



令和3年 4月 給食献立表

日付	10時おやつ	屋食	材 料 名			3時おやつ
			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 木	飲むヨーグルト	わかめごはん、みそ汁(豆腐・なめこ)、 高野豆腐とじゃがいもの煮物、 キヤベツの昆布和え、いちご (精進料理の日)	米、じゃがいも、油、 片栗粉、三温糖	○豆腐(絹、木綿豆腐)、○ホイル ブロック、米みそ(淡色辛みそ)、凍 り豆腐、◎ヨーグルト(リゾット)	いちご、キヤベツ、にんじん、きゅうり、○み かん缶、なめこ、◎キウイフルーツ、さやえ んどう、塩こんぶ	ほうじ茶、 プリンアラモード
2 金	豆乳	親子丼(鶏り豆腐入り)、 みそ汁(わかめ・たまねぎ)、 ツナサラダ和風トッピング和え、 パイナップル	米、○食パン、○マー ガリン、○グラニュー糖	○牛乳、卵、鶏もも肉、米みそ (淡色辛みそ)、ツナ油漬缶、油 揚げ、凍り豆腐、◎調製豆乳	たまねぎ、パイナップル、だいこん、ミニ トマト、きゅうり、ねぎ、にんじん、カットわか め、焼きのり	北海道牛乳、 シェカーパン
3 土	まめびいいちご	カレーライス、牛乳、 フロッキーとエビのサラダ、 オレノジ	米、じゃがいも、マヨ ネーズ、油	◎調製豆乳、牛乳、豚肉(もも)、 えび(むき身)、◎調製豆乳	オレノジ、たまねぎ、ブロッコリー、にんじ ん	豆乳、 バームダーベン
5 月	牛乳	ご飯、みそ汁(小松菜・とうふ)、 新じゃがの肉じゃが、 のらぼうおかかマヨサラダ、いちご	米、じゃがいも、○小麦 粉、しらたき、マヨネーズ、 砂糖、○三温糖、○油、油	豚肉(ばら)、淡色みそ、絹ごし豆 腐、○牛乳、かつお節、◎牛乳	いちご、のらぼう、たまねぎ、にんじん、 こまつな、ねぎ、グリーンピース(冷凍)	ほうじ茶、 たらしもち
6 火	豆乳	雑穀ごはん、みそ汁(じゃが芋)、 さわらのトマトソース、納豆和え(にら・人参)、 バナナ	米、じゃがいも、○ホイルケー キ、○マヨネーズ、五穀、油、 小麦粉、○砂糖、砂糖	◎ヨーグルト(リゾット)、さわら、焼きわり納 豆、○調製豆乳、米みそ(淡色辛み そ)、○ハム、○チーズ、◎調製豆乳	バナナ、たまねぎ、トマト、コーン缶、 にんじん、にら、カットわかめ	飲むヨーグルト、 ハムのベンケーキ
7 水	牛乳	黒糖ロール、コーンスープ、スパニッシュオムレ ツ、キヤベツのピーコングレッシュ和え、 オレノジ	ロールパン、○米、じゃ がいも、黒砂糖、オリ ー油、油、砂糖	卵、ウインナー、牛乳、ベーコ ン、バター、◎牛乳	オレノジ、クリームコーン缶、たまねぎ、 キヤベツ、トマト、コーン(冷凍)、きゅうり、 ピーマン	ほうじ茶、 菜飯おにぎり
8 木	豆乳	だけの御飯(鶏肉入り)、とうろ昆布汁、 松風焼き・豆腐いり、 アスパラとトマトのサラダ、パイナップル	米、マヨネーズ、パン 粉、焼ふ(車ふ)、砂糖、 油	鶏ひき肉、木綿豆腐、卵、鶏む ね肉、米みそ(淡色辛みそ)、牛 乳、油揚げ、ごま、◎調製豆乳	パイナップル、トマト、たまねぎ、にんじん、 たけのこ、グリーンアスパラガス、葉ねぎ、ねぎ、 しいたけ、とうろこんぶ	ほうじ茶、 いちごババロア、 ムーソアラト
9 金	飲むヨーグルト	塩ラーメン、シウマイ、 きゅうりの華風サラダ、ヨーグルト、 キウイフルーツ	ゆで中華めん、しゅうまい の皮、片栗粉、○マーガ リンソフツ、ごま油、砂糖	ヨーグルト(加糖)、豚ひき肉、 ○牛乳、ハム、○卵、 ◎飲むヨーグルト	キウイフルーツ、たまねぎ、きゅうり、もやし、チ ンゲンサイ、コーン(冷凍)、キヤベツ、だんじ ん、万能ねぎ、にら、○にんじん、しょうが	ほうじ茶、 人参ホイルケーキ
10 土	豆乳	豚肉丼、えのきのスープ、 フロッキーとコーンのソテー、 グレープフルーツ	米、しらたき、三温糖、 マヨネーズ、油	◎ヨーグルト(リゾット)、豚肉(も も)、◎調製豆乳	グレープフルーツ、ブロッコリー、たまね ぎ、にんじん、コーン缶、えのきたけ、さや えんどう、万能ねぎ	飲むヨーグルト、 リンダトーチツ
