



4月の給食献立表



たかがみねこども園

日付	給食	おやつ	材料名 (○はおやつ材料)		
			黄色の食品 (熱と力になる)	赤色の食品 (血や肉や骨になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)
3 水	<かみかみメニュー> もち麦ごはん 切干大根のチンジャオロース風 高野豆腐の煮物 ごぼうのすまし汁	牛乳 りんごのソフトクッキー	米、○ホットケーキミックス、○マーガリン、○砂糖、ごま油、もち麦、○りんごジュース、○りんごジャム	○牛乳、牛肉、凍り豆腐、油揚げ	にんじん、ごぼう、ピーマン、切り干しだいこん、ねぎ、いんげん
4 木	ごはん 酢豚 もやしと水菜のナムル 中華風コーンスープ	牛乳 オレンジ	米、油、片栗粉、砂糖、ごま油、ごま	○牛乳、豚肉、卵	○オレンジ、もやし、きょうな、たまねぎ、クリームコーン、にんじん、コーン、ピーマン
5 金	ビーフカレー (ハムカツ) コールスローサラダ	牛乳 あんぱん	米、じゃがいも、○小麦粉、○砂糖、パン粉、油、薄力粉、○マーガリン、	○牛乳、魚肉ハム、牛肉、○豆腐、○小豆	たまねぎ、キャベツ、にんじん、コーン
6 土	鶏肉うどん チンゲン菜のごま和え ふりかけごはん	牛乳 健康志向菓子	うどん、米、砂糖	○牛乳、鶏肉、ごま	チンゲンサイ、にんじん、ねぎ
8 月	親子丼 ほうれん草のおかか和え 豆腐の味噌汁	牛乳 帽子パン	米、○薄力粉、○砂糖、片栗粉、○バター	○牛乳、鶏肉、豆腐、卵、みそ、○卵、かつお節	ほうれんそう、たまねぎ、しめじ、にんじん、ねぎ、わかめ
9 火	ごはん 牛肉と春野菜のカレー炒め さつま芋サラダ 玉ねぎのすまし汁	ジョア (乳児組：ヤクルト) 健康志向菓子 肝油ドロップ	○ジョア (乳児組：ヤクルト)、米、さつまいも、マヨネーズ、油、砂糖	牛肉、ハム、○煮干し	たまねぎ、キャベツ、アスパラガス、きゅうり、にんじん、ねぎ
10 水	ごはん 鮭の塩焼き ブロッコリーのごま和え もやしの味噌汁	牛乳 りんごゼリー	米、さつまいも、○砂糖、油	○牛乳、さけ、豚肉、みそ、○ゼラチン、○りんごジュース、	にんじん、もやし、ねぎ、ブロッコリー、キャベツ
11 木	ごはん 肉じゃが ちくわの磯辺揚げ 白菜のすまし汁	牛乳 バナナ 肝油ドロップ	米、じゃがいも、油、てんぷら粉、砂糖	○牛乳、牛肉、ちくわ	○バナナ、たまねぎ、はくさい、にんじん、えのきたけ、こんぶ、グリーンピース、
12 金	食パン&マーガリン 焼きそば チンゲン菜スープ	牛乳 みたらし団子 (乳児組：さつま芋みたらし)	焼きそばめん、食パン、○白玉粉、○砂糖、マーガリン、油、○片栗粉、○さつま芋 (乳児組)	○牛乳、豚肉	キャベツ、チンゲンサイ、しめじ、にんじん、コーン、あおのり
13 土	ピラフ 白菜のサラダ ポテトスープ	牛乳 健康志向菓子	米、じゃがいも、サウザンドアイランドドレッシング	○牛乳、ベーコン、バター	はくさい、ピーマン、にんじん、コーン、パセリ
15 月	手作りふりかけごはん 鶏肉の照焼き 白和え 大根の味噌汁	牛乳 バター醤油いもち	米、○じゃがいも、こんにゃく (乳児組：不使用)、○片栗粉、砂糖、○油、○バター、ごま	○牛乳、鶏肉、豆腐、みそ、○チーズ、油揚げ、○バター、ごま、煮干し、かつお節	ほうれんそう、だいこん、にんじん、ねぎ、あおのり
16 火	食パン&いちごジャム 鱈の唐揚げ 小松菜と豚ひき肉のソテー 南瓜ポタージュ	ココアプリン	食パン、○砂糖、から揚げ粉、油、薄力粉、砂糖、いちごジャム	さわら、○牛乳、牛乳、生クリーム、○ゼラチン	かぼちゃ、ブロッコリー、キャベツ、たまねぎ、にんじん

