

令和6年4月の献立表

(予定)

日曜日	3歳以上児及び未満児		赤	黄	緑	アレルギー備考
	副食	おやつ	血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える	
1月	・和風ハンバーグ・グリーンサラダ・みそ汁・果物	・かぼちゃ蒸しパン・牛乳	・豚ひき肉・豆腐・豆乳・牛乳2	・パン粉4・砂糖・片栗粉・和風ドレッシング・じゃがいも・米粉・ベーキングパウダー・油	・にんじん・たまねぎ・だいこん・キャベツ・きゅうり・ほうれん草・こまつな・えのき・りんご・かぼちゃ	・和風ハンバーグ(小麦)→パン粉抜き
2火	・肉豆腐・菜の花のツナマヨ和え・みそ汁・果物	・ドーナツ・牛乳	・豚肉・焼き豆腐・ツナ缶・高野豆腐・わかめ・牛乳2	・しらす干し・砂糖・油・マヨネーズ・さつまいも・ドーナツ1, 2, 4	・しょうが・にんじん・たまねぎ・こまつな・菜の花・キャベツ・コーン・バナナ	・ドーナツ(卵・乳・小麦)→米粉パン
3水	・鮭のちゃんちゃん焼き・さつまいもの甘煮・すまし汁・果物	・お麩ラスク・スキム牛乳	・鮭・豆腐・きな粉・脱脂乳・牛乳2	・砂糖・さつまいも・おつゆ麺4・マーガリン・砂糖	・しょうが・きゃべつ・にんじん・たまねぎ・しめじ・ほうれん草・だいこん・オレンジ	・おつゆ麺(小麦)→米粉パン
4木	・鶏肉のレモン焼き・ひじきの五目煮・みそ汁・果物	・バナナヨーグルト・おせんべい	・鶏肉・ひじき・油揚げ・大豆水煮・ちくわ・牛乳2	・砂糖・片栗粉・オリーブ油・さつまいも・塩せんべい	・しょうが・にんにく・レモン汁・パセリ・にんじん・キャベツ・だいこん・いちご・バナナ	
5金	・ケチャップ豚・もやしのナムル・ワンタンスープ・果物	・きつねおにぎり・麦茶	・豚肉・かに風味かまぼこ1・油揚げ	・じゃがいも・砂糖・ごま油・ドレッシング・ワンタンの皮4・ごま	・しょうが・にんじん・たまねぎ・青ピーマン・もやし・きゅうり・コーン・チンゲンサイ・りんご	・かに風味かまぼこ(卵)→かにかま抜き ・ワンタンスープ(小麦)→ワンタン抜き
8月	・トマトハンバーグ・コールスローサラダ・ベジタブルスープ・果物	・りんごのケーキ・スキム牛乳	・豚ひき肉・豆腐・豆乳・牛乳2・脱脂乳	・パン粉4・砂糖・ドレッシング・じゃがいも・米粉・ベーキングパウダー・油	・にんじん・オニオンソテー・しめじ・たまねぎ・トマト・キャベツ・きゅうり・キャベツ・コーン・バナナ・りんご	・トマトハンバーグ(小麦)→パン粉抜き
9火	・てりやきチキン・ブロッコリーサラダ・みそ汁・ゼリー	・カステラ・パック牛乳	・鶏肉・わかめ・牛乳2・ツナ	・砂糖・片栗粉・ドレッシング・ゼリー・カステラ	・しょうが・ブロッコリー・にんじん・コーン・キャベツ・だいこん	・カステラ(卵・乳・小麦)→米粉パン
10水	・カレイのパン粉焼き・春キャベツのサラダ・みそ汁・果物	・鮭わかめおにぎり・麦茶	・かれい・豆腐・わかめ・鮭	・薄力粉4・パン粉4・油・ソース・ドレッシング	・しょうが・キャベツ・にんじん・きゅうり・コーン・ほうれん草・えのき・オレンジ	・カレイのパン粉焼き(小麦)→パン粉抜き
11木	・ホイコーロー・春雨サラダ・中華スープ・果物	・ピーチフルーチェ・クラッカー	・豚肉・カットハム1, 2・牛乳2	・砂糖・ごま油・はるさめ・フルーチェ・クラッカー4	・しょうが・キャベツ・たまねぎ・青ピーマン・にんじん・きゅうり・もやし・しいたけ・こまつな・りんご	・春雨サラダ(卵・乳)→アレルギー用ハム ・クラッカー(小麦)→おせんべい
12金	・チキンカレー・海藻サラダ・ミニフィッシュ・ジョア・果物	・スティックパン・スキム牛乳	・鶏肉・わかめ・ジョア2・牛乳2・脱脂乳	・じゃがいも・カレールウ・ソース・油・ドレッシング・スティックパン1, 2, 4	・しょうが・たまねぎ・きゃべつ・にんじん・コーン・バナナ	・ジョア(乳)→まめひよ ・スティックパン(卵・乳・小麦)→米粉パン
15月	・鮭のタルタルソースがけ・ほうれん草のごま和え・みそ汁・果物	・おかかチーズおにぎり・麦茶	・鮭・ちくわ・かつお節・チーズ2	・片栗粉・タルタルソース・オリーブ油・ごま・砂糖・さつまいも	・しょうが・ほうれん草・にんじん・たまねぎ・きゃべつ・バナナ	・おかかチーズおにぎり(乳)→チーズ抜き