12 月	豆乳	あんかけラーメン、春巻き、 もやしとニラの和え物(ハム)、 オレノジ	ゆで中華めん、○米、(春巻 きの皮)、煎、片栗粉、○三温 糖、ごま油、砂糖	豚肉(もも)、豚肉(ばら)、ハム、ご ま、◎調製豆乳	オレノジ、はくさい、たまねぎ、もやし、 にんじん、にら、たけのこ(ゆで)、ねぎ、 ピーマン、○焼きのり	ほうじ茶、 ぼたぼた焼き
13 火	まめびいバナナ	かつ丼、みそ汁(キヤベツ)、 はうれん草とコーンのナムル、 いちご	米、○食パン、○マヨ ネーズ、油、パン粉、小 麦粉、三温糖、ごま油	◎調製豆乳、豚肉(ロース)、卵、 米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、 ごま、○粉チーズ、○ごま	いちご、キヤベツ、ほうれんそう、にんじ ん、コーン缶、グリーンピース(冷凍)、カット わかめ、○あおのり	豆乳、 和風ラムス
14 水	牛乳	ご飯、中華スープ、豚豚・ケチャップ味、 キヤベツの中華風サラダ、 バナナ	米、じゃがいも、砂糖、 片栗粉、油、ごま油	豚肉(もも)、しらす干し、ごま、◎ 牛乳	バナナ、たまねぎ、にんじん、きゅうり、キヤ ベツ、しいたけ、にら、たけのこ、エリン ギ、カットわかめ、しょうが	ほうじ茶、 肉まん
15 木	豆乳	パインライス、オニオンスープ、 ほたてサラダ、 キウイフルーツ	米、マヨネーズ、油	◎ヨーグルト(加糖)、豚肉(ロー ス)、ベーコン、ほたて貝柱水煮 缶、すりごま、◎調製豆乳	キウイフルーツ、たまねぎ、にんじん、 だいこん、きゅうり、マッシュルーム、 カットわかめ	ほうじ茶、 ヨーグルト、 リッツ
16 金	豆乳	赤飯、すまし汁(花魁・三つ葉)、鮭の西京焼き、 きゅうりとわかめの酢の物(わかま)、 パイナップル (創立記念日)	米、○三温糖、○マー ガリンソフツ、砂糖、焼 ふ、三温糖、油	さけ、○きな粉、かにかまぼこ、 米みそ(淡色辛みそ)、ささげ (乾)、ごま、◎調製豆乳	パイナップル、きゅうり、みつば、 カットわかめ	ほうじ茶、 マカロニきな粉 (マーガリンソフツかけ)
17 土	牛乳	塩焼きそば、中華スープ(ニラ玉)、 アスパラとトマトのお浸し、 グレープフルーツ	○焼きおにぎり、焼きそ ばめん、油	卵、豚肉(肩)、いか、かつお節、 ◎牛乳	グレープフルーツ、キヤベツ、グリーンアス パラガス、にんじん、トマト、こまつな、もや し、にら、コーン缶	ほうじ茶、 焼きおにぎり
19 月	牛乳	ご飯、みそ汁(小松菜・とうふ)、 新じゃがの肉じゃが、 小松菜おかかマヨサラダ、いちご	米、じゃがいも、○小麦 粉、しらたき、マヨネーズ、 砂糖、○三温糖、○油、油	豚肉(ばら)、淡色みそ、絹ごし豆 腐、○牛乳、かつお節、◎牛乳	いちご、小松菜、たまねぎ、にんじん、 こまつな、ねぎ、グリーンピース(冷凍)	ほうじ茶、 たらしもち
20 火	豆乳	雑穀ごはん、みそ汁(じゃが芋)、 さわらのトマトソース、納豆和え(にら・人参)、 バナナ	米、じゃがいも、○ホイルケー キ、○マヨネーズ、五穀、油、 小麦粉、○砂糖、砂糖	◎ヨーグルト(リゾット)、さわら、焼きわり納 豆、○調製豆乳、米みそ(淡色辛み そ)、○ハム、○チーズ、◎調製豆乳	バナナ、たまねぎ、トマト、コーン缶、 にんじん、にら、カットわかめ	飲むヨーグルト、 ハムのベンケーキ
21 水	牛乳	黒糖ロール、コーンスープ、スパニッシュオムレ ツ、キヤベツのピーコングレッシュ和え、 オレノジ	ロールパン、○米、じゃ がいも、黒砂糖、オリ ー油、油、砂糖	卵、ウインナー、牛乳、ベーコ ン、バター、◎牛乳	オレノジ、クリームコーン缶、たまねぎ、 キヤベツ、トマト、コーン(冷凍)、きゅうり、 ピーマン	ほうじ茶、 菜飯おにぎり
