



4 月 の 給 食



献立		食 材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	エネルギー	献立		食 材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	エネルギー	
1	土	おにぎり(2種) 筑前煮 ほうれん草のごま和え 牛乳	米・混ぜるわかめ・鮭ピン 鶏肉・人参・ごぼう・れんこん・ちくわ・板こんにゃく・里いも・だし・砂糖・みりん・淡口醤油 ほうれん草・すりごま・淡口醤油・だし 牛乳	りんご ジャム サンド	ミニ ゼリー	ぼたぼた焼 552 kcal	乳児 448 kcal 幼児 552 kcal	18	火	豆ご飯 鯖のつけ焼き がんと野菜の煮物 若竹汁	米・えんどう豆・塩 鯖・醤油・みりん・砂糖・だし がんとれんこん・ごぼう・人参・だし・砂糖・みりん・淡口醤油 竹の子・わかめ・だし・淡口醤油	胚芽 スティック	いちご ヨーグルト	ココナッツ サブレ 558 kcal 乳児牛乳 なし
3	月	ご飯 ポークビーンズ ブロッコリーのサラダ 麩とわかめのみそ汁	米 豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・大豆水煮・トマト水煮・酒・砂糖 糖・淡口醤油・ケチャップ・油 ブロッコリー・コーン缶・フレンチドレッシング 麩・わかめ・だし・みそ	ハイハイ	パイン缶	マシュマロ おこし (手作り) 553 kcal 乳児牛乳 なし	乳児 459 kcal 幼児 553 kcal	19	水	五目ラーメン エビしゅうまい 三度豆のおかか和え	中華そば・豚肉・ちくわ・卵・ほうれん草・人参・もやし・椎茸・ 酒・ウエイパー・淡口醤油・片栗粉・ごま油 玉ねぎ・魚肉すり身・卵白・豚脂・えび・豆腐・えびエキス・醤油・えびパウ ダー・ほたてエキス・オイスターソース・塩・砂糖・小麦粉・香辛料 三度豆・おかか・淡口醤油	ふわふわ チップ	おさかなの ソーセージ	ムーン ライト 541 kcal 乳児牛乳 なし
4	火	入園式						20	木	ご飯 吉野煮 小松菜とうす揚げのカリカリサラダ 豆腐とねぎのみそ汁	米 豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・ごぼう・ちくわ・板こんにゃ く・だし・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・片栗粉・油 小松菜・うす揚げ・酢・淡口醤油・ごま油 豆腐・ねぎ・だし・みそ	野菜入り ソフト せん	パイン缶	国産ぶどう ゼリー 559 kcal 乳児牛乳 なし
5	水	ご飯 鱈のカレー風味フライ もやしときゅうりのゆかり和え 呉汁	米 鱈・小麦粉・カレー粉・パン粉・塩・こしょう・油 もやし・きゅうり・ゆかり ごぼう・板こんにゃく・人参・大根・里いも・ねぎ・大豆水煮・み そ・油	鉄入りたっ ぷりしらす くん	おさかなの ソーセージ	ファイバー ヨーグルト 550 kcal 乳児牛乳 なし	乳児 520 kcal 幼児 550 kcal	21	金	ご飯 照り焼きチキン ハリハリサラダ 納豆汁	米 鶏肉・酒・みりん・砂糖・淡口醤油・片栗粉 干切大根・ツナ缶・人参・三度豆・マヨネーズ 納豆・青ねぎ・だし・みそ	ひじき スティック	ミニゼリー	エントリー 557 kcal 乳児牛乳 あり
6	木	親子うどん さつまいものレモン煮 三度豆のごま和え	うどん・鶏肉・うす揚げ・かまぼこ・青ねぎ・卵・だし・淡口醬 油・みりん さつまいも・砂糖・レモン汁 三度豆・すりごま・淡口醤油	カルシウム &テツ タマゴパン	バナナ	エース コイン 458 kcal ★乳児牛乳 あり	乳児 443 kcal 幼児 458 kcal	22	土	ミルクツイスト バナナ クラムチャウダー 牛乳	ミルクツイスト バナナ ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・人参・チャウダーの素・スキムミ ルク 牛乳	紫芋 チップ		おととと 510 kcal 乳児 470 kcal 幼児 510 kcal
