

2024年 4月 献 立 表

日付	献立	おやつ		熱や力になる (炭水化物・脂質)	血・肉・骨になる (タンパク質)	体調をよくする (無機質・ビタミン)	栄養価
		午前	午後				
1月	麦ご飯・照り焼きチキン・ポテトサラダ・春キャベツのみそ汁・オレンジ・麦茶		海苔チーズトースト・牛乳	米 (七分つき米), 大麦 (押麦), 砂糖 (三温糖), なたね油, ジャがいも, 食パン	鶏 (もも), ハム, 煮干し, とろけるチーズ, 牛乳	ブロッコリー, 人参, スイートコーン, きゅうり, キャベツ, カットわかめ, 根深ねぎ, バレンシアオレンジ, 焼き海苔	エネルギー: 583kcal タンパク: 24.6g 脂質: 18.4g カルシウム: 260mg 塩分: 2.2g
2火	肉うどん・ほうれん草ともやしのナムル・じゃが芋の天ぷら・バナナ・麦茶		お豆腐ブラウニー・牛乳	うどん (ゆで), ごま油, ジャがいも, プレミックス粉 (天ぷら用), なたね油, プレミックス粉 (ホットケーキ用), 砂糖 (三温糖)	豚 (ロース)・生, 削り節, 絹ごし豆腐, 牛乳	たまねぎ, えのきたけ, あさつき, ほうれんそう, 人参, りょくとうもやし, バナナ	エネルギー: 588kcal タンパク: 20.5g 脂質: 22.7g カルシウム: 238mg 塩分: 0.9g
3水	豆乳ロール・ツナマカロニグラタン・ブロッコリーのサラダ・オニオンスープ・パイナップル・麦茶		チャーハン・麦茶	豆乳ロールパン, マカロニ (乾), 有塩バター, 小麦粉 (薄力粉), 砂糖 (三温糖), 米 (七分つき米), ごま油	かつお缶詰 (油漬け・フレーク), ベーコン, 牛乳, とろけるチーズ, 豚 (ひき肉), なたね油	たまねぎ, ぶなしめじ, ブロッコリー, 人参, スイートコーン, トマト, 生しいたけ, パインアップル, 根深ねぎ	エネルギー: 581kcal タンパク: 20.2g 脂質: 19.8g カルシウム: 185mg 塩分: 2.2g
4木	発芽玄米ご飯・生姜焼き・スナップエンドウ・豆腐のみそ汁・きよみオレンジ・麦茶		ごぼうせんべい・牛乳	米 (七分つき米), 米 (水稲・発芽玄米), 砂糖 (三温糖), かたくり粉, なたね油	豚 (ロース)・生, 絹ごし豆腐, 煮干し, 牛乳	たまねぎ, キャベツ, スナップえんどう, わかめ, 根深ねぎ, きよみ, ごぼう	エネルギー: 540kcal タンパク: 19.5g 脂質: 20.6g カルシウム: 216mg 塩分: 1.4g
5金	グリーンピースご飯・鮭のみそマヨ焼き・新じゃがのそぼろあんかけ・若竹汁・キウイフルーツ・麦茶		カルシウムヨーグルト・お菓子10・麦茶	米 (七分つき米), 大麦 (押麦), ジャがいも, なたね油, かたくり粉	べにざけ, 豚 (ひき肉), 削り節, ヨーグルト80g	グリーンピース, たけのこ, わかめ, 切りみつば, キウイフルーツ	エネルギー: 528kcal タンパク: 22.3g 脂質: 13.3g カルシウム: 340mg 塩分: 1.5g
6土	ナポリタン・ドレッシングサラダ・ジャがいものスープ・オレンジ・麦茶		お菓子20・牛乳	スパゲッティ (乾), 砂糖 (三温糖), オリーブ油, ジャがいも	ウインナー, 牛乳	たまねぎ, 青ピーマン, ぶなしめじ, キャベツ, きゅうり, 人参, スイートコーン, バレンシアオレンジ	エネルギー: 563kcal タンパク: 18.1g 脂質: 15.0g カルシウム: 183mg 塩分: 1.7g
8月	ドライカレーライス・じゃこサラダ・ほうれん草のスープ・オレンジ・麦茶		レーズンロッククッキー・牛乳	米 (七分つき米), 雑穀 (六穀), 砂糖 (三温糖), ごま油, 小麦粉 (薄力粉), 有塩バター, コーンフレーク	豚 (ひき肉), 牛乳, しらす干し	たまねぎ, ぶなしめじ, 青ピーマン, 人参, スイートコーン, きゅうり, キャベツ, ほうれんそう, 根深ねぎ, バレンシアオレンジ, 干しぶ	エネルギー: 607kcal タンパク: 18.0g 脂質: 21.5g カルシウム: 217mg 塩分: 1.4g
