



# 4月 給食予定献立表(新高山めぐみ幼稚園/2.3号認定)



2024年

日 曜	昼 食	おやつ	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
1 月	中華飯 春巻き コンソメスープ バナナ	ホットケーキ	豚肉/春巻き	米・ごま油・片栗粉/油 ケーキミックス/シロップ	白菜・玉葱・青菜・人参・木耳 キャベツ・コーン/バナナ	醤油・みりん・中華味 コンソメ	531
2 火	ハヤシライス マカロニサラダ 黄桃缶	ふかし芋	豚肉	米・油・じゃが芋 ハヤシシルウ/マカロニ さつま芋	玉葱・人参/胡瓜・コーン 黄桃缶	マヨドレ	804
3 水	焼肉 花野菜のソテー ごはん 麩と若布のみそ汁 オレンジ	豆乳プリン (メープルシロップ)	豚肉/わかめ・みそ/豆乳 イナアガー	油・砂糖/米/麩/シロップ	にんにく・しょうが・玉葱・人参 ピーマン/ブロッコリー カリフラワー・コーン/オレンジ	醤油・みりん・塩・こしょう だし	533
4 木	ゆかりごはん メパルの付け焼き 三色野菜のごまよごし 若布と豆苗のスープ ハイン缶	ストロベリーケーキ	メパル/わかめ	米/油・すりごま・砂糖 いちごジャム・ケーキミックス	ゆかりの素/もやし・青菜・人参 豆苗/ハイン缶	醤油・みりん・だし	457
5 金	鶏のから揚げ キャベツのソテー ごはん 切干大根と若布のみそ汁 食べる小魚	イチゴゼリー	鶏肉/わかめ・みそ 食べる小魚/ゼリーの素	片栗粉・油/米	しょうが・にんにく/キャベツ 玉葱/切干大根	醤油・みりん・塩・こしょう だし	532
8 月	チキンカツ キャベツのごま和え ごはん 大根と油揚げのみそ汁 黄桃缶	ミルクケーキ	チキンカツ/油揚げ・みそ 牛乳	油/すりごま/米/ケーキミックス	キャベツ・青菜・人参/大根 黄桃缶	醤油・だし	534
9 火	麻婆飯 揚げ餃子 若布と貝割れのお吸い物 プチゼリー	コーン蒸しパン	豚肉・木綿豆腐・みそ 餃子/わかめ/プチゼリー	米/ごま油・砂糖・片栗粉 油/ケーキミックス	玉葱・ねぎ・椎茸/貝割れ コーン	醤油・みりん・中華味・だし	617
11 木	照り焼きハンバーグ ベイクドポテト ポイルドブロッコリー ごはん 若布と貝割れのお吸い物 キャンディチーズ	中華風カステラ	ハンバーグ/わかめ キャンディチーズ	油・砂糖・片栗粉/じゃが芋 米/ケーキミックス・ごま油	ブロッコリー/貝割れ/レーズン	醤油・だし	592
12 金	カレーライス 白身魚フライ コールスロー パイナップル	いなり寿司	豚肉/白身魚フライ/油揚げ	米・油・じゃが芋 カレールーウ/砂糖	玉葱・人参/キャベツ・胡瓜 コーン/パイナップル	8大アレルゲン不使用 フレンチドレッシング 酢・塩	762
15 月	青菜の発芽玄米まぜごはん 厚揚げの回鍋肉風炒め 小軒和え 大根と若布のみそ汁 食べる小魚	のり塩ポテト	米・発芽玄米・菜めしの素・白ごま	厚揚げ・キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・にんにく・しょうが・ごま油・みそ・醤油・みりん・砂糖	油揚げ・もやし・白ごま・醤油/食べる小魚/じゃが芋・油・あおのり粉・塩	マクロビオティックの日	530
16 火	お野菜たっぷり醤油ラーメン 春巻き ぶどうゼリー	おかかおにぎり	豚肉/春巻き/ぶどうゼリー 花かつお	ラーメン・油/米	もやし・キャベツ・玉葱・人参 木耳	醤油ラーメンスープの素 醤油	473