16火	・厚揚げと大根の甘辛炒め・和風サラダ・みそ汁・果物	・フルーツヨーグルト・ウエハース	・豚肉・わかめ・高野豆腐・牛乳2	・砂糖・油・ドレッシング・じゃがいも・ウエハース2, 4	・しょうが・だいこん・こまつな・キャベツ・にんじん・きゅうり・コーン・オレンジ・バナナ・みかん・黄桃缶	・ウエハース(乳・小麦)→おせんべい
17水	☆食育の日・北海道の料理☆ ・豚丼・ポテトサラダ・動物チーズ・どさんこ汁・果物	・クリームパン・スキム牛乳	・豚肉・チーズ2・牛乳2・脱脂乳2	・片栗粉・砂糖・いりごま・マヨネーズ・じゃがいも・バター・クリームパン1, 2, 4	・しょうが・たまねぎ・にんじん・きゅうり・コーン・たまねぎ・コーン・もやし・りんご	・動物チーズ(乳)→じゃがいもボール ・クリームパン(卵・乳・小麦)→米粉パン
18木	・麻婆豆腐・中華サラダ・チンゲン菜のスープ・果物	・マカロニあべかわ・スキム牛乳	・豆腐・豚ひき肉・きなこ・牛乳2・脱脂乳2	・ドレッシング・マカロニ・砂糖	・しょうが・たまねぎ・にんじん・にら・もやし・きゅうり・チンゲンサイ・コーン・えのき・バナナ	
19金	・ロールパン・デミグラスハンバーグ・マカロニサラダ・コーンスープ・果物	・コーンフレーク・牛乳	・豚ひき肉・豆腐・カットハム1, 2・豆乳・牛乳2	・ケチャップ・ソース・片栗粉・マカロニ・マヨネーズ・コーンフレーク	・オニオンソテー・にんじん・きゅうり・コーン・たまねぎ・いちご	・マカロニサラダ(卵・乳)→アレルギー用ハム
22月	・カレイの甘酢あんかけ・ハムサラダ・みそ汁・果物	・きな粉揚げパン・牛乳	・かれい・豆腐・わかめ・きな粉・牛乳2	・砂糖・片栗粉・マヨネーズ・さつまいも・ロールパン1, 2, 4・油	・しょうが・たまねぎ・にんじん・青ピーマン・キャベツ・きゅうり・コーン・オレンジ	・ロールパン(卵・乳・小麦)→米粉パン
23火	🍷誕生会メニュー🍷 ・からあげ・かぼちゃサラダ・春雨スープ・果物	・ポップコーン・スキム牛乳	・鶏肉・カットハム1, 2・牛乳2・脱脂乳2	・片栗粉・油・マヨネーズ・はるさめ・ポップコーン	・しょうが・にんにく・かぼちゃ・にんじん・きゅうり・コーン・こまつな・バナナ	・かぼちゃサラダ(卵・乳)→アレルギー用ハム
24水	・お弁当の日	・おせんべい・パック麦茶		・塩せんべい		
25木	・豚肉の生姜炒め・ツナサラダ・みそ汁・果物	・ごましらすおにぎり・麦茶	・豚肉・油揚げ・しらす干し	・油・マヨネーズ・じゃがいも・ごま	・しょうが・たまねぎ・キャベツ・にんじん・きゅうり・コーン・こまつな・りんご	
26金	🍷子供の日メニュー🍷 ・ふりかけごはん・かぶとハンバーグ・シーザーサラダ・若竹汁・果物	・柏餅・牛乳	・豚ひき肉・豆腐・チーズ2・粉チーズ2・わかめ・牛乳2	・ドレッシング	・しそ・オニオンソテー・にんじん・キャベツ・きゅうり・コーン・たけのこ・バナナ	・シーザーサラダ(乳)→チーズ抜き
29月	・昭和の日					
30火	・ポークカレー・カルシウムサラダ・動物チーズ・麦茶・果物	・大学芋・スキム牛乳	・豚肉・しらす干し・チーズ2・牛乳2・脱脂乳2	・じゃがいも・カレールウ・ドレッシング・さつまいも・砂糖・油・いりごま	・しょうが・にんじん・たまねぎ・キャベツ・きゅうり・切干大根・りんご	・動物チーズ(乳)→じゃがいもボール

※都合により、献立や材料を変更することがありますので、ご了承ください。  
 ※乳製品アレルギーの園児おやつは牛乳とスキム牛乳は豆乳になります。  
 ※カレールウ・マヨネーズ・マカロニ・一部ドレッシング・マーガリン・バター・タルタルソースは、アレルギー不使用のものを使用。

<3歳未満児加算分午前のおや<

飲み物：牛乳

おやつ：月/おせんべい 火/クラッカー 水/ビスケット 木/ウエハース 金/クッキー

アレルギー番号説明

1:卵製品, 2:乳・乳製品, 3:落花生, 4:小麦

<平均栄養量>

平均栄養量	エネルギー(Kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)
3歳未満児	659	26.1	23.0	1.9
3歳以上児	373	18.6	16.3	1.7