



4月 給食献立表



平成31年

日	曜	昼 食	お や つ	赤: 血や肉になる	黄: 熱や力となる	緑: 調子をととのえる	エネルギーたんぱく質
3	水	ぶりのボン酢焼き 春雨の酢の物 ミニトマト ももゼリー 若竹汁	粉乳 ★人参ケーキ	ぶり・蒸しかまぼこ・鶏卵 絹ごし豆腐・煮干し・かつお節 脱脂粉乳・カル鉄牛乳	緑豆はるさめ・車糖・ごま油・ごま すりおろしゼリーピーチ ホットケーキミックス・無塩バター	しょうが・きゅうり・にんじん りょくとうもやし・わかめ・りんご・ミニトマト たけのこ・こねぎ・えのきたけ・にんじん	456kcal 23.6g
4	木	豚汁 松風焼き オレンジ	粉乳 ★ジャムサンド	豚もも・木綿豆腐・油揚げ・麦みそ 鶏ひき肉・脱脂粉乳・ホイップクリーム	さといも・じゃがいも・なたね油 かたくり粉・ごま・食パン・苺ジャム	大根・にんじん・たまねぎ・こねぎ・ごぼう りょくとうもやし・キャベツ・葉たまねぎ あおのり・オレンジ	457kcal 25.4g
5	金	ポークカレー 福神漬け 温野菜 いちご	粉乳 ★チョコスコーン	豚もも・ボンレスハム・脱脂粉乳 カル鉄牛乳	じゃがいも・ホットケーキミックス 無塩バター・ミルクチョコレート	にんじん・たまねぎ・グリーンピース 西洋かぼちゃ・ブロッコリー・福神漬 キャベツ・きゅうり・アスパラガス スイートコーン缶詰・こまつな・いちご	452kcal 19.7g
6	土	焼きそば 海苔佃煮 もずくと厚揚げのスープ パナナ	牛乳 ココアワッフル	豚ばら・蒸しかまぼこ・厚揚げ 煮干し・普通牛乳	中華めん・ココアワッフル	にんじん・たまねぎ・こまつな・キャベツ りょくとうもやし・生しいたけ おきなわもずく・トウモロコシ・のり・つくだ煮 バナナ	455kcal 17.9g
8	月	肉団子入りみそ汁 納豆 りんご	粉乳 ★スイートポテト	豚ひき肉・厚揚げ・煮干し・麦みそ 糸引き納豆・脱脂粉乳 カル鉄牛乳・鶏卵・クリーム	水・かたくり粉・じゃがいも・なたね油 さつまいも・車糖・無塩バター	大根・にんじん・たまねぎ たけのこ水煮缶詰・葉ねぎ・りんご	458kcal 21.7g
9	火	ツブキ入り筑前煮 福神漬け 豆腐のまご揚げ オレンジ	粉乳 ★フレンチトースト	鶏もも・高野豆腐・厚揚げ・木綿豆腐 豚ひき肉・しらす干し・鶏卵 脱脂粉乳・カル鉄牛乳	なたね油・車糖・かたくり粉・食パン 無塩バター	つわぶき・にんじん・さやえんどう たけのこ・生しいたけ・大根・ごぼう・オレンジ	454kcal 25.1g
10	水	白身魚のパン粉焼き ミニトマト ひじきと大豆の煮物 りんごゼリー わかめとえのきのスープ	粉乳 プリン	まだい・パルメザンチーズ・豚もも だいたい・油揚げ・煮干し・脱脂粉乳	薄力粉・パン粉・なたね油・車糖 すりおろしりんごゼリー カスタードフィング	パセリ・ほしひじき・たけのこ・たまねぎ にんじん・切干しいたけ・ミニトマト わかめ・こねぎ・チンゲンサイ	446kcal 29.3g
11	木	鶏肉のから揚げ マカロニサラダ ミニトマト ぶどう 南瓜と大根のみそ汁	麦茶 ★きな粉おにぎり ★いりこのかりかり揚げ	鶏もも・鶏卵・まぐろ缶詰 絹ごし豆腐・麦みそ・煮干し・きな粉	かたくり粉・なたね油 マカロニ・米・車糖・ごま・水	しょうが・にんにく・きゅうり・にんじん 赤たまねぎ・アスパラガス・ミニトマト ぶどう・西洋かぼちゃ・大根・こねぎ	453kcal 19.4g
