

4月予定および献立表

2025年4月1日

	曜日	行事	献立	献立 材料		
	74.0	11 11	13.	● MAH 筍、油揚げ、人参、酒、みりん、醤油/鮭、塩、サラダ油	おやつ	
1	火	1	句に取/鮭の塩焼き	旬、油揚り、八参、淵、みりん、醤油/鮭、塩、サフタ油 ひじき、竹輪、人参、白滝、大豆、いんげん、サラダ油、みりん、三温糖、醤油	フライドポテト ●牛乳 フライドポテト、サラダ油、	
	\ <u>^</u>	1	みそ汁	のじき、竹輪、人参、日滝、大豆、いんけん、サラタ油、みりん、三温糖、醤油 キャベツ、小松菜、青ねぎ、味噌	ファイトホテト、サフダ油、 塩、青のり	
H	4		1 1 1 1	キャベツ、小松来、 育ねざ、 味噌 豆腐、 豚肉、 玉葱、 にら、 青ねぎ、 サラダ油、 醤油、 オイスターソース、 甜糖糖、 味噌、 薫、 三温糖、 鶏がら、 片栗粉	一、 同の y フルーツ寒天 せんべい ●牛乳	
2	水	1			寒天、三温糖、オレンジジュー	
2	小	1	カニカマサフタ	カニカマ、胡瓜、人参、キャベツ、コーン、サラダ油、ごま油、酢、醤油、塩 鶏肉、白菜、人参、筍、干椎茸、春雨、鶏がら、醤油、塩、酢、片栗粉	ス、	
\Box	4		-	病 次 、日来、人参、旬、十性耳、脊雨、鶏から、醤油、塩、酢、斤米材 鶏肉、玉葱、生姜、にんにく、みりん、醤油、胡麻、ごま油/ブロッコリー、酢、サラダ油、塩、醤油	リンゴジュース、フルーツカクテ 十学 本件 第	
2	木	大園式	中華風ローストチギン/添野采	病肉、±寒、生寒、たんにく、みりん、醤油、胡麻、こま油/フロッコリー、酢、サフタ油、塩、醤油 コーン、キャベツ、人参、胡瓜、酢、サラダ油、塩、醤油	大学芋 ●牛乳 さつま芋、サラダ油、	
3	1	八凶八	コーンサラダー	コーン、キャベツ、人参、胡瓜、酢、サフダ油、塩、醤油 厚揚げ、もやし、青ねぎ、味噌	上白糖	
\vdash	4			字-振り、もぺし、育ねさ、味噌 ゆかり/豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、白滝、干椎茸、いんげん、みりん、酒、三温糖、醤油、サラダ油		
1	金	慣らし保育		ゆかり 豚肉 じゃか手、人参、土葱、日海、十種耳、いんけん、みりん、消、二温糖、醤油、サフダ油 竹輪、キャベツ、人参、胡瓜、えのき、ポン酢、三温糖、ごま油	おはぎ(春色) ●牛乳 もち米、食紅、こしあん、	
4	41	良りい休月	ホン酢和え	刊輪、キャベツ、人参、胡瓜、えのさ、ボン酢、三温糖、こま油 ほうれん草、大根、味噌	もら木、良紅、こしめん、 三温糖	
	4		1 111	はつれん早、大根、味噌 中華麺、豚肉、キャベツ、もやし、人参、青ねぎ、鶏がら、醤油、酒、塩	二僧 チョコバナナ風蒸しパン ●牛乳	
_	±			中華廻、豚肉、キャヘソ、もやし、人参、育ねさ、鳥かり、醤油、酒、塩豆腐シューマイ	バナナ、ココア、おから、上自	
ادا	1			豆腐ンユーマイ 黄桃缶	糖、	
6	日		' ' '	> \V \ \	HM、BP、豆乳、サラダ油	
P			鶏肉のマーマレード焼き/添野菜	鶏肉、マーマレードジャム、醤油/ほうれん草、醤油、三温糖	マガローさな粉和え 🍑午	
7	 月			病肉、マーマレートンヤム、醤油/はりれん早、醤油、三温糖 ブロッコリー、人参、キャベツ、コーン、酢、サラダ油、醤油、塩	乳	
((3		フロッコリーサラダ	ノロッコリー、人参、キャベツ、コーン、酢、サフタ油、醤油、塩 しめじ、南瓜、玉葱、パセリ、コンソメ、塩	マカロニ、きな粉、	
