



令和5年度4月献立表

| 日 | 曜 | 昼食 | 赤 血や肉になる | 黄 熱や力となる | 緑 調子を整える | おやつ |
|----|---|---|----------------------------|-------------------------|---|--|
| 4 | 火 | ご飯 鶏団子の酢豚風 春雨サラダ かぶのスープ | チキンボール ツナ | 米 油 春雨・ごま油 | ごぼう・チンゲン菜・人参・しいたけ いんげん・黄ピーマン かぶ・わかめ | 牛乳 さくらゼリー |
| 5 | 水 | 麻婆豆腐 キャベツの醤油マヨ和え バナナ | 豆腐・豚ミンチ | 米・ごま油 マヨネーズ(卵) | 玉ねぎ・しいたけ・グリーンピース キャベツ・人参・コーン バナナ | 牛乳 チーズトースト <食パン・チーズ・ トマトソース> |
| 6 | 木 | ご飯 白身魚のあんかけ 切干大根の煮物 豆腐のスープ | バサ 豆腐 | 米 油 | 小松菜・黄ピーマン・もやし 切干大根・人参・枝豆 ごぼう・ねぎ | 牛乳 プリン <プリンのお素> |
| 7 | 金 | おじゃこご飯 豚肉のみそ炒め じゃがいも天ぷら うまい菜のみそ汁 | いりこ 豚肉 | 米 じゃがいも・天ぷら粉・油 | れんこん・玉ねぎ・チンゲン菜・人参 青のり うまい菜・しめじ | 牛乳 白い風船ミルククリーム |
| 8 | 土 | 塩ラーメン クロワッサン ゼリー | 豚肉 | ラーメン・油 クロワッサン(卵) | 人参・わかめ・チンゲン菜・コーン・ね ぎ ゼリーのお素 | レモンケーキ(卵) |
| 10 | 月 | ご飯 ヤンニョム風チキン 小松菜の煮浸し もずくスープ | 鶏肉 さつま揚げ | 米 小麦粉・片栗粉・ごま・油 | 小松菜・人参 もずく・えのき・大根菜 | 牛乳 カルシウムせんべい |
| 11 | 火 | コッペパン ナポリタン チキンナゲット オニオンスープ | ウインナー チキンナゲット(卵) | コッペパン(卵) スパゲティ・油 | 人参・ピーマン・コーン 玉ねぎ・ほうれん草 | お茶 梅しらすおにぎり <米・しらす・ねり梅> |
| 12 | 水 | おじゃこご飯 メンチカツ 白菜のかにかま和え トマトスープ | いりこ メンチカツ(卵) かにかま(卵) | 米 油 じゃがいも | 白菜・人参・枝豆 玉ねぎ・いんげん・トマト缶 | 牛乳 1~2歳マンナウエハース 3~5歳ウエハース(卵) |
| 13 | 木 | 鶏そぼろ丼 里芋の和え物 大根のすまし汁 オレンジ | 鶏ミンチ・卵 | 米・片栗粉・油 里芋・ごま | ほうれん草 人参・いんげん・ねぎ 大根・水菜 オレンジ | 牛乳 麩ラスク <麩・バター・砂糖> |
| 14 | 金 | わかめご飯 銀だらの煮つけ しる菜のおか和え にゅうめん | 銀だら さつま揚げ | 米 そうめん | わかめごはんのお素 しる菜・人参 小松菜 | 牛乳 みたらしポテト <じゃがいも・片栗粉・醤油・ 砂糖・みりん> |
| 15 | 土 | 和風スパゲティ 胚芽ロール プリン | ベーコン(卵) プリンのお素 | スパゲティ・オリーブ油 胚芽ロール(卵) | ほうれん草・人参・しめじ | 五穀ビスケット |

◆アレルギー表記は対象者に向けての記載ですので、全ての表示ではありません。

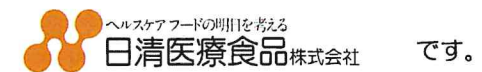
※1~2歳児以下の朝のおやつはスキムミルクと市販のお菓子になります。
 ちょぼちょぼクッキー(卵)・豆乳ウエハース・たまごボーロ(卵)・アンパンマンせんべい
 白い風船(乳)・ハイハイン
 ※おやつのお赤字は手作りです。
 ※仕入れなどの都合により、献立を変更する場合があります。



