



4月 給食献立表



2025年

3歳以上児

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
2	水	【入園式】					
3	木	なかよし汁 納豆 バナナ	粉乳 ★ジャムサンド	豚もも・油揚げ・木綿豆腐 蒸しかまぼこ・鶏卵・糸引き納豆 脱脂粉乳・ホイップクリーム	大豆油・食パン・いちごジャム	大根・にんじん・こまつな・たまねぎ・ごぼう 生しいたけ・葉ねぎ・バナナ	471kcal 27.5g
4	金	ポークカレー フルーツ和え 福神漬	粉乳 ★ポケモンビスケット	豚もも・脱脂粉乳・鶏卵	じゃがいも・大豆油 ピーチあわせゼリー カクテルゼリー・薄力粉・アーモンド 三温糖・無塩バター	にんじん・たまねぎ・グリーンピース 青ピーマン・西洋かぼちゃ・ブロッコリー バナナ・みかん缶詰・もも缶詰・りんご パインアップル缶詰・福神漬	474kcal 17.0g
5	土	焼きそば 豆腐と生姜のみそ汁 海苔佃煮	牛乳 しっとりマーブルケーキ	豚もも・蒸しかまぼこ・油揚げ 木綿豆腐・麦みそ・煮干し・普通牛乳	中華めん・ごま油 しっとりマーブルケーキ	にんじん・たまねぎ・こまつな・青ピーマン キャベツ・りよくとうもろやし・生しいたけ あおのり・ぶなしめじ・こねぎ・Fe海苔佃煮	445kcal 21.6g
7	月	春雨と肉団子のスープ 大豆とじゃこの天ぷら オレンジ	粉乳 ★ツナパン	豚ひき肉・鶏卵・絹ごし豆腐・油揚げ だいず・しらす干し・脱脂粉乳 カル鉄牛乳・まぐろ缶詰	かたくり粉・緑豆はるさめ・薄力粉・水 大豆油・三温糖・ホットケーキミックス	しょうが・はくさい・にんじん・大根 えのきたけ・葉ねぎ・こまつな・ほんしめじ たまねぎ・スナップえんどう パレンシアオレンジ	455kcal 26.3g
8	火	豚肉と野菜の和風煮 松風焼き りんご	粉乳 ★フレンチトースト	豚もも・厚揚げ・高野豆腐 蒸しかまぼこ・鶏ひき肉・木綿豆腐 麦みそ・脱脂粉乳・鶏卵 カル鉄牛乳	さといも・じゃがいも・三温糖・大豆油 かたくり粉・ごま・食パン・無塩バター	にんじん・大根・ごぼう・さいやいんげん たまねぎ・あおのり・りんご	477kcal 29.1g
9	水	鱈の照り焼き タルタルポテサラ パイン缶 もずく豆腐のスープ	粉乳 ★ココア蒸しパン	ぶり・まぐろ缶詰・鶏卵・木綿豆腐 煮干し・脱脂粉乳 カル鉄牛乳	じゃがいも・薄力粉・三温糖 無塩バター	しょうが・葉たまねぎ・きゅうり・にんじん パインアップル缶詰・おきなわもずく トウモロコシ	453kcal 27.5g
10	木	豚汁うどん 春野菜の塩昆布和え りんごゼリー	粉乳 ★ウインナーパイ	豚もも・油揚げ・麦みそ・しらす干し 脱脂粉乳・ウインナー	うどん・さといも・ごま すりおろしりんごゼリー・パイ皮	大根・にんじん・たまねぎ・こねぎ・ごぼう ほんしめじ・りよくとうもろやし・キャベツ 葉たまねぎ・塩昆布	462kcal 23.9g
11	金	ツブキ入り筑前煮 洋風厚焼き卵 バナナ	粉乳 ★スイートポテト	鶏もも・高野豆腐・厚揚げ・鶏ひき肉 鶏卵・普通牛乳・脱脂粉乳 カル鉄牛乳・クリーム	さといも・大豆油・三温糖・さつまいも 無塩バター	つわぶぎ・にんじん・スナップえんどう たけのこ・生しいたけ・大根・ごぼう たまねぎ・こまつな・バナナ	479kcal 24.0g