22 木	豆乳	だけの御飯(鶏肉入り)、とうろ昆布汁、 松風焼き・豆腐いり、 アスパラとトマトのサラダ、パイナップル	米、マヨネーズ、パン 粉、焼ふ(車ふ)、砂糖、 油	鶏ひき肉、木綿豆腐、卵、鶏む ね肉、米みそ(淡色辛みそ)、牛 乳、油揚げ、ごま、◎調製豆乳	パイナップル、トマト、たまねぎ、にんじん、 たけのこ、グリーンアスパラガス、葉ねぎ、ねぎ、 しいたけ、とうろこんぶ	ほうじ茶、 いちごババロア、 ムーソアラト
23 金	飲むヨーグルト	塩ラーメン、焼き餃子、 きゅうりの華風サラダ、ヨーグルト、 キウイフルーツ	ゆで中華めん、○マー ガリンソフツ、ごま油、 砂糖	ヨーグルト(加糖)、○牛乳、ハム、 豚ひき肉、○卵、◎ヨーグルト(ド リゾット)	キウイフルーツ、きゅうり、もやし、チンゲン サイ、コーン(冷凍)、キヤベツ、にんじん、 万能ねぎ、にら、○にんじん	ほうじ茶、 人参ホイルケーキ
24 土	まめびいいちご	オムライス風ケチャップライス、わかめスープ、 レタスのサラダ(チツ入リ)、 グレープフルーツ	米、砂糖、油	○牛乳、卵、鶏もも肉、牛乳、パ ター、アーマンド(乾)、ごま、◎ 調製豆乳	グレープフルーツ、たまねぎ、コーン缶、 レタス、トマト、赤ピーマン、黄ピーマン、 ピーマン、カットわかめ	牛乳、 ヘルシーワッフル
26 月	豆乳	あんかけラーメン、春巻き、 もやしとニラの和え物(ハム)、 オレノジ	ゆで中華めん、○米、春巻 きの皮、油、片栗粉、○三 温糖、ごま油、砂糖	豚肉(もも)、豚肉(ばら)、ハム、 ごま、◎調製豆乳	オレノジ、はくさい、たまねぎ、もやし、だんじ ん、にら、たけのこ(ゆで)、ねぎ、ピーマン、 ○焼きのり	ほうじ茶、 ぼたぼた焼き
27 火	まめびいバナナ	チースバーガー(アメリカ)、りんごジュース、 フライボート、温野菜、 キヤンディチーズ 世界の料理・誕生日会	フライボート、コンペバ ン、油、マヨネーズ、パン 粉、マヨネーズ、パン	豚ひき肉、チーズ、牛ひき肉、 卵、牛乳	りんご天然果汁、レタス、ブロッコリー、 たまねぎ、カリフラワー、ミニトマト	ほうじ茶、 ケーキ
28 水	牛乳	ご飯、中華スープ、豚豚・ケチャップ味、 キヤベツの中華風サラダ、 バナナ	米、じゃがいも、砂糖、 片栗粉、油、ごま油	豚肉(もも)、しらす干し、ごま、 ◎牛乳	バナナ、たまねぎ、にんじん、きゅうり、キヤベ ツ、しいたけ、にら、たけのこ、エリンギ、 カットわかめ、しょうが	ほうじ茶、 肉まん
29 木	昭和の日					
30 金	豆乳	こいのぼり、なり、コンナマスー(きやべつ)、 かぶとハンバーグ、 カラフルサラダ、パイナップル	米、三温糖、オリ ー油、パン粉、油、焼ふ	豚ひき肉、油揚げ(甘煮)、牛 乳、卵、ちくわ、◎調製豆乳	パイナップル、トマト、たまねぎ、コーン(冷凍)、 きゅうり、キヤベツ、チンゲンサイ、サニーレタ ス、リーフレタス、にんじん、干しがら	緑茶、 かしわ餅 (乳児 ミニたい焼き)

☆ 一日あたりの平均給与量

エネルギー	タンパク質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
3歳以上児 537kcal	18.6g	15.7g	141mg	2.4mg	163μg	0.35mg	0.31mg	43mg
3歳未満児 503kcal	18.7g	16.1g	186mg	2.7mg	141μg	0.33mg	0.32mg	33mg

* 食材の都合により献立を変更することがあります。ご了承ください *

入園進級おめでとうございます。

一年間よろしくお願ひします。

<今月の食育・行事食>

01日精進料理の日

05日たらしもち(日機グルメ)

07日・21日知恵クラス おにぎり作り

16日創立記念日メニュー

27日誕生日会・世界の料理(アメリカ)