なかよしこども園

| 日 | 曜 | 昼食 | 赤 血や肉になる | 黄 熱や力となる | 緑 調子を整える | おやつ |
|----|---|--|----------------------------|-----------------------------|--|---|
| 17 | 月 | ご飯 あじフライ ひじきの煮物 餃子スープ | あじフライ 水餃子(卵) | 米 油・タルタルソース(卵) | ひじき・いんげん・人参 うまい菜 | 牛乳 肉まん |
| 18 | 火 | ご飯 ハンバーグ きんぴらごぼう ほうれん草スープ | 合挽ミンチ・豆腐・牛乳 | 米 パン粉 ごま油・ごま | 玉ねぎ ごぼう・人参・こんにゃく・枝豆 ほうれん草・もやし | 牛乳 ぶどうゼリー <ゼリーのお素・白桃缶> |
| 19 | 水 | おじゃこご飯 牛肉とビーフン炒め物 白菜のポン酢和え かぼちゃのみそ汁 | いりこ 牛肉 | 米 ビーフン・油 | 玉ねぎ・ブロッコリー・黄ピーマン 白菜・わかめ・人参 かぼちゃ・えのき・ねぎ | 牛乳 きなこ揚げパン <コッペパン(卵)・油・ きな粉・砂糖・塩> |
| 20 | 木 | チキンカレー 菜の花とツナのサラダ みかんヨーグルト | 鶏肉 ツナ ヨーグルト | 米・じゃがいも・油 ごま油 | 玉ねぎ・人参・グリーンピース 菜の花・赤ピーマン みかん缶 | 牛乳 アスバラガスビスケット |
| 21 | 金 | ご飯 豚肉のみそ漬焼き ポテトサラダ 厚揚げのスープ | 豚肉 厚揚げ | 米 油 じゃがいも・マヨネーズ(卵) | 玉ねぎ・キャベツ 人参・レタス しる菜 | 牛乳 りんごケーキ <ホットケーキ粉・卵・牛乳・ バター・砂糖・りんご> |
| 22 | 土 | みそうどん クロワッサン ももムース | 鶏肉・ちくわ ムースのお素・牛乳 | うどん クロワッサン(卵) | 水菜・人参 | パウムクーヘン(卵) |
| 24 | 月 | ご飯 春巻き 卵とウインナーの炒め あさりの豆乳スープ | 春巻き 卵・ウインナー あさり・豆乳 | 米 油 油 | 人参・スナップえんどう | 牛乳 いちごモンブラン(卵) |
| 25 | 火 | オムライス ジャーマンポテト コーンスープ パイ | 鶏肉・卵 ベーコン(卵) | 米・油 じゃがいも・油 コーンスープのお素 | 人参・玉ねぎ 玉ねぎ・パセリ パイ | 牛乳 ざつまいもフライ <ざつまいも・油・塩> |
| 26 | 水 | おじゃこご飯 ぶりの照り焼き 高野豆腐の煮物 小松菜のみそ汁 | いりこ ぶり 高野豆腐 きざみ揚げ | 米 片栗粉 | 大根・人参・いんげん 小松菜・玉ねぎ | 牛乳 人参もち <人参・米粉・豆乳・砂糖・ きな粉・塩> |
| 27 | 木 | 米飯 豚すき煮 キャベツの和え物 里芋のスープ | 豚肉・焼豆腐 ちくわ | 米 花麩・油 ごま油 里芋 | 白菜・こんにゃく キャベツ・人参 しる菜 | 牛乳 バナナ |
| 28 | 金 | コッペパン ハムカツ タマゴサラダ チキンボールのスープ | ハムカツ 卵サラダ(卵) チキンボール | コッペパン(卵) 油 | きゅうり ほうれん草・玉ねぎ | お茶 おかおにぎり <米・かつお節・ごま・醤油> |

