



# 4月予定献立表



日	行事	献立名	おもな調理法	食品名				おやつ	
				からだをつくる	熱や力のもとになる	からだの調子を整える	調味料など	10時(未満児)	15時
1 (月)	入園・進級式	パン リンゴジュース バナナ							フルーツゼリー ◎ビスケット
2 (火)		わかめおにぎり 親子うどん リンゴのサラダ/オレンジ	煮	炊込みワカメ 鶏肉 かまぼこ 卵	こめ 乾うどん マヨネーズ	玉ねぎ こねぎ りんご きゅうり レタス コーン缶/オレンジ	淡口醤油	牛乳 せんべい	スキムミルク アメリカンドッグ
3 (水)		ポークカレー 春雨サラダ リンゴ	煮	豚肉 ロースハム たまご	こめ じゃが芋 春雨 三温糖 ごま油 ごま	人参 玉ねぎ きゅうり りんご	バーモンドルウ 鶏がらだし 淡口醤油	牛乳 ビスケット	スキムミルク 焼き団子
4 (木)		ごはん/ひじきと大豆の煮物 豆腐の味噌汁 キウイ	煮	ひじき 水煮大豆 豆腐 みそ	こめ/こんにゃく 三温糖	人参 ピーマン 白菜 玉ねぎ しめじ 人参 こねぎ キウイ	淡口・濃口醤油	牛乳 せんべい	スキムミルク コーントースト
5 (金)		ごはん/鮭とじゃがいものソテー 中華スープ バナナ	炒	鮭 かにかま たまご	こめ/じゃが芋 小麦粉 バター	玉ねぎ コーン缶 人参 玉ねぎ しめじ 深ネギ もやし バナナ	濃口醤油 中華だし 淡口醤油	牛乳 ビスコ	スキムミルク 人参蒸しパン
6 (土)		マーボー丼 キャベツの味噌汁 ゼリー	煮	豚ひき肉 豆腐 油揚げ みそ	こめ 三温糖 片栗粉 ゼリー	人参 しいたけ たけのこ しょうが にんにく 深ネギ 玉ねぎ えのき キャベツ 玉ねぎ こねぎ	中華だし 濃口醤油	牛乳 ポーロ	スキムミルク ◎せんべい
8 (月)	はなまつり	ごはん/豚肉と根菜の味噌煮 たまごスープ りんご	煮	豚肉 厚揚げ みそ たまご	こめ/里芋 こんにゃく 三温糖	大根 人参 ごぼう れんこん 玉ねぎ 人参 しめじ コーン缶 こねぎ りんご	濃口醤油 コンソメ	牛乳 ビスケット	スキムミルク 揚げパン
9 (火)		ごはん/マカロニグラタン ほうれん草スープ オレンジ	焼	鶏肉 かまぼこ 卵 チーズ 牛乳 かまぼこ たまご	こめ/マカロニ 小麦粉 バター じゃが芋	しめじ 玉ねぎ コーン缶 ほうれん草 えのき 人参 オレンジ	コンソメ 淡口醤油	牛乳 バナナ	スキムミルク ☆ココアスコーン
10 (水)	内科検診	ごはん/ミートボール もやしの味噌汁 バナナ	揚	牛・豚ひき肉 たまご ワカメ みそ 厚揚げ	こめ/パン粉 スパゲティ	玉ねぎ もやし 玉ねぎ しめじ バナナ	ケチャップ ソース	牛乳 ビスケット	フローズン ヨーグルト
11 (木)	クッキング(ひまわり)	🍣手巻きずし/魚のピカタ さつまいものサラダ きのこのスープ/パイナップル	焼	魚肉ソーセージ/カレイ たまご ロースハム	こめ/小麦粉 さつまいも マヨネーズ	きゅうり レタス きゅうり りんご 玉ねぎ えのき しいたけ 玉ねぎ しめじ 人参 こねぎ/パイナップル	こしょう ソース 淡口醤油	牛乳 ポーロ	スキムミルク キャロットパン
12 (金)	誕生会	お花見おにぎり/スパサラ チキンカツ(ごまソース) のり汁/フルーツサラダ	揚	鮭 魚肉ソーセージ 卵黄/ロースハム 鶏肉 たまご 豆腐 かまぼこ 青さのり	こめ/サラスパ マヨネーズ 小麦粉 パン粉 油 ごま	枝豆/きゅうり レタス えのき/バナナ りんご みかん 缶 いちご キウイ	こしょう ソース 淡口醤油	小魚せんべい	青りんごゼリー ◎ミニクッキー
13 (土)		ごはん/豚ひき肉と春雨の炒め さつま汁 キウイ	炒	豚ひき肉 たまご 鶏肉 みそ 厚揚げ	こめ/春雨 三温糖 さつまいも みりん	にんにく キャベツ 玉ねぎ 人参 ピーマン 大根 人参 ごぼう こねぎ キウイ	淡口醤油	牛乳 ビスコ	スキムミルク ◎えびせん

**ご入園・ご進級おめでとうございます**  
 新しいクラス、新しいお友だちにドキドキ・わくわくの新年度がスタートしました。  
 給食を通していろいろな食材に触れることでなんでももりもり食べ、毎日元気に過ごしてほしいですね。子どもたちが楽しみにしてくれるような食事づくりを目標に、安心・安全なおいしい楽しい給食を提供できるように、給食室4名の職員でがんばっていきますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

**食育活動・クッキング (🍷マーク)**

\*4月はさくらぐみ・ひまわりぐみです\*

○11日ひまわりぐみ(手巻きずし)

○23日さくらぐみ(キラキラクッキー)

