

献立表 4月

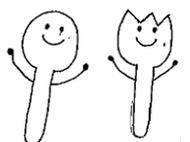


令和6年度
【3歳以上児】
南保育園

日付	曜日	献立名	材料名(昼食と☆手作りおやつ)			3時おやつ ☆は手作りおやつ	MEMO
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの			
1	月	ハヤシライス ブロッコリーサラダ ー口ゼリー	米、じゃがいも、ノンエッグマヨネーズ	豚もも肉	たまねぎ、ブロッコリー、キャベツ、にんじん、ホワイトマッシュルーム	野菜ジュース 塩せんべい	
2	火	じゃがいも入り豚丼 キャベツの昆布和え オレンジ	米、じゃがいも、糸こんにゃく、砂糖、油	豚もも肉	キャベツ、たまねぎ、オレンジ、にんじん、きゅうり、ねぎ、塩こんぶ	野菜ジュース 塩せんべい	
3	水	ごはん ミートボールの甘酢あんかけ 大根のしそ和え	米、砂糖、油、片栗粉	肉団子	たまねぎ、だいこん、にんじん、ピーマン、干しいたけ	野菜ジュース しょうゆせんべい	
4	木	じゃがいも入り鶏丼 ブロッコリーのおかか和え ブルー	米、じゃがいも、糸こんにゃく、砂糖、油	鶏もも肉、花かつお	たまねぎ、ブロッコリー、ブルー、にんじん、ねぎ	野菜ジュース 塩せんべい	
5	金	人参ごはん 豚汁 りんご	米、皮むきさといも、砂糖、油	豚もも肉、鶏むね肉、ミックスみそ、油揚げ、煮干しだし	りんご、にんじん、キャベツ、だいこん、ねぎ、干しいたけ	野菜ジュース しょうゆせんべい	○入園進級式入園、進級おめでとうございます。
6	土	クリームシチューライス ー口ゼリー	米、じゃがいも、油	鶏もも肉	たまねぎ、にんじん	お茶 塩せんべい	
8	月	チキンライス わかめスープ アンパンマンゼリー	米、油、フルーツゼリー	鶏むね肉、ポークウインナー	たまねぎ、キャベツ、にんじん、ねぎ、ホワイトマッシュルーム、わかめ	牛乳 【お楽しみおやつ】	○お楽しみおやつ ときどき、わくわく、何が出るのかお楽しみ!
9	火	菜飯 星型ハンバーグ キャベツの昆布和え 豆腐の白味噌汁	米	豆腐、白みそ、煮干しだし、星型ハンバーグ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、えのきだけ、ねぎ、塩こんぶ	牛乳 ビスケット	
10	水	五目ご飯 豚汁 オレンジ	米、じゃがいも、糸こんにゃく、油、砂糖	鶏むね肉、豚もも肉、赤みそ、油揚げ、煮干しだし	オレンジ、だいこん、たまねぎ、ねぎ、にんじん、ごぼう、干しいたけ	牛乳 クリームサンドビスケット 揚げせんべい	
11	木	ごはん 魚フライ 棒棒鶏風サラダ ブルー	米、油、砂糖、ごま	国産鶏ささみフレーク、かつおフライ	きゅうり、キャベツ、ブルー	牛乳 ひとくちビスケット	
12	金	ごはん 肉じゃが 鶏肉入り小松菜の胡麻あえ	じゃがいも、米、糸こんにゃく、砂糖、ごま、油	豚もも肉、国産鶏ささみフレーク	たまねぎ、こまつな、にんじん、もやし、いんげん	牛乳 パイ菓子	
13	土	じゃがいも入り鶏丼 オレンジ	米、じゃがいも、糸こんにゃく、砂糖、油	鶏もも肉	たまねぎ、オレンジ、にんじん、ねぎ	お茶 しょうゆせんべい	

保育園の 給食について

- ・保育園にある給食室で愛情こめて作っています。
給食の時間が近づくと、保育園が食欲をそそるのにおいに包まれます。
- ・地元の野菜、旬の食材、行事食や季節の料理を積極的に提供します。
保育園の畑でとれた野菜は給食に使用します。
- ・週二回、調理員の手作りおやつを提供します。
令和6年度は誕生会も手作りおやつです。