今年度も皆様のお食事を担当する



毎日の給食に、楽しみと彩りを添えて
「心」込めて、お届けします。

よろしくおねがいいたします





令和5年度4月献立表

| 日 | 曜 | 昼食 | 赤 血や肉になる | 黄 熱や力となる | 緑 調子を整える | おやつ |
|----|---|--------------------------------------|--------------------------|-------------------------|---|--|
| 4 | 火 | 軟飯 鶏団子の酢豚風 春雨サラダ かぶのスープ | チキンボール ツナ | 米 油 春雨・ごま油 | ごぼう・チンゲン菜・人参・しいたけ いんげん・黄ピーマン かぶ・わかめ | 牛乳 さくらゼリー |
| 5 | 水 | そばろあんかけ丼 キャベツの醤油マヨ和え バナナ | 豆腐・豚ミンチ | 米・ごま油 マヨネーズ(卵) | 玉ねぎ・しいたけ・グリーンピース キャベツ・人参・コーン バナナ | 牛乳 チーズトースト <食パン・チーズ・トマトソース> |
| 6 | 木 | 軟飯 白身魚のあんかけ 切干大根の煮物 豆腐のスープ | バサ 豆腐 | 米 油 | 小松菜・黄ピーマン・もやし 切干大根・人参・枝豆 ごぼう・ねぎ | 牛乳 プリン <プリン・素> |
| 7 | 金 | 軟飯 豚肉のみそ炒め 粉ふきいも うまい菜のみそ汁 | いりこ 豚肉 | 米 じゃがいも | れんこん・玉ねぎ・チンゲン菜・人参 青のり うまい菜・しめじ | 牛乳 白い風船ミルククリーム |
| 8 | 土 | 塩ラーメン クロワッサン ゼリー | 豚肉 | ラーメン・油 クロワッサン(卵) | 人参・わかめ・チンゲン菜・コーン・ねぎ ゼリーの素 | レモンケーキ(卵) |
| 10 | 月 | 軟飯 鶏肉のケチャップ煮 小松菜の煮浸し もずくスープ | 鶏肉 さつま揚げ | 米 片栗粉 | 小松菜・人参 もずく・えのき・大根菜 | 牛乳 ソフトせんべい |
| 11 | 火 | コッペパン ナポリタン 手作りナゲット オニオンスープ | ウインナー 鶏ミンチ・豆腐 | コッペパン(卵) スパゲティ・油 | 人参・ピーマン・コーン 玉ねぎ・ほうれん草 | お茶 梅しらすおにぎり <米・しらす・ねり梅> |
| 12 | 水 | 軟飯 チキンボール 白菜のかにかま和え トマトスープ | いりこ チキンボール かにかま(卵) | 米 油 じゃがいも | 白菜・人参・枝豆 玉ねぎ・いんげん・トマト缶 | 牛乳 マンナウエハース |
| 13 | 木 | 鶏そばろ丼 里芋の和え物 大根のすまし汁 オレンジ | 鶏ミンチ・卵 | 米・片栗粉・油 里芋・ごま | ほうれん草 人参・いんげん・ねぎ 大根・水菜 オレンジ | 牛乳 マカロニきな粉 <マカロニ・きな粉・砂糖> |
| 14 | 金 | 軟飯 銀だらの煮つけ しる菜のおかか和え にゅうめん | 銀だら さつま揚げ | 米 そうめん | わかめごはんの素 しる菜・人参 小松菜 | 牛乳 みたらしポテト <じゃがいも・片栗粉・醤油・砂糖・みりん> |
| 15 | 土 | 和風スパゲティ 胚芽ロール プリン | ベーコン(卵) プリン | スパゲティ・オリーブ油 胚芽ロール(卵) | ほうれん草・人参・しめじ | 野菜ハイハイ |

