令和6年4月 給食献立表 👯 💆 🗫 👺 💘 👺 💘



社会福祉法人多摩養育園 光明第六保育園

日付	10時おやつ	昼食		材料名	(◎は10時おやつ ○は午後おやつ)	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 月	飲むヨーグルト、 スティックにんじん	高野豆腐のそぼろ丼、わかめのみそ汁、 ほうれん草のなめたけ和え、 いちご	米、〇メープルシロップ、砂糖		いちご、ほうれんそう、にんじん、えのきたけ、なめたけ、さやえんどう、カットわかめ、 ©にんじん	牛乳、 メープル蒸しパン
2 火	牛乳	クリームスパゲティー、えのきのスープ、 バンバンジーサラダ、 キウイフルーツ	スパゲティー、〇米、三 温糖、オリーブ油、〇 三温糖、〇油	牛乳、ベーコン、米みそ(甘み そ)、鶏ささ身、〇米みそ(淡色 辛みそ)、◎牛乳	キウイフルーツ、もやし、たまねぎ、きゅう り、えのきたけ、ほうれんそう、コーン缶、 万能ねぎ、にんにく	ほうじ茶、 五平餅
3 水	豆乳、 こんぶ	中華どんぶり、中華スープ、 キャベツの中華風サラダ、 パイナップル	米、砂糖、片栗粉、ごま油	○牛乳、豚肉(もも)、しらす干し、 ごま、◎調製豆乳	パイナップル、たまねぎ、はくさい、チンゲンサイ、きゅうり、キャベツ、たけのこ、にんじん、干ししいたけ、カットわかめ、しょうが、◎刻みこん	フルーチェ
4 木	まめぴよバナナ	カレーライス、福神漬、 きのこスープ、 ブロッコリーとカニカマサラダ、バナナ	米、〇食パン、じゃがい も、〇ノンマヨ、油	豚肉(もも)、〇ツナ油漬缶、かにかまぼこ、ベーコン、〇牛乳	がナナ、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、えのきたけ、しめじ、しいたけ、コーン 缶、福神漬	牛乳、 ツナトースト
5 金	飲むヨーグルト、 スティックきゅうり	豆乳ロール、コンソメスープ(きゃべつ)、 チーズハンバーグ、 コールスローサラダ、オレンジ	ロールパン、〇米、パ ン粉、ノンマヨ、油、砂 糖	豚ひき肉、牛乳、チーズ、◎ヨー グルト(ドリンク)	オレンジ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、 コーン(冷凍)、きゅうり、◎きゅうり	ほうじ茶、 わかめおにぎり
6 ±	まめぴよいちご	とん汁うどん、 ブロッコリーのごま和え、 ヨーグルト、グレープフルーツ	ゆでうどん、さといも、 三温糖		グレープフルーツ、だいこん、にんじん、ご ぼう、ねぎ、もやし、干ししいたけ	牛乳、 今川焼
8 月	牛乳、 スティックにんじん	散らし寿司、すまし汁(三つ葉)、 さばの生姜焼き、 もやしとニラの和え物(ハム)、いちご	米、〇ホットケーキ粉、砂糖、〇マーガリン、板こんにゃく、小麦粉、〇砂糖、油、焼ふ(板ふ)、ごま油		いちご、もやし、にら、にんじん、ごぼう、 みつば、焼きのり、干ししいたけ、しょう が、⊚にんじん	豆乳、 ハムのパンケー:
9 火	豆乳	五目ラーメン、ちくわ磯辺揚げ、 きゅうりの黒ごまサラダ、 キウイフルーツ	ゆで中華めん、〇米、 油、小麦粉、ごま油、〇 油	〇牛乳、ちくわ、豚肉(もも)、〇 ベーコン、黒ごま、◎調製豆乳	キウイフルーツ、もやし、きゅうり、キャベツ、ブロッコ リー、〇たまねぎ、にんじん、コーン缶、ねぎ、〇たか な(たかな漬)、干ししいたけ、あおのり	牛乳、 高菜チャーハン