9火	麦ご飯・たらのピザ焼き・五目金平・春野菜のみそ汁・キウイフルーツ・麦茶		やわらかプリン・お菓子10・牛乳	米 (七分つき米), 大麦 (押麦), なたね油, つきこんにゃく, 砂糖 (三温糖), ジャがいも	まだら (切身), とろけるチーズ, 豚 (肩ロース)・生, 煮干し, 牛乳	たまねぎ, 人参, 青ピーマン, ごぼう, れんこん, さやいんげん, キャベツ, キウイフルーツ	エネルギー: 598kcal タンパク: 26.8g 脂質: 13.5g カルシウム: 335mg 塩分: 1.9g
10水	野菜パン・新ごぼうのクリームシチュー・カラフルサラダ・バナナ・麦茶		チーズおかかおにぎり・麦茶	野菜パン, 有塩バター, 小麦粉 (薄力粉), 砂糖 (三温糖), 米 (七分つき米), 大麦 (押麦)	鶏 (もも), 牛乳, プロセスチーズ, かつお節	ごぼう, たまねぎ, 人参, ぶなしめじ, ブロッコリー, トマト, 黄ピーマン, きゅうり, バナナ	エネルギー: 570kcal タンパク: 20.0g 脂質: 17.2g カルシウム: 201mg 塩分: 1.7g
11木	たけのこご飯・鱈の西京焼き・肉じゃが・小松菜のすまし汁・パイナップル・麦茶		いちご蒸しパン・牛乳	米, 大麦 (押麦), 砂糖 (三温糖), ジャがいも, しらたき, なたね油, プレミックス粉 (ホットケーキ用)	油揚げ, 削り節, さわら (切身), 豚 (ロース・脂身), 牛乳	たけのこ, 人参, まこんぶ (素干し), たまねぎ, さやいんげん, 小松菜, 根深ねぎ, えのきたけ, パインアップル, いちご	エネルギー: 613kcal タンパク: 21.6g 脂質: 23.7g カルシウム: 226mg 塩分: 1.2g
12金	ミートスパゲティ・カリカリポテトのサラダ・スープ (豆腐とわかめ)・いちご・麦茶		マカロニきな粉・牛乳	スパゲッティ (乾), 砂糖 (三温糖), オリーブ油, ジャがいも, なたね油, マカロニ (乾)	豚 (ひき肉), ハム, 絹ごし豆腐, きな粉 (全粒大豆), 牛乳	たまねぎ, 生しいたけ, セロリー, 人参, トマト (缶詰・ホール), キャベツ, きゅうり, カットわかめ, 根深ねぎ, いちご	エネルギー: 556kcal タンパク: 23.0g 脂質: 17.3g カルシウム: 207mg 塩分: 0.5g
13土	豚丼・ブロッコリーのサラダ・みそ汁・バナナヨーグルト・麦茶		お菓子20・牛乳	米 (七分つき米), 雑穀 (六穀), しらたき, 砂糖 (三温糖), ジャがいも	豚 (ロース)・生, 削り節, 煮干し, プレーンヨーグルト, 牛乳	たまねぎ, ブロッコリー, 人参, スイートコーン, トマト, わかめ, バナナ	エネルギー: 589kcal タンパク: 22.1g 脂質: 14.9g カルシウム: 227mg 塩分: 1.6g
15月	麦ご飯・照り焼きチキン・ポテトサラダ・春キャベツのみそ汁・オレンジ・麦茶		海苔チーズトースト・牛乳	米 (七分つき米), 大麦 (押麦), 砂糖 (三温糖), なたね油, ジャがいも, 食パン	鶏 (もも), ハム, 煮干し, とろけるチーズ, 牛乳	ブロッコリー, 人参, スイートコーン, きゅうり, キャベツ, カットわかめ, 根深ねぎ, バレンシアオレンジ, 焼き海苔	エネルギー: 583kcal タンパク: 24.6g 脂質: 18.4g カルシウム: 260mg 塩分: 2.2g
16火	肉うどん・ほうれん草ともやしのナムル・じゃが芋の天ぷら・バナナ・麦茶		お豆腐ブラウニー・牛乳	うどん (ゆで), ごま油, ジャがいも, プレミックス粉 (天ぷら用), なたね油, プレミックス粉 (ホットケーキ用), 砂糖 (三温糖)	豚 (ロース)・生, 削り節, 絹ごし豆腐, 牛乳	たまねぎ, えのきたけ, あさつき, ほうれんそう, 人参, りょくとうもやし, バナナ	エネルギー: 588kcal タンパク: 20.5g 脂質: 22.7g カルシウム: 238mg 塩分: 0.9g