◆アレルギー表記は対象者に向けての記載ですので、全ての表示ではありません。

※朝のおやつは市販のお菓子になります。

たまごボーロ(卵)・ウエハース・アンパンマンせんべい・ハイハイ・たべっこビスケット

※おやつの赤字は手作りです。

※仕入れなどの都合により、献立を変更する場合があります。

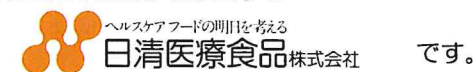


完了期

なかよしこども園

| 日 | 曜 | 昼食 | 赤 血や肉になる | 黄 熱や力となる | 緑 調子を整える | おやつ |
|----|---|--|------------------------------|----------------------------|--|---|
| 17 | 月 | 軟飯 カレイの煮つけ ひじきの煮物 餃子スープ | カレイ 水餃子(卵) | 米 | ひじき・いんげん・人参 うまい菜 | 牛乳 肉まん |
| 18 | 火 | 軟飯 ハンバーグ きんぴらごぼう ほうれん草スープ | 合挽ミンチ・豆腐・牛乳 | 米 パン粉 ごま油・ごま | 玉ねぎ ごぼう・人参・こんにゃく・枝豆 ほうれん草・もやし | 牛乳 ぶどうゼリー <ゼリーの素・白桃缶> |
| 19 | 水 | 軟飯 牛肉とビーフン炒め物 白菜のポン酢和え かぼちゃのみそ汁 | いりこ 牛肉 | 米 ビーフン・油 | 玉ねぎ・フロッコリー・黄ピーマン 白菜・わかめ・人参 かぼちゃ・えのき・ねぎ | 牛乳 きなこパン <コッペパン(卵)・きな粉・砂糖・塩> |
| 20 | 木 | あんかけ丼 菜の花とツナサラダ みかんヨーグルト | 鶏肉 ツナ ヨーグルト | 米・じゃがいも ごま油 | 玉ねぎ・人参・グリーンピース 菜の花・赤ピーマン みかん缶 | 牛乳 たべっこビスケット |
| 21 | 金 | 軟飯 豚肉のみそ漬焼き ポテトサラダ 厚揚げのスープ | 豚肉 厚揚げ | 米 油 じゃがいも・マヨネーズ(卵) | 玉ねぎ・キャベツ 人参 しる菜 | 牛乳 りんごケーキ <ホットケーキ粉・卵・牛乳・バター・砂糖・りんご> |
| 22 | 土 | みそうどん クロワッサン ももムース | 鶏肉・ちくわ ムースの素・牛乳 | うどん クロワッサン(卵) | 水菜・人参 | パウダー(卵) |
| 24 | 月 | 軟飯 豆腐しゅうまい 卵とウインナーの炒め あさりの豆乳スープ | 豆腐しゅうまい 卵・ウインナー あさり・豆乳 | 米 油 油 | 人参・スナップえんどう | 牛乳 ジャムパン <食パン・ブルーベリージャム> |
| 25 | 火 | オムライス ジャーマンポテト コーンスープ パイ | 鶏肉・卵 ベーコン(卵) | 米・油 じゃがいも・油 コーンスープの素 | 人参・玉ねぎ 玉ねぎ・パセリ パイ | 牛乳 ふかしいも <さつまいも> |
| 26 | 水 | 軟飯 ぶりの照り焼き 高野豆腐の煮物 小松菜のみそ汁 | いりこ ぶり 高野豆腐 きざみ揚げ | 米 片栗粉 | 大根・人参・いんげん 小松菜・玉ねぎ | 牛乳 人参もち <人参・米粉・豆乳・砂糖・きな粉・塩> |
| 27 | 木 | 軟飯 豚すき煮 キャベツの和え物 里芋のスープ | 豚肉・焼豆腐 ちくわ | 米 花魁・油 ごま油 里芋 | 白菜・こんにゃく キャベツ・人参 しる菜 | 牛乳 バナナ |
| 28 | 金 | コッペパン オムレツ タマゴサラダ チキンボールのスープ | オムレツ(卵) 卵サラダ(卵) チキンボール | コッペパン(卵) 油 | きゅうり ほうれん草・玉ねぎ | お茶 おかおにぎり <米・かつお節・ごま・醤油> |