10 水	まめぴよバナナ、 こんぶ	豚肉丼、みそ汁(じゃが芋)、 わかめと豆腐のサラダ、 オレンジ	米、〇フランスパン、 じゃがいも、しらたき、 三温糖、〇砂糖、ごま	〇ヨーグルト(ドリンク)、木綿豆腐、豚肉(もも)、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、〇パター、〇きな粉	オレンジ、たまねぎ、トマト、にんじん、さ やえんどう、カットわかめ、◎刻みこんぶ	飲むヨーグルト、 きな粉ラスク
11	野菜&フルーツ	黒糖ロール、コーンスープ、 かじきのピザ風焼き、 トマトサラダ、バナナ	油 油 ロールパン、○フライド ポテト、○油、○三温 糖、	牛乳、〇牛乳、かじき、〇豆み そ、とろけるチーズ	クリームコーン缶、バナナ、トマト、たまねぎ、きゅうり、コーン(冷凍)、カットわかめ、◎野菜&フルーツ	幼児牛乳、味噌ポテト
12 金	牛乳、 スティックきゅうり	たけのこご飯、みそ汁(小松菜)、 鶏肉のマーマレード焼き、 きゅうりとわかめの酢の物、パイナップル	米、〇白玉粉、〇油、 砂糖		パイナップル、きゅうり、たけのこ、こまつ な、たまねぎ、にんじん、マーマレード、干 ししいたけ、カットわかめ、◎きゅうり	
13 ±	豆乳	焼肉スパゲティ、 野菜スープ、 ミモザサラダ、グレープフルーツ	〇バターロール、スパ ゲティー、ノンマヨ、オ リーブ油	○牛乳、卵、豚肉(ばら)、ハム、 ベーコン、ごま、◎調製豆乳	 グレーブフルーツ、ブロッコリー、たまねぎ、チンゲンサ イ、〇いちごジャム・低糖度、にんじん、赤ピーマン、黄 ビーマン、ビーマン、葉ねぎ	牛乳、 ジャムロールパン
15 月	飲むヨーグルト、 スティックにんじん	変わり二色どんぶり、 わかめのみそ汁、 ほうれん草のなめたけ和え、いちご	米、〇メープルシロップ、三温糖		いちご、ほうれんそう、えのきたけ、なめたけ、にんじん、グリンピース(冷凍)、カットわかめ、焼きのり、◎にんじん	
16 火	牛乳	クリームスパゲティー、えのきのスープ、 バンバンジーサラダ、 キウイフルーツ	スパゲティー、〇米、三 温糖、オリーブ油、〇 三温糖、〇油		キウイフルーツ、もやし、たまねぎ、きゅう り、えのきたけ、ほうれんそう、コーン缶、 万能ねぎ、にんにく	
17 水	豆乳、こんぶ	赤飯、豆腐すまし汁(ほうれん草)、 鮭の西京焼き、 キャベツの昆布和え、パイナップル	米、油、砂糖	さけ、木綿豆腐、米みそ(淡色辛 みそ)、ささげ(乾)、ごま、◎調 製豆乳	パイナップル、キャベツ、ほうれんそう、にんじん、きゅうり、えのきたけ、塩こんぶ、 ◎刻みこんぶ	ほうじ茶、 紅白まんじゅう
18 木	まめぴよバナナ	 カレーライス、福神漬、 きのこスープ、 ブロッコリーとカニカマサラダ、バナナ	米、〇食パン、じゃがい も、〇ノンマヨ、油	豚肉(もも)、〇ツナ油漬缶、かにかまぼこ、ベーコン、〇牛乳	 バナナ、たまねぎ、ブロッコリー、にんじ ん、えのきたけ、しめじ、しいたけ、コーン 缶、福神漬	牛乳、ツナトースト
19 金	飲むヨーグルト、 スティックきゅうり	豆乳ロール、コンソメスープ(きゃべつ)、 チーズハンバーグ、 コールスローサラダ、オレンジ	ロールパン、〇米、パ ン粉、ノンマヨ、油、砂 糖	豚ひき肉、牛乳、チーズ、◎ヨー グルト(ドリンク)	オレンジ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、 コーン(冷凍)、きゅうり、◎きゅうり	ほうじ茶、 わかめおにぎり
20 土	豆乳		米、オリーブ油、ごま油		グレープフルーツ、にんじん、ブロッコ リー、たまねぎ、しいたけ、ピーマン、に ら、あおのり	牛乳、 あんドーナツ
