



R6年4月 給食献立予定表



大町保育園



☆今月の取り組み…新しい環境の中で、友達や保育士等と一緒に楽しく食べながら、園の食事に慣れよう。

日	曜	献立名	三色食品群			未満児 おやつ(午前)	未満児 おやつ(午後)	3・4・5歳児 おやつ
			あか	きいろ	みどり			
			血や肉をつくる	働く力や体温になる	体をばい菌から守ったり 元気にしたりする			
1	月	カレーライス 福神漬け バナナ	豚肉、チーズ、牛乳	米、強化米じゃが芋、バター、カレールー 焼肉のタレ	玉ねぎ、人参、りんご、グリーンピース、ケチャップ 福神漬け バナナ	おかし	(手作り) 進級お祝いプリン りんごジュース	(手作り) 進級お祝いプリン りんごジュース
2	火	豚肉の柳川風 アスパラ入りナポリタン りんご	豚もも肉、厚揚げ田、卵 ウインナー	糸こんにゃく スパゲティ	人参、玉ねぎ、ごぼう アスパラガス、ケチャップ りんご	おかし	ビスコ	ビスコ
3	水	鮭のあけぼの焼き ブロッコリーときのこのベーコン混ぜサラダ みそ汁、オレンジ	鮭、粉チーズ、マヨネーズ ベーコン、粉チーズ みそ	オリーブオイル	人参 ブロッコリー、しめじ、にんにく 玉ねぎ、大根、オレンジ	おかし	春ポテト	春ポテト 牛乳
4	木	豆腐のまさご揚げ 人参と青菜とまよしのナムル ミルクスープ、バナナ	豆腐、えびすり身、鶏ミンチ、ちりめん 卵、スキムミルク 豚ひき肉、牛乳	片栗粉、油、コンソメ ごま、ごま油、シャンタン コンソメ	玉ねぎ、人参、枝豆 ほうれん草、小松菜、もやし かぼちゃ、キャベツ、バナナ	おかし	(手作り) オートミールクッキー	(手作り) オートミールクッキー
5	金	メルルーサのバター醤油焼き さつま芋と厚揚げの煮物 チーズ、りんご	メルルーサ 厚揚げ、鶏肉 チーズ	バター さつま芋	人参、さやいんげん りんご	おかし	カットバウム エール	カットバウム 牛乳
6	土	鶏肉の治部煮 炒り玉子 きゅうりのゆかり和え、果物	鶏肉 卵	小麦粉 油 ゆかり	人参、大根、しめじ、ほうれん草、小松菜 きゅうり、果物	おかし	おかし	おかし
8	月	春野菜ポトフ おくらと豆腐のツナマヨサラダ チーズ、オレンジ	鶏肉 豆腐、ツナ缶、かつお節 チーズ	コンソメ マヨネーズ、ごま オレンジ	春キャベツ、新玉ねぎ、新じゃが芋、人参 スナップエンドウ、おくら	おかし	ココアプラス 果物 ウエハース	ココアプラス 果物 ウエハース
9	火	きつねわかめうどん おからサラダ バナナ	いなり揚げ、卵、わかめ、赤板 おから、ハム、卵	天かす、うどん ゴマドレ	ねぎ きゅうり、人参 バナナ	おかし	ウインナーパイ	ウインナーパイ 牛乳
10	水	鮭の焼き魚 青菜と白滝のごま和え ゆで卵、りんご	鮭 油揚げ 卵	しらたき、ごま	ほうれん草、小松菜、人参 りんご	おかし	ポテロング エール	芋けんぴ 牛乳
11	木	大豆ナゲット 白菜とわかめのサラダ ミルクスープ、オレンジ	大豆、豆腐、鶏ひき肉、牛乳 カニカマ、わかめ ウインナー、牛乳	コンソメ、パン粉、油 フレンチドレッシング さつま芋	白菜、人参、きゅうり、りんご 玉ねぎ、オレンジ	おかし	(手作り) クラッカーサンド	(手作り) クラッカーサンド 牛乳
12	金	赤魚の煮魚 ブロッコリーのおかか和え 若竹汁、バナナ	赤魚 かつお節 わかめ	生姜 ブロッコリー、人参 たけのこ、玉ねぎ、バナナ	おかし	ぼたぼた焼き	ぼたぼた焼き	
13	土	五目ビーフン 高野豆腐の卵とじ 果物	豚肉 高野豆腐、鶏肉、卵	ビーフン、コンソメ	キャベツ、人参、ピーマン、干しいたけ 玉ねぎ、グリーンピース、	おかし	おかし	おかし
15	月	鶏肉の照り焼き 大根の酢の物 みそ汁、バナナ	鶏肉 カニカマ、わかめ、ちりめん 油揚げ、みそ	コンソメ、パン粉、油	大根、きゅうり、人参 玉ねぎ、えのき、バナナ	おかし	ひらがなとかよし ビスケット エール	ひらがなとかよし ビスケット 牛乳