12	土	麻婆豆腐 小籠包 オレンジ	牛乳 塩せんべい	豚ひき肉・絹ごし豆腐・麦みそ 普通牛乳	三温糖・かたくり粉・大豆油 ショウロンポー・塩せんべい	にんじん・たまねぎ・りよくとうもろやし 生しいたけ・こねぎ・こまつな・グリーンピース パレンシアオレンジ	473kcal 23.1g
14	月	田舎汁 新玉入り納豆和え いちご	粉乳 ★人参ケーキ	豚もも・木綿豆腐・さつまいも 麦みそ・糸引き納豆・しらす干し 鶏卵・脱脂粉乳・カル鉄牛乳	さといも・大豆油・三温糖・ごま ホットケーキミックス・無塩バター アーモンド	大根・にんじん・たまねぎ・こねぎ・ごぼう ほんしめじ・葉たまねぎ・こまつな りよくとうもろやし・いちご	451kcal 27.4g
15	火	和風スパゲティ 南瓜とわかめのスープ バナナ	元氣ヨーグルト ★チーズスカロップ	豚もも・油揚げ・かつお節 木綿豆腐・煮干し・パルメザンチーズ 鶏卵	スパゲティ・ごま油 元氣ヨーグルト・無塩バター・薄力粉 三温糖	たまねぎ・にんじん・キャベツ・こまつな えのきたけ・生しいたけ・西洋かぼちゃ わかめ・葉ねぎ・バナナ	449kcal 19.1g
16	水	白身魚のパン粉焼き きんぴらごぼう ピーチゼリー 若竹みそ汁	粉乳 ★ミックスピザ	まだい・鶏卵・パルメザンチーズ 豚もも・油揚げ・絹ごし豆腐・煮干し かつお節・麦みそ・脱脂粉乳 ベーコン・チーズ	薄力粉・パン粉・大豆油・三温糖・ごま すりおろしゼリーピーチ ピザクラスト	パセリ・ごぼう・にんじん・たまねぎ ほんしめじ・にら・たけのこ・こねぎ えのきたけ・青ピーマン	467kcal 33.9g
17	木	鶏のから揚げ こまつなサラダ パイン缶 韓国風スープ	粉乳 ★ホケミクッキー	鶏もも・ベーコン・厚揚げ・脱脂粉乳 鶏卵	かたくり粉・大豆油・三温糖・ごま ごま油・ホットケーキミックス ミルクチョコレート	しょうが・にんにく・こまつな・りよくとうもろやし にんじん・きゅうり・パインアップル缶詰 味付けのり・トウモロコシ	485kcal 24.7g
18	金	春キャベツのハンバーグ 切干大根の胡麻炊き いちご 南瓜とわかめのみそ汁	粉乳 ★たまごサンド	豚ひき肉・木綿豆腐・鶏卵・豚もも 油揚げ・麦みそ・煮干し・脱脂粉乳	パン粉・三温糖・ごま・食パン	キャベツ・たまねぎ・にんじん 切干しいたけ・スナップえんどう・いちご 西洋かぼちゃ・わかめ・葉ねぎ・きゅうり	476kcal 29.8g
19	土	鶏ごぼう煮 もずく バナナ	牛乳 チョコタルト	鶏もも・高野豆腐・厚揚げ・普通牛乳	さといも・大豆油・三温糖・チョコタルト	ごぼう・にんじん・さいやいんげん 生しいたけ・大根・もずく・バナナ	479kcal 18.5g
21	月	チャブチェ 大根とくずし豆腐のスープ いちご	粉乳 ★黒胡麻ドーナツ	鶏卵・豚もも・豚ひき肉・木綿豆腐 脱脂粉乳・カル鉄牛乳 きな粉	緑豆はるさめ・大豆油・三温糖・ごま ホットケーキミックス	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・大根・トウモロコシ りよくとうもろやし・いちご	465kcal 24.3g