22 月	牛乳、 スティックにんじん	い ゆかりご飯、すまし汁(三つ葉)、 さばの生姜焼き、 もやしとニラの和え物(ハム)、いちご	米、〇ホットケーキ粉、〇マー ガリン、小麦粉、〇砂糖、油、 焼ふ(板ふ)、砂糖、ごま油	○調製豆乳、さば、○ハム、○ チーズ、ハム、かまぼこ、ごま、 ◎牛乳	いちご、もやし、にら、にんじん、みつば、 しょうが、 ◎にんじん	豆乳、 ハムのパンケー:
23 火	豆乳	 五目ラーメン、ちくわ磯辺揚げ、 きゅうりの黒ごまサラダ、 キウイフルーツ	ゆで中華めん、〇米、 油、小麦粉、ごま油、〇 油	〇牛乳、ちくわ、豚肉(もも)、〇 ベーコン、黒ごま、◎調製豆乳	キウイフルーツ、もやし、きゅうり、キャベツ、ブロッコ リー、 Oたまねぎ、 にんじん、 コーン缶、 ねぎ、 Oたか な(たかな漬)、 干ししいたけ、 あおのり	牛乳、 高菜チャーハン
24 水	まめぴよバナナ、 こんぷ	 豚肉丼、みそ汁(じゃが芋)、 わかめと豆腐のサラダ、 オレンジ	米、〇フランスパン、 じゃがいも、しらたき、 三温糖、〇砂糖、ごま	〇ヨーグルト(ドリンク)、木綿豆腐、豚肉(もも)、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、〇バター、〇き	オレンジ、たまねぎ、トマト、にんじん、さ やえんどう、カットわかめ、 @刻みこんぶ	飲むヨーグルト、 きな粉ラスク
25 木	野菜&フルーツ	 黒糖ロール、コーンスープ、 かじきのピザ風焼き、 トマトサラダ、バナナ	油 油	牛乳、〇牛乳、かじき、〇豆み そ、とろけるチーズ		幼児牛乳、味噌ポテト
26 金	牛乳、 スティックきゅうり	クロワッサン、かぶのスープ、 ポークビーンズ、アスパラサラダ、 パイナップル	クロワッサン、じゃがい も、フレンチドレッシン グ(乳化型)、油、砂糖	豚肉(肩ロース)、大豆(ゆで)、 ベーコン、バター、⑩牛乳	パイナップル、グリーンアスパラガス、かぶ、にんじん、ホールトマト缶詰、たまねぎ、コーン缶、きゅうり、カット わかめ、パセリ、◎きゅうり	ほうじ茶、 ケーキ
27 土	豆乳	肉すきうどん、チキンナゲット、 ほうれん草ときのこのサラダ、 グレープフルーツ		チキンナゲット、豚肉(もも)、ベーコン、◎調製豆乳	グレープフルーツ、ほうれんそう、はくさい、しめじ、にんじん、ねぎ、コーン(冷 凍)、ごぼう、えのきたけ	ほうじ茶、 焼きおにぎり
29 月	COS A.		* E	和の日 ※	\$ \frac{1}{2} \times \frac{1}{2} \frac{1}{	
30 火		ドライカレー、牛乳、	〇食パン、ノンマヨ、 油、小麦粉、砂糖	牛乳、○ヨーグルト(ドリンク)、豚ひき肉、 ほたて貝柱水煮缶、○ハム、○とろける チーズ、粉チーズ、◎調製豆乳	バナナ、たまねぎ、トマト、にんじん、きゅ うり、ピーマン、干しぶどう、コーン(冷 凍)、にんにく、しょうが	飲むヨーグルト、 ハムチーズトース

☆ 一日あたりの平均給与量

エネルキ・- タンパク質 脂質 カルシウム 鉄 ビ・ダミンA ビ・ダミンB1 ビ・ダミンB2 ビ・ダミンC 3歳以上児 505kcal 19.0g 17.1g 177mg 2.0mg 157μg 0.35mg 0.34mg 43mg 3歳未満児 459kcal 17.6g 16.0g 208mg 2.1mg 140μg 0.30mg 0.30mg 32mg

食材の都合により献立を変更することがあります。ご了承下さい









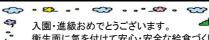












衛生面に気を付けて安心・安全な給食づくりをしていきます。一年間よろしくお願いします。 (今月の行事を・食育)



01日精進料理 04日入園式

17日創立記念日メニュー