7	金	ご飯 豚肉とキャベツのみそ炒め 干切大根とカニカマのサラダ 豆腐と三つ葉のすまし汁	米 豚肉・厚揚げ・キャベツ・人参・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・み そ・油 干切大根・カニカマ・きゅうり・コーン缶・黒ごま・淡口醤油・マヨネーズ 豆腐・三つ葉・だし・淡口醤油	にぎにぎ ポーロ	ブルー ベリー ヨーグルト	まがり せんべい 537 kcal ★乳児牛乳 あり	乳児 481 kcal 幼児 537 kcal	24	月	ご飯 鮭の塩焼き ほうれん草の磯和え 五目汁	米 鮭・塩 ほうれん草・のり・淡口醤油・ごま油 大根・ささがきごぼう・人参・春雨・わかめ・ねぎ・だし・淡口醬 油・みりん	白い風船	スティック チーズ	ほんち揚 471 kcal ★乳児牛乳 あり
8	土	イエローロール バナナ 鶏と野菜のスープ おさかなのソーセージ 牛乳	イエローロール(パン) バナナ 鶏肉・人参・じゃが芋・玉ねぎ・三度豆・コンソメ おさかなのソーセージ 牛乳	ミニぼん ごさかな		こめ棒くん 512 kcal	乳児 411 kcal 幼児 512 kcal	25	火	高菜めし 春雨ハムサラダ 鶏と白菜のつくね汁	米・高菜漬け・ごま油・卵・鶏ガラスープ・醤油・みりん・ごま 春雨・ハム・きゅうり・マヨネーズ・塩・こしょう 鶏ミンチ・土生姜・酒・みりん・片栗粉・玉ねぎ・白菜・椎茸・人 参・三つ葉・だし・淡口醤油	アスパラ ガス	ベビー ダン	マカロニ きなこ (手作り) 540 kcal 乳児牛乳 なし
10	月	ご飯 鶏の唐揚げ 小松菜とツナのごま酢和え 玉ねぎとわかめのみそ汁	米 鶏肉・土生姜・にんにく・酒・みりん・淡口醤油・卵・小麦粉・片 栗粉・油 小松菜・ツナ缶・すりごま・酢・淡口醤油・ごま油 玉ねぎ・わかめ・だし・みそ	野菜 スナック	ミニ ゼリー	プリン (手作り) 454 kcal 乳児牛乳 なし	乳児 485 kcal 幼児 454 kcal	26	水	みそ煮込みうどん かぼちゃの天ぷら ブロッコリーのごま和え	うどん・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・かまぼこ・だし・酒・淡 口醤油・みそ かぼちゃ・小麦粉・卵・油 ブロッコリー・すりごま・淡口醤油	おさつて ボン	おさかなの ソーセージ	麦ふあー パニ 523 kcal 乳児 457 kcal 幼児 523 kcal
11	火	竹の子入り炊き込みご飯 カラスカレイの照り焼き きゅうりとわかめの酢の物 えのきと水菜のすまし汁	米・塩・竹の子・人参・うす揚げ・しめじ・板こんにゃく・だし・ 酒・砂糖・みりん・淡口醤油 カラスカレイ・酒・みりん・砂糖・淡口醤油・片栗粉 きゅうり・わかめ・砂糖・酢・淡口醤油 えのき・水菜・だし・淡口醤油	ミレー ビスケット	スティック チーズ	ビスコ 498 kcal 乳児牛乳 なし	乳児 443 kcal 幼児 498 kcal	27	木	ご飯 鶏と大根の五目煮 人参サラダ 麩とねぎのみそ汁	米 鶏肉・大根・人参・厚揚げ・干し椎茸・板こんにゃく・だし・砂 糖・みりん・淡口醤油 人参・もやし・ほうれん草・コーン缶・淡口醤油・酢・ごま油 麩・ねぎ・だし・みそ	あすき おかき	いちご ヨーグルト	ハーベスト 489 kcal ★乳児牛乳 あり