日付	給食	おやつ	材料名 (○は午後おやつ材料)		
			黄色の食品 (熱と力になる)	赤色の食品 (血や肉や骨になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)
17 水	<かみかみメニュー> もち麦ごはん 切干大根のチンジャオロース風 高野豆腐の煮物 ごぼうのすまし汁	牛乳 バナナケーキ	米、○薄力粉、○砂糖、○ 油、ごま油、もち麦	○牛乳、牛肉、○卵、凍り 豆腐、油揚げ	○バナナ、にんじん、ごぼ う、ピーマン、切り干しだ いこん、ねぎ、いんげん
18 木	ごはん 酢豚 もやしと水菜のナムル 中華風コンソープ	牛乳 ぶどうゼリー (鉄分& 食物繊維プラス)	○ぶどうゼリー、米、油、 片栗粉、砂糖、ごま油、ご ま	○牛乳、豚肉、卵	もやし、きょうな、たまね ぎ、クリームコーン、にん じん、コーン、ピーマン
19 金	キーマカレー (チキンカツ) コールスローサラダ	牛乳 かるかん (乳児組：小 豆の蒸しパン)	米、○上新粉、○ながい も、○砂糖、パン粉、油、 薄力粉、砂糖、片栗粉、○ 甘納豆 (乳児組：ゆで小豆 缶)、○ホットケーキミッ クス (乳児組)	○牛乳、合びき肉、鶏肉、 ○卵	たまねぎ、キャベツ、にん じん、ピーマン、コーン
20 土	ホットドッグ キャベツのソテー ポテトスープ	牛乳 健康志向菓子	ロールパン、じゃがいも、 油	○牛乳、ウインナー、卵	キャベツ、コーン、パセリ
22 月	親子丼 ほうれん草のおかか和え 豆腐の味噌汁	牛乳 スイートポテト 肝油ドロップ	米、○さつまいも、片栗 粉、○砂糖、○バター	○牛乳、鶏肉、豆腐、卵、 みそ、○コンデンスミル ク、○卵、○生クリーム、 かつお節	ほうれんそう、たまねぎ、 しめじ、にんじん、ねぎ、 わかめ
23 火	<お誕生会メニュー> ゆかりごはん ハンバーグ 春雨サラダ キャベツスープ	牛乳 ホットケーキ	米、○ホットケーキミック ス、はるさめ (乳児組：そ うめん)、○ケーキシロッ プ、○粉糖、パン粉、ごま 油、砂糖、○油	○牛乳、合びき肉、豆腐、 おから、○卵、○生クリー ム、牛乳、ハム、かにかま ぼこ、卵	たまねぎ、キャベツ、きゅ うり、ねぎ
24 水	ごはん 鮭の塩焼き ブロッコリーのごま和え もやしの味噌汁	フルーツヨーグルト	米、豚肉、○砂糖、ごま	○牛乳、さけ、凍り豆腐、 みそ、○ヨーグルト	にんじん、ブロッコリー、 キャベツ、もやし、○みか ん缶、○バナナ、○パイ ナップ缶
25 木	ごはん 肉じゃが ちくわの磯辺揚げ 白菜のすまし汁	野菜ジュース (鉄分プ ラス) 健康志向菓子	○野菜ジュース、米、じゃ がいも、油、てんぷら粉、 砂糖	牛肉、ちくわ、煮干し、か つお節、ごま	たまねぎ、はくさい、にん じん、えのきだけ、こん ぶ、グリーンピース、あおの り
26 金	食パン&マーガリン 焼きそば チンゲン菜スープ	牛乳 ちんすこう	焼きそばめん、食パン、 マーガリン、油、○薄力 粉、○砂糖、○ラード	○牛乳、豚肉	キャベツ、チンゲンサイ、 しめじ、にんじん、コー ン、あおのり
27 土	豚丼 ほうれん草のごま和え ふのすまし汁	牛乳 健康志向菓子	米、麩、砂糖、ごま	○牛乳、豚肉	はくさい、たまねぎ、にん じん、わかめ
30 火	食パン&いちごジャム 鯖の唐揚げ 小松菜と豚ひき肉のソテー 南瓜ポタージュ	ツナと塩昆布のおにぎ り	食パン、○米、から揚げ 粉、油、薄力粉、砂糖、い ちごジャム	さわら、牛乳、○ツナ缶、 生クリーム	かぼちゃ、ブロッコリー、 キャベツ、たまねぎ、○塩 こんぶ、にんじん

※入荷の都合等により、献立を変更することがありますがご了承ください。

※料理酒、こしょうを使用する場合があります。

※だしは、煮干し/昆布/鰹節/鯖節/飛魚/椎茸のいずれかを使用しています。

※肝油ドロップはビタミンA 補給のため、2歳児 (ちゅうりっぷ組) 以上のクラス
に提供します。(肝油ドロップは栄養機能食品です)

※食物アレルギーの場合、アレルギー物質の除去もしくは代替品での対応をします。
(医師の診断書を提出してください)

※りんごや梨は国の事故防止ガイドラインに基づき、1歳半ごろまで加熱して提供します。

※週に3~5回手作りおやつを予定しています。

お弁当日

・ ゆ り : 24 日