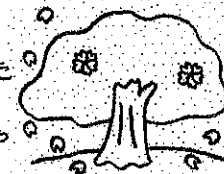
日付	献立	おやつ		熱や力になる(炭水化物・脂質)	血・肉・骨になる(タンパク質)	体調をよくする(無機質・ビタミン)	栄養価
		午前	午後				
17 水	豆乳ロール・ツナマカロニグラタン・ブロッコリーのサラダ・オニオンスープ・パイナップル・麦茶		チャーハン・麦茶	豆乳ロールパン、マカロニ(乾)、有塩バター、小麦粉(薄力粉)、砂糖(三温糖)、米(七分つき米)、ごま油	かつお缶詰(油漬け・フレーク)、ベーコン、牛乳、とろけるチーズ、豚(ひき肉)、なると	たまねぎ、ぶなしめじ、ブロッコリー、人参、スイートコーン、トマト、生しいたけ、パインアップル、根深ねぎ	エネルギー: 581kcal タンパク: 20.2g 脂質: 19.8g カルシウム: 185mg 塩分: 2.2g
18 木	発芽玄米ご飯・生姜焼き・スナッペン・ドウ・豆腐のみそ汁・きよみオレンジ・麦茶		ごぼうせんべい・牛乳	米(七分つき米)、米(水稲・発芽玄米)、砂糖(三温糖)、かたくり粉、なたね油	豚(ロース)・生、絹ごし豆腐、煮干し、牛乳	たまねぎ、キャベツ、スナッペン、わかめ、根深ねぎ、きよみ、ごぼう	エネルギー: 540kcal タンパク: 19.5g 脂質: 20.6g カルシウム: 216mg 塩分: 1.4g
19 金	グリーンピースご飯・鮭のみそマヨ焼き・新じゃがのそぼろあんかけ・若竹汁・キウイフルーツ・麦茶		カルシウムヨーグルト・お菓子10・麦茶	米(七分つき米)、大麦(押麦)、じゃがいも、なたね油、かたくり粉	べにざけ、豚(ひき肉)、削り節、ヨーグルト80g	グリーンピース、たけのこ、わかめ、切りみつば、キウイフルーツ	エネルギー: 528kcal タンパク: 22.3g 脂質: 13.3g カルシウム: 340mg 塩分: 1.5g
20 土	ナポリタン・ドレッシングサラダ・じゃがいものスープ・オレンジ・麦茶		お菓子20・牛乳	スパゲッティ(乾)、砂糖(三温糖)、オリーブ油、じゃがいも	ウインナー、牛乳	たまねぎ、青ピーマン、ぶなしめじ、キャベツ、きゅうり、人参、スイートコーン、バレンシアオレンジ	エネルギー: 563kcal タンパク: 18.1g 脂質: 15.0g カルシウム: 183mg 塩分: 1.7g
22 月	ドライカレーライス・じゃこサラダ・ほうれん草のスープ・オレンジ・麦茶		レーズンロッククッキー・牛乳	米(七分つき米)、雑穀(六穀)、砂糖(三温糖)、ごま油、小麦粉(薄力粉)、有塩バター、コーンフレーク	豚(ひき肉)、牛乳、しらす干し	たまねぎ、ぶなしめじ、青ピーマン、人参、スイートコーン、きゅうり、キャベツ、ほうれん草、根深ねぎ、バレンシアオレンジ、干しぶ	エネルギー: 607kcal タンパク: 18.0g 脂質: 21.5g カルシウム: 217mg 塩分: 1.4g
23 火	麦ご飯・たらのピザ焼き・五目金平・春野菜のみそ汁・キウイフルーツ・麦茶		お祝いプリン・お菓子10・牛乳	米(七分つき米)、大麦(押麦)、なたね油、つきこんにゃく、砂糖(三温糖)、じゃがいも	まだら(切身)、とろけるチーズ、豚(肩ロース)・生、煮干し、牛乳、ホイップクリーム(乳脂肪)	たまねぎ、人参、青ピーマン、ごぼう、れんこん、さやいんげん、キャベツ、キウイフルーツ、いちご	エネルギー: 605kcal タンパク: 25.6g 脂質: 17.4g カルシウム: 342mg 塩分: 1.9g
24 水	野菜パン・新ごぼうのクリームシチュー・カラフルサラダ・バナナ・麦茶		チーズおかかおにぎり・麦茶	野菜パン、有塩バター、小麦粉(薄力粉)、砂糖(三温糖)、米(七分つき米)、大麦(押麦)	鶏(もも)、牛乳、プロセスチーズ、かつお節	ごぼう、たまねぎ、人参、ぶなしめじ、ブロッコリー、トマト、黄ピーマン、きゅうり、バナナ	エネルギー: 570kcal タンパク: 20.0g 脂質: 17.2g カルシウム: 201mg 塩分: 1.7g