(お知らせとお願い)  
 ☆誕生会は12日です。  
 ☆ピクニック保育(愛情おにぎりday)は25日です。おにぎりとおやつの準備をお願いします。

※15時のおやつの◎マークは市販のお菓子です。  
 ※0才児の給食・おやつは離乳食の様子や月齢に応じて提供しています。  
 ※☆マークはカミカミメニューです。  
 ※予定献立表は裏面に15日から30日までを記載しています。  
 ※都合により献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。





日	行事	献立名	おもな調理法	食品名				おやつ			
				からだをつくる	熱や力のもとになる	からだの調子を整える	調味料など	10時(未満児)	15時		
15 (月)	報恩の日	ごはん/納豆 なます 豆腐の味噌汁/バナナ	和え	納豆 油揚げ 豆腐 みそ	こめ/ ※肉・魚・卵をつかわないメニューです 三温糖 ごま	人参 大根 はくさい しめじ 人参 こねぎ/バナナ	濃口醤油 酢 淡口醤油	牛乳 アスパラガス	スキムミルク ☆焼きおにぎり		
16 (火)		ごはん/豚じゃが 花ふ汁 りんご	煮	豚肉 厚揚げ しらす干し たまご	こめ/じゃが芋 しらたき 三温糖 花ふ	人参 玉ねぎ 人参 りんご	淡口醤油 淡口醤油	牛乳 サブレ	スキムミルク ☆メロンパン トースト		
17 (水)		ごはん/白身魚の酢豚風 春雨スープ オレンジ	揚/炒	かれい たまご	こめ/片栗粉 油 じゃが 芋 三温糖 はるさめ	ピーマン 人参 玉ねぎ 椎 茸 たけのこ パイン缶 白菜 人参 しめじ オレンジ	ケチャップ 酢 濃口醤油 淡口醤油	牛乳 ビスケット	いちごババロア ◎せんべい		
18 (木)		ごはん/手作りぎょうざ ポトフ風スープ パイナップル	焼	豚ひき肉 ウィンナー 鶏肉	こめ/ごま油 片栗粉 餃 子の皮 じゃが芋	キャベツ 人参 しいたけ にら レタス 人参 大根 玉ねぎ パイナップル	酢 濃口醤油 コンソメ	牛乳 クッキー	スキムミルク アップルケーキ		
19 (金)		ごはん/チキンチキンごぼう なすの味噌汁 バナナ	揚	鶏肉 豆腐 みそ	こめ/片栗粉 油 みりん 三温糖	ごぼう 枝豆 なす 玉ねぎ しめじ こね ぎ バナナ	濃口醤油	牛乳 せんべい	スキムミルク スイートポテト		
20 (土)		ごはん/凍り豆腐の卵とじ そーめん汁 キウイ	煮	凍り豆腐 さつま揚げ たまご かまぼこ	こめ/三温糖 そうめん	人参 ピーマン こねぎ 人参 キウイ	淡口醤油 淡口醤油	牛乳 小魚せんべい	スキムミルク ◎サブレ		
22 (月)		ごはん/揚げ鶏のねぎソースかけ もやしのスープ りんご	揚	鶏肉	こめ/ごま油 みりん 片 栗粉 油	深ネギ レタス きゅうり ミニ トマト 人参 もやし こねぎ えの き りんご	酒 淡口・濃口 醤油 コンソメ	牛乳 アスパラガス	スキムミルク きなこのフレンチ トースト		
23 (火)	クッキング(さくら)	パン/なすとひき肉のスパゲティ クリームスープ バナナ	炒	牛・豚ひき肉 鶏肉	コッパン/スパゲティ じゃが芋	なす 玉ねぎ 人参 ピーマ ン 玉ねぎ 人参 コーン缶 バナナ	ケチャップ シチュールウ	牛乳 せんべい	 カルピスゼリー キラキラクッキー		
24 (水)		ビビンバ丼 小松菜の味噌汁 オレンジ	炒/和	豚ひき肉 たまご 焼 きのり 豆腐 みそ	こめ ごま油 ごま 三 温糖	ほうれん草 人参 大根 きゅうり もやし にんにく しめじ 玉ねぎ 小松菜 こ ねぎ オレンジ	濃口・淡口醤油	牛乳 ぱくっこどうぶつ	スキムミルク ☆ぎょうざピザ		
25 (木)	ピクニック保育		愛情おにぎりday							※おにぎりとおやつの準備をお願いします!	
26 (金)		ごはん/魚のねぎ味噌焼き ひじきとほうれん草の鉄分サラダ コーンスープ/パイナップル	焼	ぶり ひじき ツナ缶 たまご	こめ/ごま油 三温糖 三温糖 マヨネーズ ご ま 片栗粉	深ネギ しょうが にんにく ほうれん草 コーン缶 人参 玉ねぎ コーン缶・ク リーム缶/パイナップル	淡口醤油 淡口醤油 コンソメ	牛乳 ビスケット	スキムミルク 豆腐ドーナツ		
27 (土)	半日保育	ごはん/五目ビーフン さといもの味噌汁 りんご	炒	豚ひき肉 たまご 焼き 厚揚げ みそ	こめ/ビーフン さといも	玉ねぎ 人参 ピーマン えのき 玉ねぎ こねぎ りんご	和風だし 淡口 醤油	牛乳 野菜せんべい			
29 (月)		 昭和の日									
30 (火)		おにぎり/ちゃんぽん ごぼうのからあげ バナナ	煮/揚	豚肉 かまぼこ	こめ/中華麺 片栗粉 小麦粉 油	キャベツ 人参 玉ねぎ も やし コーン缶 ごぼう しょうが バナナ	食塩/白湯 濃口醤油	牛乳 ビスケット	スキムミルク フルーツサンド		