日付	曜日	献立名	材料名(昼食と☆手作りおやつ)			3時おやつ ☆は手作りおやつ	MEMO
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの		
15	月	チキンカレーライス ツナのキャベツサラダ 野菜ゼリー	米、じゃがいも、青 じそドレッシング、 油	鶏もも肉、ツナフ レーク	たまねぎ、キャベツ、にんじ ん、きゅうり	牛乳 ひとくちビスケット	
16	火	ミートスパゲティ パイナップルサラダ バナナ	スパゲティ、砂糖、 油、米油	豚ひき肉	パイン缶、たまねぎ、キャベ ツ、国産みかんシロップ漬、 黄桃缶、バナナ、トマト ジュース、にんじん、きゅう り、レモン	お茶 ☆フルーツポンチ	○パイナップルサラダ パイナップルが入っ ており、さわやかな酸味 と甘みで、食べやすい 味わいになっていま す。
17	水	キッズたこライス コンソメスープ プルーン	米、油、じゃがいも	合いびきミンチ、鶏 むね肉	たまねぎ、キャベツ、フル ーン、にんじん、きゅうり	牛乳 ほしせんべい	
18	木	ご飯 照り焼きチキン キャベツの酢の物 赤味噌汁	米、砂糖	鶏もも肉、牛乳、フ リンの素、赤みそ、 煮干しだし	キャベツ、たまねぎ、にんじ ん、えのきたけ、かぼちゃフ レーク、ねぎ、わかめ	お茶 ☆かぼちゃ牛乳プリン	
19	金	ごはん さわらの西京焼き 小松菜の胡麻和え すまし汁	米、砂糖、ごま	さわら、豆腐、白み そ、削り節	こまつな、たまねぎ、もや し、にんじん、ねぎ、えのき たけ	牛乳 ビスケット	
20	土	ハヤシライス オレンジ	米、じゃがいも、油	豚もも肉	たまねぎ、オレンジ、にんじ ん	お茶 ほしせいんべい	
22	月	ごはん あじの蒲焼風 キャベツのコールスローサラダ プルーン	米、コールスロー ドレッシング、油、片 栗粉、砂糖	あじ	キャベツ、ブロッコリー、フ ルーン、にんじん	お茶 ヨーグルト	
23	火	ご飯 鶏の唐揚げ 拌三絲 オレンジ	米、油、片栗粉、は るさめ、砂糖	鶏もも肉、国産鶏さ さみフレーク	オレンジ、もやし、にんじ ん、きゅうり	野菜ジュース お祝いクレープ	
24	水	ロールパン クリームシチュー イタリアンキャベツサラダ ーロゼリー	じゃがいも、イタリ アンサラダ、油、 ロールパン	鶏もも肉	キャベツ、たまねぎ、にんじ ん、きゅうり	牛乳 甘辛せんべい	
25	木	焼き豚チャーハン 中華スープ 黄桃缶	米、米粉、砂糖、米 油、片栗粉、ごま、 油	バラ焼き豚、豆腐	キャベツ、黄桃缶、たまね ぎ、ほうれんそう、にんじ ん、ねぎ、わかめ	野菜ジュース ☆米粉のブラウニー	○誕生会 4月生まれのみなさ ん、おめでとござい ます
26	金	親子丼 合わせ味噌汁 オレンジ	米、砂糖、油	鶏もも肉、卵、ミッ クスみそ、煮干しだ し	たまねぎ、オレンジ、キャベ ツ、だいこん、にんじん、え のきたけ、ねぎ、みつば、干 しいたけ、のり	飲むヨーグルト ぱんだクッキー	
27	土	じゃがいも入り豚丼 オレンジ	米、じゃがいも、糸 こんにゃく、砂糖、 油	豚もも肉	たまねぎ、オレンジ、にんじ ん、ねぎ	お茶 しょうゆせんべい	
30	火	焼きそば バンバンジー りんごゼリー	焼きそば、ごまド レッシング、油、り んごゼリー	豚もも肉、国産鶏さ さみフレーク、おさ かなナゲット	キャベツ、もやし、たまね ぎ、きゅうり、ピーマン、に んじん、あおのり	飲むヨーグルト ☆おさかなナゲット	

※献立は、食品の栄養成分と体内作用を考慮して、三色食品群で分類しています

※食材料等の都合で献立変更する場合があります

※☆印は手作りおやつです

給食展示

子どもたちが食べた給食を、展示しています。
降園時に、是非お子さんと一緒に見てください。

※実際の給食が展示してあります。手を触れないようにご協力をお願いします。