17 水	鶏の照り焼き さつま芋の甘煮 白菜の浅漬け ごはん 里芋と若布のみそ汁 リンゴ	ドーナツ	鶏肉/わかめ・みそ	油・砂糖・さつま芋/米 里芋/ケーキミックス	白菜・人参/りんご	醤油・みりん・塩・だし	649
18 木	かつおカツ ウインナーと春野菜のコンソメ煮 ごはん 白菜と若布のみそ汁 パイナップル	ストロベリー ヨーグルト	かつおカツ/ウインナー わかめ・みそ/ヨーグルト	油/米/いちごジャム	キャベツ・玉葱・人参・インゲン 椎茸/白菜/パイナップル	コンソメ・だし	500
19 金	ブラウンシチュー ツナとブロッコリーのサラダ ごはん バナナ	ココア蒸しパン	豚肉/ツナ缶	じゃが芋・油 ブラウンシチュールーウ/米 ケーキミックス	人参・玉葱・インゲン ブロッコリー・赤パプリカ 黄パプリカ/バナナ	8大アレルゲン不使用 ゴマドレッシング ピュアココア	606
22 月	キャベツ入りメンチカツ スパサラダ ごはん 里芋と若布のみそ汁 オレンジ	レモンケーキ	キャベツ入りメンチカツ/ツナ缶 わかめ・みそ	油・スバゲティ/米/里芋 ケーキミックス	キャベツ・玉葱・コーン・人参 オレンジ/レモン	マヨドレ・だし	639
23 火	お野菜たっぷりソース焼きそば 焼き芋 若布スープ 黄桃缶	菜めしおにぎり	豚肉/わかめ	焼きそば/油/さつま芋/米	もやし・キャベツ・玉葱・人参 木耳/黄桃缶/菜めしの素	ソース・中華味	517
24 水	サワラの西京焼き 新じゃがと新玉葱のカレーソテー ごはん 麩と貝割れのすまし汁 甘夏	黒糖蒸しパン	サワラ・みそ/ウインナー	砂糖・油/新じゃが芋/米 麩/ケーキミックス・黒砂糖	新玉葱・青菜・人参・にんにく 貝割れ/甘夏	みりん・純カレールー・塩 こしょう・醤油・だし	572
25 木	フライドチキン ブロッコリーのおかか和え ごはん 青菜とコーンのスープ パイナップル	お芋がゴロゴロ 鬼まんじゅう	鶏肉/花かつお	小麦粉・油/米/さつま芋 小麦粉・砂糖	しょうが・にんにく/ブロッコリー 人参・しめじ/青菜・コーン パイナップル	塩・こしょう・醤油・コンソメ	579
26 金	豚肉の生姜炒め 青菜ともやしのごまよごし ごはん ねぎとえのきのみそ汁 リンゴ	バナナケーキ	豚肉/油揚げ・みそ	油・砂糖/すりごま/米 ケーキミックス	玉葱・人参・ピーマン・しょうが 青菜・もやし/ねぎ・えのき りんご/バナナ	醤油・みりん・だし	538
30 火	牛肉コロッケ 野菜ソテー ごはん 青菜とえのきのスープ フルーツonゼリー	フルーチェ(いちご)	牛肉コロッケ/ぶどうゼリー 牛乳	油/米/フルーチェの素	キャベツ・玉葱・人参・椎茸 青菜・えのき/みかん缶 ハイン缶	塩・こしょう・コンソメ	560

材料等の都合により献立を変更することがございます。

※「マヨドレ」は卵を使用しない、マヨネーズ風ドレッシングを使用しています。

一日平均給与量 エネルギー:473kcal 脂質:14.5g たんぱく質:14.1g 炭水化物:72g 食塩相当量:1.6g

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、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ます。

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熱を通してあります。それにより、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。