



4月 給食予定献立表(新高山めぐみ幼稚園)



2023年



日 曜	献立	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)	エネルギー
3 月	煮込みハンバーグ ベイクドポテト ごはん コンソメスープ 食べる小魚(ごま含む)	ハンバーグ わかめ 食べる小魚	油/じゃが芋/米	玉葱・しめじ・人参・インゲン	ケチャップ・ソース・塩 こしょう・コンソメ	680
4 火	白身魚の照り焼き マカロニサラダ ごはん 麩とキャベツのみそ汁 りんご	白身魚/ウインナー/みそ	砂糖・油/マカロニ 米/麩	玉葱・胡瓜・コーン・人参 キャベツ/りんご	醤油・みりん マヨドレ・だし	432
5 水	鶏のから揚げ 三色ナムル ごはん 中華スープ ブチゼリー	鶏肉/わかめ ブチゼリー	片栗粉・油/いりごま ごま油/米	しょうが・にんにく/青菜 もやし・黄パプリカ	醤油・みりん・塩 こしょう・中華味	626
6 木	お野菜たっぷりあんかけうどん フライドスイートポテト バナナ	鶏肉・油揚げ	うどん・砂糖・片栗粉 ごま油/さつまいも・油	ほうれん草・白菜・玉葱・人参 椎茸/バナナ	醤油・みりん・だし	366
7 金	ブラウンシチュー ツナサラダ ごはん パイ缶	豚肉/ツナ缶	じゃが芋・油 ブラウンシチュールーウ 米	人参・玉葱・ブロッコリー キャベツ・胡瓜/パイ缶	7大アレルギー不使用 フレンチドレッシング	519
10 月	カレーライス コールスロー 黄桃缶	豚肉	米・油・じゃが芋 カレールウ	玉葱・人参/キャベツ・胡瓜 コーン/黄桃缶	手作りドレッシング	464
12 水	いろいろ魚の米粉揚げ 春キャベツのソテー ごはん 若布と玉葱のみそ汁 キャンディチーズ	魚/わかめ・みそ キャンディチーズ	米粉・油/米	春キャベツ・もやし・人参 木耳/玉葱	醤油・みりん・塩 こしょう・だし	473
13 木	焼き肉 南瓜のマヨドレ添え ごはん 中華スープ オレンジ	豚肉/わかめ	油・砂糖/米	にんにく・しょうが・玉葱・人参 ピーマン/南瓜/オレンジ	醤油・みりん・塩 こしょう・マヨドレ 中華味	493
14 金	鮭と青菜とごまの混ぜごはん ミートコロッケ(乳・卵不使用) 切干大根の炒め煮 若布と油揚げのみそ汁 バナナ	鮭フレーク ミートコロッケ わかめ・油揚げ・みそ	米・白ごま/油/砂糖	青菜/切干大根・人参・インゲン バナナ	塩・醤油・だし・みりん	530
17 月	味噌チキンカツ 春雨サラダ ごはん 若布と玉葱のすまし汁 白桃缶	チキンカツ・みそ ツナ缶/わかめ	油・砂糖/春雨/米	キャベツ・胡瓜・コーン・人参 玉葱/白桃缶	みりん・マヨドレ 醤油・だし	513
18 火	豚肉の生姜炒め ひじきと大豆の煮物 ごはん 里芋と椎茸のみそ汁 オレンジ	豚肉/ひじき・大豆 みそ	油・砂糖/米/里芋	しょうが・玉葱・豆苗/連根 ごぼう・人参・椎茸/オレンジ	醤油・みりん・だし	491
19 水	みんなでムキムキ! 豆ごはん 豆腐入りチキンナゲット 小町和え ねぎと若布のみそ汁 食べる小魚(ごま含む)	木綿豆腐・鶏肉 油揚げ/わかめ・みそ 食べる小魚	米・砂糖/片栗粉・油 白ごま	うすいえんどう・グリーンピース 玉葱・人参・コーン もやし/ねぎ	醤油・みりん・塩・だし こしょう	426
20 木	ホッケの付け焼き 大根の炒め煮 ごはん 麩と油揚げのすまし汁 ブチゼリー	ホッケ/油揚げ ブチゼリー	油/砂糖/米/麩	しょうが/大根・人参・インゲン	醤油・みりん・だし	416
21 金	園で焼き立て! メロンパン ミートボールのポトフ 花野菜のサラダ バナナ	ミートボール/ちくわ	メロンパン/じゃが芋 油	人参・玉葱/ブロッコリー カリフラワー・コーン/バナナ	コンソメ 7大アレルギー不使用 ゴマドレッシング	404
24 月	白身魚フライのタルタルソース 和風スパゲティ ごはん コンソメスープ キャンディチーズ	白身魚フライ/鶏肉 キャンディチーズ	油/スパゲティ/米	玉葱・胡瓜・コーン/玉葱・人参 ピーマン・しめじ	マヨドレ・塩・こしょう 醤油・コンソメ	545
25 火	豚肉の甘辛炒め しらすと春キャベツのおかか和え ごはん コンソメスープ 甘夏	豚肉/しらす干し 花かつお	小麦粉・油・砂糖/米	玉葱・マッシュルーム 春キャベツ・人参・コーン 甘夏	醤油・みりん コンソメ	448
26 水	お野菜たっぷりソース焼きそば ウインナー入りおでん バナナ	豚肉/ウインナー 厚揚げ	焼きそば・油	キャベツ・もやし・玉葱・人参 木耳/大根/バナナ	ソース・醤油 みりん・だし	440
27 木	麻婆飯 春巻き 春雨スープ 白桃缶	豚肉・木綿豆腐・みそ 春巻き	米・砂糖・ごま油 片栗粉/油/春雨	玉葱・ねぎ・椎茸/キャベツ 人参/白桃缶	醤油・みりん 中華味	468
28 金	チキンチキンごぼう 三色野菜のごま和え ごはん 麩と若布のみそ汁 フルーツonゼリー	鶏肉/わかめ・みそ いちごゼリー	片栗粉・油・砂糖 すりごま/米/麩	ごぼう・しょうが/青菜 もやし・人参/黄桃缶 パイ缶	塩・こしょう・醤油 みりん・だし	561



材料等の都合により献立を変更することがございます。
 一日平均給与量 エネルギー:489kcal 脂質:16.1g たんぱく質:14.6g 炭水化物:73g 食塩相当量:1.5g



4月のメニューは、新入園児さんの初めての給食という事もあり、牛乳とおやつとパン以外は卵と乳を使用しないメニューになっています。
 まずは食べやすいメニューで給食に慣れてもらう事から始め、5月からは乳と卵を使用したメニューなども増やしていく予定です。
 また、園内の給食室には最新式の「スチームコンベクション」が導入されており、野菜などはスチームで加熱しているため、野菜本来の味が楽しめます。
 未来へはばたく子どもたちの「食」を真剣に考え、スタッフ一同心を込めて安心・安全な給食を提供していきます。