



4月 幼児食献立表



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 (土)	カレーピラフ	鶏もも肉	米・カレーパウダー	玉葱・人参・いんげん	コンソメ	460 kcal
	かにかまサラダ	カニ風味かまぼこ	マヨネーズ	きゅうり		
	バナナ			バナナ		
	牛乳	牛乳				
3 (月)	ごはん		ごはん			390 kcal
	鯖のバター醤油焼き	鯖	バター		淡口醤油	
	ツナサラダ	ツナ	レインボードレッシング	ブロッコリー・キャベツ・人参		
	りんご			りんご		
4 (火)	ナポリタン	ウインナー	スパゲティ・砂糖	玉葱・ピーマン・トマトケチャップ	コンソメ	550 kcal
	菜の花のソテー	ベーコン	オリーブオイル	菜の花・キャベツ	コンソメ	
	りんご			りんご		
	牛乳	牛乳				
5 (水)	ごはん					470 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 キャンディチーズ	チーズ		バナナ		
6 (木)	ごはん		米			440 kcal
	鯖の味噌煮	鯖・味噌	砂糖	生姜・白葱	鰹・昆布だし 淡口醤油	
	白菜の胡麻和え		砂糖・胡麻	白菜・人参・きゅうり・コーン	淡口醤油	
	りんご			りんご		
7 (金)	ごはん		米			460 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	
	春キャベツの味噌汁	味噌		キャベツ・人参	鰹・昆布だし	
8 (土) 入園式	きつねうどん	油揚げ・豚もも肉	うどん	人参・三つ葉	鰹・昆布だし 淡口醤油	400 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		
	ヨーグルト	ヨーグルト				
10 (月) 始業式	ごはん		米			400 kcal
	八宝菜	豚もも肉	片栗粉	白菜・人参・たけのこ・しいたけ	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	きゅうり・人参	淡口醤油	
	オレンジ			オレンジ		
11 (火)	ごはん		米			580 kcal
	鶏のピザ風焼き	鶏もも肉・チーズ		玉葱・にんにく・パセリ・トマトケチャップ		
	ツナとポテトのサラダ	ツナ	じゃがいも・マヨネーズ	きゅうり・人参		
	コーンポタージュ	牛乳		コーンクリーム	コンソメ	
12 (水)	ごはん		米			410 kcal
	鮭の甘酢あんかけ	鮭	油・片栗粉	たまねぎ・ピーマン	酢 淡口醤油	
	小松菜の和え物		砂糖	小松菜・もやし・人参	中華あじ	
	オレンジ			オレンジ		
13 (木)	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	490 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	
	豆腐の味噌汁	豆腐・油揚げ・味噌		青葱	酢	
	バナナ			バナナ	鰹・昆布だし	
14 (金)	ごはん		米			480 kcal
	鯖のマヨコーン焼き	鯖	マヨネーズ	コーン	淡口醤油	
	切り干し大根とベーコンのトマト煮	ベーコン	砂糖	切り干し大根・ピーマン・玉葱・ホールトマト	コンソメ	
	りんご キャンディチーズ	チーズ		りんご		

15 (土)	焼きそば 青梗菜とツナの中華和え バナナ ヨーグルト	豚もも肉 ツナ ヨーグルト	焼きそば麺 砂糖・胡麻油	キャベツ・人参 青梗菜・人参 バナナ	中華だし 淡口醤油 酢	460 kcal
17 (月)	ごはん 牛肉のケチャップ炒め ジャーマンポテト オレンジ	牛もも肉 ウインナー	米 油 じゃがいも・油	玉葱・青梗菜・にんにく・トマト ケチャップ・ウスターソース 青のり オレンジ	コンソメ コンソメ	450 kcal
18 (火) 弁当箱	【おにぎり給食】 鶏のから揚げ ほうれん草の海苔和え りんご	鶏もも肉	米(鮭・わかめ) 酒・片栗粉・米粉・油 砂糖	生姜 海苔・ほうれん草・キャベツ・ 人参・コーン りんご	淡口醤油 淡口醤油	430 kcal
19 (水) 午前保育	ごはん 鯖のみぞれ煮 セロリのきんぴら バナナ	鯖 豚もも肉	米 砂糖	大根 セロリ・蓮根・人参 バナナ	淡口醤油 塩	430 kcal
20 (木) 弁当箱	【おにぎり給食】 五目卵焼き きゅうりの酢の物 りんご	卵・鶏ひき肉・高野豆腐	米(ゆかり・ごま塩) 油・砂糖 砂糖	ひじき・玉葱・人参・たけの こ きゅうり・人参・大根 りんご	淡口醤油 淡口醤油 酢	480 kcal
21 (金) 弁当箱	【おにぎり給食】 豚肉とキャベツの炒め物 大豆のコロコロサラダ りんご	豚もも肉 大豆・ハム	米(青菜・わかめ) 砂糖 フレンチドレッシング	キャベツ・玉葱・人参 きゅうり・トマト りんご	淡口醤油 塩	420 kcal
22 (土)	ナポリタン キャベツサラダ りんご ヨーグルト	ウインナー ヨーグルト	スパゲティ・オリーブ油 和風胡麻ドレッシング	玉葱・ピーマン キャベツ・人参 りんご	コンソメ	410 kcal
24 (月) 弁当箱	【おにぎり給食】 鰯のフライ プロテインサラダ バナナ	鰯・卵 大豆・鶏ささみ肉	米(ゆかり・鮭) タルタルソース・パン粉・小麦 粉・油 胡麻ドレッシング	スナックエンドウ・ミニトマ ト・ブロッコリー バナナ	淡口醤油	520 kcal
25 (火) 弁当箱	【おにぎり給食】 お好み焼き もやしゆかり和え オレンジ	豚ばら肉・イカ・えび・卵 ちくわ	米(わかめ・ごま塩) お好み焼きソース・お好み焼き 粉・マヨネーズ 砂糖	キャベツ・青葱・青のり もやし・きゅうり・人参・ゆか り オレンジ	淡口醤油	480 kcal
26 (水) 午前保育	誕生会 フォーク持参 2号・3号はおにぎり持参🍷 いちごマフィン🍰(ホットケーキミックス・いちごジャム・卵・バター・砂糖・牛乳)					
27 (木) 弁当箱	【おにぎり給食】 たけのこご飯 鯖の幽庵焼き ほうれん草のお浸し 豆腐のすまし汁	油揚げ 鯖 豆腐	米 砂糖 砂糖	たけのこ・人参・木の芽 柚子 ほうれん草・人参・もやし わかめ・三つ葉	淡口醤油 鰹・昆布だし 淡口醤油 鰹・昆布だし 塩	420 kcal
28 (金) 弁当箱	カレーライス 春キャベツとコーンのサラダ バナナ 牛乳	鶏もも肉 ツナ 牛乳	米・じゃがいも・カレールウ 和風ごまドレッシング	玉葱・人参 キャベツ・人参・コーン バナナ	コンソメ	530 kcal
29 (土)	昭和の日					

〔給食室からのお知らせ〕

- 1号認定児の給食開始は18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。
- 4月18日以降の給食は、空の弁当箱を必ず持たせてください。
- 26日(水)は誕生会です。おやつを食べる時の**フォーク**を持参してください。2号・3号認定児は**おにぎり🍷**をご持参ください。お願いします。