16	火	鮭の変わり西京焼き アスパラソテー ミルクスープ、オレンジ	鮭、赤みそ ウインナー 鶏ひき肉、牛乳	バター、マヨネーズ コンソメ コンソメ	アスパラガス、人参、玉ねぎ、コーン 白菜、しめじ、オレンジ	バナナ	(手作り) ヨモギ蒸しパン	(手作り) ヨモギ蒸しパン 牛乳
17	水	サワラのピカタ じゃが芋のきんぴら チーズ、りんご	さわら、粉チーズ、卵、牛乳 豚もも肉 チーズ	小麦粉 じゃが芋	ハセリ 人参、ピーマン りんご	おかし	ゼリー	ゼリー
18	木	塩ラーメン(ひよこ組うどん) りんごの白和え バナナ	焼豚、なると、卵 豆腐	中華麺(うどん)、塩ラーメンの素 さつま芋、ごま、ゴマドレ	もやし、ねぎ、コーン りんご、小松菜、人参 バナナ	オレンジ	(手作り) 青のりしらすおにぎり	(手作り) 青のりしらすおにぎり 緑茶
19	金	チキンカレーライス 福神漬け りんご	鶏肉、チーズ、牛乳	米、強化米じゃが芋、バター、カレールー 焼肉のタレ	玉ねぎ、人参、りんご、グリーンピース、ケチャップ 福神漬け りんご	おかし	ミレービスケット	ミレービスケット 牛乳
20	土	すき焼き風煮 ハンパソテー 果物	豚肉、厚揚げ 鶏ささみ	糸こんにゃく ゴマドレ	人参、玉ねぎ、白菜、ごぼう、えのき トマト、きゅうり、コーン 果物	おかし	おかし	おかし
22	月	さばのゴマみそ焼き 春キャベツの甘酢和え コンソメスープ、バナナ	さば、みそ カニカマ、ちりめん 鶏肉	ごま じゃが芋、コンソメ	生姜 春キャベツ、きゅうり、人参、みかん缶 玉ねぎ、しめじ、バナナ	おかし	ヨーグルト 果物 ウエハース	ヨーグルト 果物 ウエハース
23	火	ミートローフ 青菜のツナ和え りんご	牛ひき肉、豚ひき肉、チーズ、卵 ツナ缶	コンソメ、パン粉 マヨネーズ	玉ねぎ、人参、ピーマン、グリーンピース ほうれん草、小松菜、もやし りんご	オレンジ	(手作り) お好み焼き風パン	(手作り) お好み焼き風パン 牛乳
24	水	アスパラ入りジャーマンオムレツ 豚レバーの甘辛ゴマ炒め チーズ、オレンジ	卵、牛乳、豚ひき肉、スキムミルク	コンソメ、じゃが芋、	アスパラガス、玉ねぎ、人参、ピーマン、ケチャップ	おかし	プチえんどう エール	プチえんどう 牛乳
25	木	メルルーサの玄米フレーク揚げ 大根の煮物 ミルクスープ、りんご	メルルーサ、卵、スキムミルク 油揚げ、豚肉 牛乳、ウインナー	玄米フレーク、パン粉、小麦粉、油 コンソメ、さつま芋	大根、人参、いんげん 玉ねぎ、りんご	バナナ	(手作り) かしわもち風どら焼き	(手作り) かしわもち風どら焼き 牛乳
26	金	ホイコーロー じゃが芋のマヨ炒め スナップエンドウ、バナナ	豚肉、赤みそ、 ベーコン、チーズ、	マヨネーズ、じゃが芋 マヨネーズ	キャベツ、玉ねぎ、ピーマン、生姜、にんにく コーン スナップエンドウ、バナナ	おかし	エースコイン	エースコイン
27	土	焼きそば コロコロサラダ 果物	豚肉、花かつお、青のり ハム	焼きそば麺、ソース マヨネーズ	キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン、もやし ごぼう、きゅうり、レモン汁 果物	おかし	おかし	おかし
29	月							
30	火	さばのかば焼き きゅうりの酢の物 ミルクスープ、オレンジ	さば ちりめん、カニカマ ウインナー、牛乳	片栗粉、油 コンソメ	きゅうり、もやし、人参 キャベツ、しめじ、オレンジ	りんご	(手作り) カルピスフルーツポンチ	(手作り) カルピスフルーツポンチ

* 献立の中の主な食材をグループ分けしています。

* 未満児の朝のおやつには、牛乳がです。

* 未満児の主食は、白ご飯です。

* 以上児のご飯量は目安としています。

* 主菜が麺類の日は、ご飯の量を少し減らして
もってきてください。(以上児)

* 材料・行事等の都合により、献立を変更することがあります。

* 午後のおやつには毎日お茶が出ます。

*** カレーの日は1日(月)と19日(金)です。**

お箸と白ご飯はいりません。(以上児)