

給食献立表 4月



令和7年度
【3歳以上児】
西保育園

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	体の調子を整えるもの		
1	火	ハヤシライス コールスローサラダ ー口ゼリー	米、じゃがいも、ハヤシフレーク、コールスロードレッシング、油、ー口ゼリー	豚もも肉、国産鶏ささみフレーク	たまねぎ、キャベツ、にんじん、きゅうり、マッシュルーム水煮	野菜ジュース 塩せんべい	
2	水	じゃがいも入り鶏丼 ブロッコリーのおかか和え オレンジ	米、じゃがいも、糸こんにゃく、上白糖、油	鶏もも肉、花かつお、	たまねぎ、ブロッコリー、オレシ、にんじん、ねぎ	野菜ジュース 塩せんべい	
3	木	ごはん ミートボールの甘酢あんかけ 大根のしそ和え	米、上白糖、油、片栗粉	うす味肉団子	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 甘辛せんべい	
4	金	人参ごはん 豚汁 りんご	米、さといも、上白糖、油	豚もも肉、鶏むね肉、合わせみそ、油揚げ、煮干しだし	りんご、にんじん、ごぼう、キャベツ、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。
5	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	
7	月	チキンライス わかめスープ フルーツゼリー	米、フルーツゼリー、油	鶏むね肉、ポークウィンナー	たまねぎ、キャベツ、ピーマン、にんじん、ねぎ、マッシュルーム水煮、カットわかめ	牛乳 【お楽しみおやつ】	○お楽しみおやつどきどき、わくわく、何が出るのかお楽しみ！
8	火	五目ご飯 豚汁 オレンジ	米、じゃがいも、糸こんにゃく、油、上白糖	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	
9	水	ごはん 肉じゃが 小松菜の胡麻あえ	じゃがいも、米、糸こんにゃく、上白糖、すりごま、油	豚もも肉、国産鶏ささみフレーク	たまねぎ、大口町産こまつな、にんじん、もやし、インゲン	牛乳 ー口ビスケット	【こまつな】大口町内で、水耕栽培されている食材です。収穫したばかりで鮮度はつくんです。
10	木	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 ー口ゼリー	じゃがいも、イタリアンドレッシング、ロールパン、油	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	
11	金	菜飯 星型ハンバーグ キャベツの昆布和え 白味噌汁	米	白みそ、煮干し、ハンバーグ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ねぎ、塩こんぶ	牛乳 ビスケット	
12	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、上白糖、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、食欲をそそる香りに包まれます
- 地元の食材、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、収穫して新鮮なうちに給食に使用します
- 手作りおやつを提供します
出来立て手作りおやつを週2回提供します





給食展示

今日の給食を展示しています。
降園時に、是非お子さんと一緒に
ごらんください。

展示時間：15時～18時20分

※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お願いします。

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		
14	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、野菜ゼリー	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	
15	火	キッズたこライス コンソメスープ	じゃがいも、上白糖、米、油	合いびきミンチ、鶏むね肉	たまねぎ、国産みかんシロップ漬、黄桃缶、パイン缶、キャベツ、にんじん、きゅうり、レモン	お茶 ☆フルーツポンチ	
16	水	ごはん さわらの西京焼き 小松菜の胡麻和え オレンジ	米、上白糖、ごま	さわら、国産鶏ささみフレーク、白みそ	大口町産こまつな、オレンジ、もやし、にんじん	牛乳 ビスケット	
17	木	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、上白糖、油、米油	牛乳、豚ひき肉、パリンの素	たまねぎ、キャベツ、バナナ、トマトジュース、パイン缶、にんじん、きゅうり、かぼちゃフレーク	お茶 ☆かぼちゃ牛乳プリン	
18	金	ご飯 照り焼きチキン 具沢山赤味噌汁	米	鶏もも肉、赤みそ、煮干しだし	たまねぎ、キャベツ、ねぎ、えのきたけ、カットわかめ	牛乳 ほしせんべい	
19	土	ハヤシライス オレンジ	米、じゃがいも、ハヤシフレーク、油	豚もも肉	たまねぎ、オレンジ、にんじん	お茶 しおせんべい	
21	月	ご飯 さばの煮つけ こまつなの胡麻和え オレンジ	米、上白糖、ごま	さば	大口町産こまつな、オレンジ、ねぎ、にんじん、きゅうり、しょうが	牛乳 ビスケット	
22	火	ご飯 鶏の唐揚げ 拌三絲 乳酸菌飲料	米、片栗粉、油、はるさめ、上白糖、ごま油	鶏もも肉、乳酸菌飲料、国産鶏ささみフレーク	もやし、にんじん、きゅうり	野菜ジュース 豆乳プリンタルト	○歓迎会 新入園児を歓迎して お祝いをします。
23	水	親子丼 合わせ味噌汁 オレンジ	上白糖、米、油	鶏もも肉、卵、合わせみそ、煮干しだし	たまねぎ、オレンジ、だいこん、キャベツ、にんじん、えのきたけ、ねぎ、みつば、干しいたけ、のり	牛乳 ビスケット	
24	木	元気ピラフ 春雨スープ 一口ゼリー	米、玄米米粉、三温糖、はるさめ、油、豆乳バター	豆乳、ポークウインナー、豚もも肉	たまねぎ、にんじん、チンゲンサイ、ピーマン、ねぎ、マッシュルーム水煮、かぼちゃフレーク	野菜ジュース ☆かぼちゃ豆乳バターケーキ	○誕生会 4月生まれのみなさん、おめでとうござ います
25	金	ラーメン しゅうまい バナナ	中華めん、油、ごま油	豚もも肉、豚肉焼売	バナナ、キャベツ、もやし、にんじん、たまねぎ、しいたけ	牛乳 ぱんだクッキー	
26	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、上白糖、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	
28	月	シーチキンごはん たれ付き肉団子 赤みそ汁	米、押麦、上白糖、油	ツナフレーク、赤みそ、煮干し、たれ付肉団子	にんじん、たまねぎ、だいこん、ねぎ、干しいたけ、カットわかめ	牛乳 ソフトせんべい	
30	水	マーボー丼 わかめ汁 オレンジ	上白糖、片栗粉、米、ごま油	豆腐、豚ひき肉、赤みそ、削り節	オレンジ、はくさい、にんじん、にら、たまねぎ、ねぎ、カットわかめ	牛乳 甘辛せんべい	

※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

【麦茶】
 大口町で収穫された麦を多く使った麦茶を給食・おやつで提供します

【米】
 大口町の田んぼで収穫された米を使用しています