12	金	麻婆豆腐 カレーコロッケ バナナ	粉乳 ★フルーツゼリー	豚ひき肉・絹ごし豆腐・麦みそ 脱脂粉乳・ホイップクリーム	車糖・かたくり粉・なたね油・コロッケ	にんじん・たまねぎ・たけのこ・生しいたけ こねぎ・こまつな・スナップえんどう しょうが・バナナ・みかん飲料・寒天・いちご	451kcal 21.1g
13	土	タンメン ふりかけ りんご	牛乳 南瓜マフィン	豚ばら・豚もも・蒸しかまぼこ しらす干し・かつお節・普通牛乳	中華めん・ごま油・なたね油 とりがら・ぶたがら・ごま お米DE南瓜マフィン	キャベツ・りょくとうもやし・にんじん こねぎ・たまねぎ・あおのり・りんご	450kcal 18.4g
15	月	田舎汁 季節のがね いちご	粉乳 ★チョコチップ蒸しパン	豚もも・厚揚げ・さつま揚げ・麦みそ 脱脂粉乳・カル鉄牛乳	じゃがいも・なたね油・薄力粉 上新粉・車糖・無塩バター・チョコレート	大根・にんじん・たまねぎ・こねぎ・ごぼう こまつな・あおさ・つわぶき・葉たまねぎ こまつな・キャベツ・西洋かぼちゃ・いちご	452kcal 22.1g
16	火	鶏のフレーク焼き ハムと新じゃがのクリームサラダ ミニトマト 洋梨ゼリー 青さと筍のスープ	粉乳 ★揚げ芋団子	鶏もも・パルメザンチーズ ボンレスハム・クリーム・油揚げ 煮干し・脱脂粉乳	コーンフレーク・パン粉・じゃがいも オリーブ油・車糖 すりおろしりんごゼリー さつまいも・薄力粉・なたね油	にんじん・ブロッコリー・スイートコーン缶詰 ミニトマト・あおさ・たけのこ・こねぎ 生しいたけ	458kcal 21.6g
17	水	白身魚のパーベキュー風 酢味噌和え ミニトマト ミネストローネスープ オレンジ	粉乳 ★もちもちチーズパン	まだい・かに風味かまぼこ・鶏卵 麦みそ・ベーコン・脱脂粉乳 カル鉄牛乳 パルメザンチーズ	かたくり粉・なたね油・車糖 じゃがいも・マカロニ・白玉粉	しょうが・あおのり・りんご・レモン キャベツ・スナップえんどう 切干しいたけ・にんじん・こまつな カットわかめ・ミニトマト・たまねぎ・オレンジ	458kcal 25.5g
18	木	醤油スバゲティ 味付海苔 豆腐と豆もやしのスープ パナナ	粉乳 ★黒胡麻ドーナツ	豚ばら・豚もも・絹ごし豆腐・煮干し 脱脂粉乳・木綿豆腐・鶏卵 カル鉄牛乳・きな粉	スパゲティ・ホットケーキミックス・ごま 車糖・なたね油	たまねぎ・にんじん・アスパラガス 青ピーマン・こまつな・生しいたけ えのきたけ・だいずもやし・こねぎ チンゲンサイ・味付けのり・バナナ	464kcal 23.1g
19	金	【お誕生会】 お子様ランチ ごはん 鶏肉のチリソース ポテトサラダ ミニトマト いちご 青さと豆腐のすまし汁	麦茶 ケーキ	鶏もも・まぐろ缶詰・木綿豆腐 煮干し・かつお節	なたね油・かたくり粉・車糖・ごま油 じゃがいも・ショートケーキ	にんにく・しょうが・たまねぎ・きゅうり にんじん・スイートコーン・赤たまねぎ サラダ・ミニトマト・いちご・あおさ こねぎ・えのきたけ	