22	火	のっぺい汁 オープンオムレツ 洋梨ゼリー	粉乳 ★バナナクレープ	豚もも・木綿豆腐・油揚げ・鶏卵 ベーコン・カル鉄牛乳 チーズ・脱脂粉乳 ホイップクリーム	じゃがいも・大豆油・かたくり粉 すりおろしゼリー・洋梨・クレープシート	大根・にんじん・ごぼう・たまねぎ 西洋かぼちゃ・こねぎ・しょうが・ミニトマト 葉たまねぎ・スナップえんどう・バナナ	467kcal 25.3g
23	水	【お誕生会】 お子さまランチ風 鶏肉のやわらか照りつけ テーターズスティック スパパソテー サラダ菜 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 油揚げ・煮干し・かつお節	ふりかけ・三温糖・かたくり粉 大豆油・水・フライドポテト スパゲティ・ショートケーキ	しょうが・たまねぎ・にんじん・サラダ菜 ミニトマト・いちご・あおさ・こねぎ	
24	木	タンメン ぎょうざ バナナ	麦茶 ★おにぎり(筍飯) ★揚いりこ	豚もも・蒸しかまぼこ・ぎょうざ・油揚げ 煮干し	中華めん・ごま油・大豆油・とりから 三温糖・米	キャベツ・りよくとうもろやし・にんじん・こねぎ たまねぎ・バナナ・たけのこ	468kcal 18.3g
25	金	魚の胡麻焼きサクサク ハムと新じゃがのクリームサラダ パイン缶 中華スープ	粉乳 ★きな粉トースト	まだい・ボンレスハム・クリーム 絹ごし豆腐・油揚げ・脱脂粉乳 きな粉	パン粉・ごま・大豆油・じゃがいも 三温糖・緑豆はるさめ・食パン 無塩バター	にんじん・キャベツ・スイートコーン缶詰 スナップえんどう・パインアップル缶詰 たまねぎ・こねぎ	456kcal 25.8g
26	土	豚肉と野菜の味噌煮 カレーコロケ オレンジ	牛乳 ととやき	豚もも・厚揚げ・蒸しかまぼこ・麦みそ 普通牛乳	さといも・じゃがいも・三温糖・大豆油 コロケ・ととやき	にんじん・大根・ごぼう・スナップえんどう パレンシアオレンジ	450kcal 19.2g
28	月	豚汁 いわし揚げ りんごゼリー	ヤクルト ★いちごメロンパントースト	豚もも・木綿豆腐・油揚げ・麦みそ さつまいも	じゃがいも・大豆油 すりおろしりんごゼリー ヤクルト・食パン・三温糖・薄力粉 無塩バター・いちごジャム	大根・にんじん・たまねぎ・こねぎ・ごぼう	445kcal 18.9g
30	水	きびなごの香味揚げ 焼ビーフン ミニトマト バナナ 南瓜と豆腐のみそ汁	粉乳 ★焼きカレーパン	きびなご・豚もも・油揚げ・木綿豆腐 麦みそ・煮干し・脱脂粉乳・鶏卵 カル鉄牛乳・豚ひき肉	ごま油・かたくり粉・大豆油・ピーフン 水・ホットケーキミックス	しょうが・たまねぎ・にんじん・キャベツ こまつな・ミニトマト・バナナ・西洋かぼちゃ りよくとうもろやし・こねぎ	457kcal 25.5g

ご入園、ご進級おめでとうございます。

勝目保育園では、食育に取り組んでいます。子どもたちが食に対する興味を深め、豊かな食体験をしていくためには、園と家庭との連携が大切になります。お子さまの食に関する出来事や気になることなど気軽に職員にお声かけください。

23日(水)～お誕生会・たんぽぽ、すみれ、ひまわり組は、お米0.5合を持たせてください。
※ひまわり組～味噌の仕込み(15～18日) 玉ねぎの収穫をします。(日には、後日お知らせします)