今年度も皆様のお食事を担当する



毎日の給食に、楽しみと彩りを添えて

「心」込めて、お届けします。

よろしくおねがいいたします





令和5年4月献立表

| 日 曜 | 昼食 | 原材料 | おやつ |
|------|--------------------------------|---|--|
| 11 火 | 煮込みパスタ 豆腐のスープ | スパゲティー・鶏ミンチ・人参・コーン・コンソメ・砂糖・ケチャップ 豆腐・玉ねぎ・ほうれん草・だし昆布・醤油 | しらす粥 <米・しらす> |
| 12 水 | おかゆ ささみの野菜あんかけ トマトスープ | 米 鶏ささ身・白菜・人参・だし昆布・片栗粉 じゃがいも・玉ねぎ・いんげん・ダイストマト缶・コンソメ・砂糖 | パン粥 <食パン> |
| 13 木 | 鶏そぼろ粥 野菜スープ オレンジ | 米・鶏ミンチ・ほうれん草・だし昆布・醤油・砂糖・片栗粉 里芋・大根・人参・水菜・だし昆布・醤油 オレンジ | 煮込みうどん <うどん・鶏ささ身・ブロッコリー・ 人参・だし昆布・醤油> |
| 14 金 | おかゆ 銀だらの煮つけ にゅうめん | 米 銀だら・醤油・砂糖 そうめん・しろ菜・小松菜・人参・だし昆布・醤油 | みたらしポテト <じゃがいも・醤油・砂糖・片栗粉> |
| 15 土 | 和風スパゲティ じゃがいものおやき | スパゲティー・しらす・ほうれん草・人参・しめじ・醤油・砂糖 じゃがいも・青のり | 野菜ハイハイ |
| 17 月 | おかゆ カレーの煮付け 豆腐スープ | 米 カレー・醤油・砂糖 豆腐・うまい菜・人参・コンソメ | かぼちゃ粥 <米・かぼちゃ・人参・コンソメ> |
| 18 火 | おかゆ 豆腐のそぼろあん ほうれん草スープ | 米 豆腐・鶏ミンチ・玉ねぎ・コンソメ・ケチャップ・片栗粉 ほうれん草・人参・だし昆布・醤油 | 煮込みパスタ <スパゲティー・しらす・コーン・ ブロッコリー・コンソメ・砂糖> |
| 19 水 | おかゆ マカロニの煮物 かぼちゃスープ | 米 マカロニ・玉ねぎ・ブロッコリー・コンソメ・醤油・砂糖 かぼちゃ・白菜・人参・わかめ・だし昆布・醤油 | きなこパン粥 <食パン・きな粉・砂糖> |
| 20 木 | あんかけ粥 菜の花とツナの煮物 みかんヨーグルト | 米・鶏肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・グリーンピース・コンソメ・醤油・片栗粉 菜の花・ツナ・だし昆布・醤油・砂糖 プレーンヨーグルト・砂糖・みかん缶 | さつまいものおやき <さつまいも・青のり> |
| 21 金 | おかゆ たらと野菜の煮物 豆腐スープ | 米 たら・玉ねぎ・キャベツ・だし昆布・醤油・砂糖 豆腐・じゃがいも・しろ菜・コンソメ | 煮込みうどん <うどん・鶏ささ身・ブロッコリー・ 人参・だし昆布・醤油・片栗粉> |



離乳食中・後期

なかよしこども園

| 日 曜 | 昼食 | 原材料 | おやつ |
|------|----------------------------|--|--|
| 22 土 | 煮込みうどん じゃがいものおやき | うどん・鶏ミンチ・水菜・人参・だし昆布・醤油・砂糖 じゃがいも・青のり | ハイハイ |
| 24 月 | おかゆ 豆腐のあんかけ 豆乳スープ | 米 豆腐・スナップエンドウ・人参・コンソメ・醤油・砂糖・片栗粉 ほうれん草・豆乳・だし昆布 | パン粥 <食パン> |
| 25 火 | ささみ粥 じゃがいも煮物 バナナ | 米・鶏ささ身・玉ねぎ・人参・コンソメ・ケチャップ・片栗粉 じゃがいも・玉ねぎ・だし昆布・醤油 バナナ | さつまいものおやき <さつまいも・青のり・油> |
| 26 水 | おかゆ ぶりの煮物 高野豆腐の煮物 | 米 ぶり・醤油・砂糖・片栗粉 高野豆腐・玉ねぎ・大根・小松菜・だし昆布・醤油・砂糖 | 煮込みパスタ <スパゲティー・鶏ミンチ・コーン・ ブロッコリー・コンソメ・砂糖> |
| 27 木 | おかゆ しらすと野菜の煮物 里芋のスープ | 米 しらす・白菜・人参・だし昆布・醤油・砂糖 里芋・キャベツ・コンソメ | バナナ |
| 28 金 | パン粥 カレーのコンソメ煮 豆腐スープ | 食パン カレー・コンソメ・醤油・砂糖 豆腐・ほうれん草・玉ねぎ・だし昆布・醤油 | かぼちゃ粥 <米・かぼちゃ・人参・コンソメ> |

◆0歳児クラスの給食開始は4月11日（火）からです。

※離乳食の時間・内容について

初期・中期：1回食 10時半

後期：2回食 10時半（1回目）・15時おやつ（2回目）

*中期食はだし昆布・コンソメ（少量）で調理します。

後期食はその後調味料を加えます。

*保育園で初めて食べる食材がないように、それまでにお家で試してください。

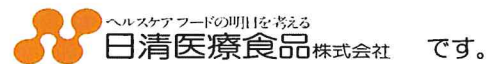
※朝おやつは完了期からになります。

※仕入れなどの都合により、

献立を変更する場合があります。



今年度も皆様のお食事を担当する



毎日の給食に、楽しみと彩りを添えて

「心」込めて、お届けします。

よろしくおねがいいたします