20	土	春雨と豚肉の炒め物 もずく オレンジ 南瓜とうす揚げのみそ汁	牛乳 ミニチョコパン	蒸しかまぼこ・鶏卵・豚ばら・豚もも 油揚げ・絹ごし豆腐・麦みそ・煮干し 普通牛乳	緑豆はるさめ・なたね油・車糖・ごま チョコパン	にんじん・キャベツ・青ピーマン・こまつな たまねぎ・生しいたけ・おきなわもずく 西洋かぼちゃ・わかめ・こねぎ・オレンジ	486kcal 19.8g
22	月	豚肉と野菜の味噌煮 焼ししゃも りんご	粉乳 ★焼きカレーパン	豚かた・ロース・厚揚げ うずら卵水煮缶詰・蒸しかまぼこ 麦みそ・ししゃも・脱脂粉乳・鶏卵 カル鉄牛乳・豚ひき肉	さといも・じゃがいも・車糖・なたね油 ホットケーキミックス	にんじん・大根・ごぼう・アスパラガス りんご・たまねぎ	440kcal 28.0g
23	火	中華風スープ 豆腐の揚げボール パナナ	元気ヨーグルト 蒸しケーキ	油揚げ・鶏ひき肉・魚すり身 木綿豆腐・鶏卵	緑豆はるさめ・じゃがいも・なたね油 かたくり粉・元気ヨーグルト・蒸しケーキ	ほんしめじ・ほうれんそう・にんじん 生しいたけ・えのきたけ・こねぎ さやえんどう・バナナ	442kcal 17.4g
24	水	きびなごの磯辺揚げ カレーパスタ ミニトマト 豆腐と筍のみそ汁 ぶどう	粉乳 ★ロッククッキー	きびなご・ベーコン・油揚げ 木綿豆腐・麦みそ・煮干し 脱脂粉乳・鶏卵	かたくり粉・なたね油 スパゲティ・薄力粉・くるみ チョコレート・無塩バター・車糖	しょうが・あおのり・葉たまねぎ・にんじん こまつな・ミニトマト・たけのこ・こねぎ・ぶどう	452kcal 22.7g
25	木	けんちんうどん 新玉入り納豆和え オレンジ	粉乳 ★ベーコンポテトパイ風	豚ばら・豚かた・油揚げ・糸引き納豆 しらす干し・鶏卵・脱脂粉乳・ベーコン	うどん・なたね油・ごま・ぎょうざの皮 じゃがいも	大根・にんじん・こまつな・ごぼう・もやし 生しいたけ・こねぎ・葉たまねぎ・こまつな・オレンジ	452kcal 24.6g
26	金	春キャベツのハンバーグ きんぴらごぼう ミニトマト いちご うす揚げとわかめのみそ汁	ジョア ★チーズスティック	豚ひき肉・木綿豆腐・鶏卵・豚もも 油揚げ・絹ごし豆腐・麦みそ・煮干し パルメザンチーズ・カル鉄牛乳	パン粉・車糖・ごま・なたね油・ジョア 薄力粉・強力粉・無塩バター	キャベツ・葉たまねぎ・にんじん・ごぼう たまねぎ・ほんしめじ・にら・ミニトマト わかめ・こねぎ・いちご	453kcal 24.9g
27	土	ペンネミート 豆腐と南瓜のスープ りんごゼリー	牛乳 塩せん	豚ひき肉・絹ごし豆腐・普通牛乳	ペンネ・車糖・なたね油 すりおろしりんごゼリー・塩せんべい	にんじん・トマト・たまねぎ・えのきたけ ほんしめじ・西洋かぼちゃ・こねぎ	452kcal 18.9g



ご入園、ご進級おめでとうございます。 本年度もよろしくお願いたします。



< 給食が始まります >

勝目保育園では、味や栄養面、衛生面に配慮した献立で給食作りを行っています。地元の旬の食材を使ったり、その日の給食を展示するなど、子どもたちが食に興味をもてるよう、職員一同、工夫していきます。

初めのうちは、新しい環境の中で過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思います。みんなで食事をする楽しさに気づけるように、保育者や給食室職員で協力して進めていきます。

19日(金)～お誕生会・たんぼぼ、すみれ、ひまわり組は、お米0.5合持たせてください。