25 木	たけのご飯・鱈の西京焼き・肉じゃが・小松菜のすまし汁・パイナップル・麦茶		いちご蒸しパン・牛乳	米、大麦(押麦)、砂糖(三温糖)、じゃがいも、しらたき、なたね油、プレミックス粉(ホットケーキ用)	油揚げ、削り節、さわら(切身)、豚(ロース・脂身)、牛乳	たけのこ、人参、まこんぶ(素干し)、たまねぎ、さやいんげん、小松菜、根深ねぎ、えのきたけ、パインアップル、いちご	エネルギー: 613kcal タンパク: 21.6g 脂質: 23.7g カルシウム: 226mg 塩分: 1.2g
26 金	ミートスパゲティ・カリカリポテトのサラダ・スープ(豆腐とわかめ)・いちご・麦茶		マカロニきな粉・牛乳	スパゲッティ(乾)、砂糖(三温糖)、オリーブ油、じゃがいも、なたね油、マカロニ(乾)	豚(ひき肉)、ハム、絹ごし豆腐、きな粉(全粒大豆)、牛乳	たまねぎ、生しいたけ、セロリー、人参、トマト(缶詰・ホール)、キャベツ、きゅうり、カットわかめ、根深ねぎ、いちご	エネルギー: 550kcal タンパク: 23.0g 脂質: 17.3g カルシウム: 207mg 塩分: 0.5g
27 土	豚丼・ブロッコリーのサラダ・みそ汁・バナナヨーグルト・麦茶		お菓子20・牛乳	米(七分つき米)、雑穀(六穀)、しらたき、砂糖(三温糖)、じゃがいも	豚(ロース)・生、削り節、煮干し、プレーンヨーグルト、牛乳	たまねぎ、ブロッコリー、人参、スイートコーン、トマト、わかめ、バナナ	エネルギー: 589kcal タンパク: 22.1g 脂質: 14.9g カルシウム: 227mg 塩分: 1.6g
30 火	肉うどん・ほうれん草ともやしのナムル・じゃが芋の天ぷら・バナナ・麦茶		お豆腐ブラウニー・牛乳	うどん(ゆで)、ごま油、じゃがいも、プレミックス粉(天ぷら用)、なたね油、プレミックス粉(ホットケーキ用)、砂糖(三温糖)	豚(ロース)・生、削り節、絹ごし豆腐、牛乳	たまねぎ、えのきたけ、あさつき、ほうれん草、人参、りょくとうもやし、バナナ	エネルギー: 588kcal タンパク: 20.5g 脂質: 22.7g カルシウム: 238mg 塩分: 0.9g

*材料購入の都合などにより、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。

*毎日の給食を展示しています。どうぞ自由にご覧下さい。



ご入園、ご進級おめでとうございます。
期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たにおいしい給食作りを目指します。食は心の糧でもあります。早く園生活に慣れ、お友達との食事が待ち遠しくなったり、ホッとする時間になるように願っています。
園では、子どもたちに安全な給食を提供するために、国のガイドラインに沿った衛生管理を行っています。安全でおいしい給食作りを目指します。
今年度もどうぞよろしくお願ひいたします。また、お子さまの食についての悩みや質問などがありましたら、気軽に声をおかけください。



楽しくて おいしい給食に



子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食作りをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めて、こだわりを持って作っています。

～こだわりポイント～

- ①旬の食材を使う
- ②添加物や農薬に気をつけて食材を選ぶ
- ③だしから、すべて手作りにする
- ④硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にする

