも肉	油	セロリ・れんこん・人参 バナナ		
16 (火)	ごはん		米			550 kcal
	デミグラスソースハンバーグ	豚ひき肉・牛ひき肉・高野豆腐・牛乳	パン粉・デミグラスソース	玉葱・しめじ・トマトケチャップ	コンソメ	
	アスパラガスのオーロラサラダ		マヨドレ	アスパラガス・キャベツ・人参・トマトケチャップ		
	コンソメスープ	ウインナー	じゃがいも	キャベツ・人参	コンソメ	
17 (水)	ごはん		米			380 kcal
	かに玉あんかけ	卵・かに風味かまぼこ	片栗粉	だけのこ・人参・青葱	中華あじ 淡口醤油	
	もやし中華炒め	焼き豚	ごま油	もやし・人参・にら・しいたけ	中華あじ 淡口醤油	
	オレンジ			オレンジ		
18 (木)	カレーライス	鶏もも肉	米・じゃがいも・カレールー	玉葱・人参	コンソメ	550 kcal
	チョップドサラダ	ツナ・卵	和風ごまドレッシング	レタス・人参・コーン		
	バナナ 牛乳	牛乳		バナナ		
19 (金)	ごはん		米			380 kcal
	柳川風	卵・豚もも肉	砂糖	玉葱・ごぼう・しいたけ・三つ葉	鹽・昆布だし 淡口醤油 塩	
	キャベツとちくわの和え物 いちご	ちくわ	砂糖・ごま油	キャベツ・人参・わかめ いちご	淡口醤油	
20 (土)	きつねうどん	油揚げ・豚もも肉	うどん	人参・三つ葉	鹽・昆布だし 淡口醤油	300 kcal
	ブロッコリーの和え物		砂糖	ブロッコリー・人参	淡口醤油	
	りんご			りんご	塩	
22 (月)	ごはん		米			480 kcal
	牛肉のケチャップ炒め	牛もも肉	油	玉葱・青梗菜・切り干し大根・にんにく・トマトケチャップ・ウスターソース	コンソメ	
	ジャーマンポテト	ウインナー	じゃがいも・油	青のり	コンソメ	
	オレンジ			オレンジ		
23 (火) 弁当箱	【おにぎり給食】		米(鮭・わかめ)			480 kcal
	鶏のから揚げ	鶏もも肉	酒・片栗粉・米粉・油	生姜	淡口醤油	
	ほうれん草の海苔和え		砂糖	海苔・ほうれん草・キャベツ・人参・えのき・コーン	淡口醤油	
	バナナ			バナナ		
24 (水) 午前保育	誕生会 春の苺レアチーズケーキ(クリームチーズ・ヨーグルト・牛乳・レモン汁・砂糖・いちごジャム・ゼラチン) スプーン持参 預かり保育を利用される方はおにぎり🍙持参					
25 (木) 弁当箱	【おにぎり給食】	油揚げ	米	だけのこ・人参・木の芽	淡口醤油 鹽・昆布だし 塩	400 kcal
	だけのこご飯					
	鯖の幽電焼き 新玉サラダ	鯖 かつお節	砂糖・酒 和風胡麻ドレッシング	柚子 新玉葱・キャベツ・きゅうり・わかめ	淡口醤油	
	りんご			りんご		
26 (金) 午前保育	ごはん		米			530 kcal
	五目卵焼き	卵・鶏ひき肉・高野豆腐	油・砂糖	ひじき・玉葱・人参・三つ葉	淡口醤油	
	きゅうりの酢の物		砂糖	きゅうり・人参・大根	淡口醤油 酢	
	厚揚げの味噌焼き	厚揚げ・味噌	砂糖		淡口醤油	
27 (土)	カレーピラフ	鶏もも肉	米・カレールー	玉葱・人参・いんげん	コンソメ	460 kcal
	かにかまサラダ	かに風味かまぼこ	マヨドレ	レタス		
	バナナ 牛乳	牛乳		バナナ		
29 (月)	昭和の日					
30 (火) 弁当箱	【おにぎり給食】		米(ゆかり・鮭)			450 kcal
	鱈のフライ	鱈・卵	タルタルソース・パン粉・小麦粉・油・酒		淡口醤油	
	プロテインサラダ	大豆・鶏ささみ肉	胡麻ドレッシング	スナップエンドウ・ミニトマト・ブロッコリー	淡口醤油	
	オレンジ			オレンジ		

〔給食室からのお知らせ〕

- 1号認定児の給食開始は23日(火)です。4月の水曜日は午前保育のため、2号・3号認定児のみ給食を食べます。
- 24日(水)は誕生会です。おやつを食べる時のスプーンを持参してください。預かり保育を利用される方はおにぎり🍙をご持参ください。お願いします。
- 26日(金)は午前保育のため、2号・3号認定児のみ給食を食べます。