12	水	ご飯 チンジャオロース風炒め ブロッコリーのおかか和え 春雨スープ	米 牛肉・玉ねぎ・ピーマン・たけのこ水煮・人参・土生姜・酒・砂 糖・濃口醤油・塩・片栗粉・みりん・オイスターソース・ごま油 ブロッコリー・おかか・淡口醤油 チンゲン菜・人参・春雨・コンソメ	やおやさん カステラ	おさかなの ソーセージ	シスコ ン(マイルド チョコ) 455 kcal 牛乳	乳児 442 kcal 幼児 455 kcal	28	金	チキンライス えびフライ コールスローサラダ ポテトスープ	米・フイヨン・鶏肉・玉ねぎ・塩・こしょう・油・ケチャップ えび(ブラックタイガー)・小麦粉・パン粉・油・塩 キャベツ・人参・きゅうり・コーン缶・フレンチドレッシング じゃがいも・人参・わかめ・昆布・淡口醤油	きなこ せんべい	ミニゼリー	マドレーヌ 576 kcal 乳児牛乳 なし
13	木	ご飯 けんちん煮 キャベツの青じそサラダ しめじと卵のみそ汁	米 豚肉・大根・人参・ごぼう・里いも・焼き豆腐・ちくわ・だし・砂 糖・みりん・淡口醤油 キャベツ・青じそ・青じそドレッシング しめじ・卵・だし・みそ	おから チップ	ベビー ダン	いちご 482 kcal 乳児牛乳 なし	乳児 414 kcal 幼児 482 kcal	29	土	昭和の日				
14	金	ハヤシライス アスパラとハムのサラダ レタススープ	米・牛肉・玉ねぎ・じゃがいも・人参・ハヤシルウ・油 アスパラ・ハム・フレンチドレッシング レタス・人参・コンソメ	畑の クラッカー	みかん缶	えびせんべ い満月 562 kcal ★乳児牛乳 あり	乳児 494 kcal 幼児 562 kcal	※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつは、1～3歳児。乳児デザートは、1歳児と2歳児のみの提供となります。 ※乳児には午前と午後のおやつに牛乳を提供します。ただし献立により、午後の牛乳は提供しない時がありますので、午後のおやつ献立表をご確認ください。幼児は、昼食時に牛乳を提供しています。 ※エネルギーの目標値は 乳児：464 kcal 幼児：511 kcal です。エネルギーは、昼食・おやつ・牛乳の合計値です。						
15	土	おにぎり(2種) じゃがいもとツナの炊き合わせ ほうれん草とえのきのおひたし 牛乳	米・混ぜるわかめ・鮭ピン じゃがいも・玉ねぎ・人参・ツナ缶・酒・砂糖・みりん・淡口醤油 ほうれん草・えのき・淡口醤油・だし 牛乳	ココナッツ クリーム サンド	ミニ ゼリー	源氏パイ 555 kcal	乳児 422 kcal 幼児 555 kcal	* * * * * * “今月の郷土料理” 「高菜めし」 * 高菜めしは、熊本県の郷土料理です。細かく刻んだ高菜漬けを油で炒めて醤油で味付けし、白ごはんと混ぜ合 * わせるのが基本的な作り方です。シャキシャキとした高菜漬けの食感と味わいが白ごはんとよく合います。仕 * 上げにごまや炒り卵を混ぜるのは、味と色合いのアクセントです。 * 高菜漬けに使われる高菜は、寒冷な熊本県の阿蘇地方の気候によって生まれるものです。毎年秋に種をまき、 * 冬の寒さの中でじっくりと育つ高菜は、2～3月が収穫の時期です。収穫と高菜漬け作りの始まりは春の風物 * 詩です。 * * * * *						
17	月	ミネラルロール ミートボール マカロニサラダ(ツナ) ふわふわスープ	ミネラルロール(パン) 鶏ひき肉・酒・みりん・淡口醤油・塩・片栗粉・油 マカロニ・ブロッコリー・コーン缶・ツナ缶・マヨネーズ・塩・こしょう ベーコン・卵・じゃがいも・玉ねぎ・小松菜・人参・コンソメ・パ ン粉	にんじん かぼちゃ あられ	スティック チーズ	フルーツ ヨーグルト (手作り) 528 kcal 乳児牛乳 なし	乳児 479 kcal 幼児 528 kcal	* * * * * * * * * * * * * * *						