H	H			にめし、南瓜、玉忽、ハゼリ、コンソメ、塩 鱈、片栗粉、サラダ油、大根、みりん、三温糖、酒、醤油	<u>= 温糖 塩</u> おからクッキー ● 牛乳	
۵	火			題、万米材、サフタ油、大板、みりん、二温糖、潤、醤油 海苔、ほうれん草、人参、白菜、醤油、みりん、三温糖	おからクッキー ●牛乳 HM、おから、上白糖、	
ا			機和え	海台、はりれん早、人参、日来、醤油、みりん、三温糖 じゃが芋、玉葱、小松菜、味噌	サラダ油、豆乳	
H	H			しゃか 子、	ッフメ油、立れ ンアモフ揚けハフ ● 牛孔	
a	水		がスサンスウ	カニカマ、胡瓜、人参、もやし、酢、三温糖、醤油、ごま油	無塩NEGロール、シナモ	
	131			鶏肉、大根、干椎茸、白ねぎ、もち米、生姜、鶏がら、塩	ν,	
\vdash	+		しっぽくうどん	病内、人伝、工作与、口はさ、もの木、主姜、病かの、塩 うどん、鶏肉、蒲鉾、大根、人参、里芋、油揚げ、干椎茸、青ねぎ、醤油、みりん、酒	グラニュー糖. サラダ油	
10	木	シーツ交換	春巻き	春巻き、サラダ油	中華おこわ ●牛乳 豚肉、もち米、干椎茸、人参、	
		(ひよこ・うさぎ・くま)		(付付付) カング (加) かかん缶	鶏がら、醤油、酒、生姜、ごま油	
		*		豚肉、牛蒡、白滝、人参、玉葱、いんげん、酒、みりん、三温糖、醤油、生姜	豆腐ドーナツ ●牛乳.	
11	金	シーツ交換	ツナサラダ	ツナ、胡瓜、キャベツ、大根、人参、酢、サラダ油、醤油、塩	豆腐、HM、豆乳、きな粉、	
		(りす・いぬ)	みそ汁	しめじ、もやし、油揚げ、青ねぎ、味噌	三温糖、サラダ油	
	\forall		えび入りピラフ	えび、玉葱、人参、チンゲン菜、サラダ油、塩、コンソメ	●手もち ●午乳	
12	±	弁当日		小松並 燻制屋ウィンナー 玉菊 控 コンソメ サラダ油	じゃが芋、ハム、 チーズ、醤	
		71 -1 H	コンソメスープ	人参、キャベツ、えのき、パセリ、コンソメ、塩	油 片栗粉、塩、 有塩バター 、	
13	日				• •	
Í	Ħ	<u> </u>	鶏肉の唐揚げ/添野菜	鶏肉、生姜、醤油、みりん、酒、片栗粉、サラダ油/もやし、鶏がら、塩、胡麻油	■ W+#×·* ■ # **	
14	 月	体育遊び		キャベツ、コーン、人参、胡瓜、レーズン、パセリ、酢、サラダ油、塩、醤油	●ツナサンド ●牛乳 食パン、ツナ、マーガリン 、	
		乳児懇談	みそ汁	大根、人参、油揚げ、青ねぎ、味噌	マヨドレ、三温糖	
				豚肉、玉葱、人参、ピーマン、生姜、酒、みりん、醤油、三温糖、サラダ油	●ヨーグルト蒸しパン ●牛ョ	
15	火		ポテトサラダ	じゃが芋、ツナ、胡瓜、人参、コーン、マヨドレ、三温糖、塩	HM、BP、 ヨーグルト、 上白糖、	
			みそ汁	厚揚げ、キャベツ、青ねぎ、味噌	サラダ油、 スキムミルク 、 マーマレードジャム	
				パンバナナ	●シリアルクッキー ●牛	
16	水		●クリームシチュー	鶏肉、玉葱、人参、じゃが芋、ブロッコリー、サラダ油、 スキムミルク、牛乳、ルウ	乳	
			じゃことひじきのサラダ	じゃこ、ひじき、キャベツ、きゅうり、パプリカ、酢、塩、醤油、サラダ油	HM、無塩パター、上白糖、	
	+		菜飯/鰆の梅煮	菜飯の素、胡麻/鰆、梅肉、生姜、酒、みりん、三温糖、醤油	牛型 コーンフレーク ココア ★●キャロットケーキ ●牛乳	
17	木		酢の物	カニカマ、胡瓜、大根、人参、酢、三温糖、醤油	人参、薄力粉、 鶏卵、BP、	
				鶏肉、牛蒡、人参、干椎茸、油揚げ、塩、醤油、酒	有塩パター、三温糖、牛乳、 スキムミルク	
	ш		1 / 1			

日	曜日	行事	献立	材料	おやつ	
		E~たいむ	ミートスパゲティ	スパゲティ、牛肉、豚肉、玉葱、人参、ビーマン、カットトマト缶、ケチャップ、コンソメ、にんにく、サラダ油、上新粉、パセリ	玄米鮭おにぎり ●牛乳	
18	金	きりん習字	大豆サラダ	大豆、キャベツ、胡瓜、人参、酢、サラダ油、塩、醤油	玄米、塩、鮭、胡麻、酒	
		さりん首子	フルーツ	オレンジ		
			炒飯	豚肉、玉葱、人参、小松菜、青ねぎ、サラダ油、塩、醤油、鶏がら、ごま油		
19	土		中華サラダ	ツナ、胡瓜、人参、もやし、コーン、酢、三温糖、醤油、鶏がら、ごま油	HM、こしあん、みりん、 三温糖、 牛乳、スキムミルク 、	
			中華スープ/ゼリー	豆腐、玉葱、青ねぎ、胡麻、鶏がら、酒、醤油、塩/ミニゼリー	温度、 干孔、 ヘイムミルグ、 発卵	
20	日					
	月	体育遊び 幼児懇談	●肉団子の野菜あんかけ	肉団子、人参、玉葱、ピーマン、三温糖、みりん、塩、醤油、ケチャップ、酢、片栗粉	●マシュマロおこし ● 牛	
21			ナムル	ハム、もやし、人参、胡瓜、ごま油、醤油、三温糖、胡麻	乳	
		列元念談	わかめスープ	わかめ、大根、醤油、鶏がら、塩、酒、ごま油、胡麻	マシュマロ、 無塩バター、 コーンフレーク	
	火		★おから入りひじきハンバーグ/添野菜	牛肉、豚肉、玉葱、パン粉、おから、ひじき、 鶏卵、塩、ケチャップ、三温糖、ウスターソース/ミニトマト	いなり寿司 ●牛乳	
22			おかか和え	かつお節、ほうれん草、白菜、人参、みりん、三温糖、醤油	すし揚げ、みりん、三温糖、醤油、	
			みそ汁	南瓜、しめじ、青ねぎ、味噌	酢、塩、じゃこ、ゆかり、胡麻	
	水		鯛の唐揚げオニオンソース	鯛、片栗粉、サラダ油、玉葱、生姜、上白糖、醤油、酒、みりん	 ★●フレンチトースト ●牛乳	
23			じゃこサラダ	じゃこ、キャベツ、胡瓜、人参、コーン、酢、サラダ油、塩、醤油	食パン、鶏卵、牛乳、三温糖、	
			豚汁	豚肉、牛蒡、大根、さつま芋、人参、青ねぎ、味噌	有塩パター、スキムミルク	
		進級写真	★●パン/フルーツ	パン /パイン缶	★●ポパイケーキ ●牛乳	
24	木	シーツ交換	チキンのトマト煮	鶏肉、じゃが芋、玉葱、人参、サラダ油、トマト缶、コンソメ、塩、ケチャップ	ほうれん草、薄力粉、 鶏卵、 BP、有塩パター、豆乳ホイップ、	
		(ひよこ・うさぎ・くま)	ハムサラダ	ハム、キャベツ、胡瓜、人参、コーン、酢、サラダ油、醤油、塩	三温糖、スキムミルク	
	金	E~たいむ きりん 習字	★鮭寿司	鮭、胡瓜、大葉、胡麻、 錦糸卵、酢、三温糖、塩、海苔	★お好み焼き ●牛乳	
25		さりん 音子 シーツ交換	ひじきと高野豆腐の煮物	ひじき、高野豆腐、ツナ、人参、いんげん、ごま油、醤油、三温糖、みりん	お好み焼き粉、豚肉、キャベツ、 長芋、 鶏卵、竹輪、BP、青のり、	
		クークス3 ス ↓ (りす・いぬ)	すまし汁	白玉麩、わかめ、三つ葉、醤油、塩、酒	かつお節、お好み焼きソース	
			焼きそばスパゲッティ	スパゲッティ、豚肉、キャベツ、玉葱、人参、もやし、竹輪、焼きそばソース、サラダ油	●キャラメルラスク ●牛	
26	5 ±	弁当日	プロッコリーのかにあんかけ	ブロッコリー、三温糖、みりん、醤油、片栗粉、カニカマ	乳 食パン 、グラニュー糖、	
			みそ汁/ゼリー	里芋、大根、白菜、青ねぎ、味噌/ミニゼリー	豆乳ホイップ	
27	日					
	月	体育遊び	鶏肉の照り焼き/添野菜	鶏肉、酒、三温糖、醤油、みりん/ブロッコリー、マヨドレ	★● アメリカンドック ●	
28		避難訓練	キャベツとみかんのサラダ	キャベツ、みかん、胡瓜、人参、レーズン、サラダ油、酢、塩、醤油	牛乳 ポールウィンナー、HM、	
		心工天社の川小木	★コーンと卵のスープ	鶏卵、クリームコーン、青ねぎ、酒、鶏がら、醤油、塩、片栗粉	ロ乳、サラダ油	
29	火	昭和の日				
	水		チキンカレー	鶏肉、人参、玉葱、じゃが芋、しめじ、サラダ油、生姜、にんにく、ルウ	★●バースデーケーキ ●牛乳	
30		誕生会	グリーンサラダ	ブロッコリー、人参、コーン、キャベツ、胡瓜、酢、サラダ油、塩、醤油	スポンジケーキ、豆乳ホイップ、 上白糖、いちご、黄桃缶、	
			●ヨーグルト	ヨーグルト、上白糖	白桃缶、苺ジャム、レモン果汁	

・●は乳、★は卵を使用している献立です (対象の食材を太字で表記しています)

・献立は仕入れ等の状況により若干変更する場合がありま ・

- ・HM=ホットケーキミックス、BP=ベーキングパウダー ・合わせだしは、かつおと昆布を使用しています
- <u>朝おやつ・延長用おやつ</u> 星たべよ、アンパンマンせんべい、源氏パイ、ぱりん

ぽたぽた焼き、リッツ、●ビスコ、●ミルククッキー ●ハーベスト、●マリー等を交互に提供します 延長用のおやつはアレルギーの無いものを提供します 他の物を提供する際には掲示にて周知させて頂きます

今月の一人当たりの栄養素(3歳以

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)
基準	575	21.6	16.0	260	2.3	225	0.23	0.36	18	3.6	1.6未満
五石	577	22.2	17.2	270	2.2	222	0.25	0.49	22	4.5	17