



4月 給食予定献立表(新高山めぐみ幼稚園/1号認定)



2024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
1 月	中華飯 春巻き コンソメスープ バナナ	豚肉/春巻き	米・ごま油・片栗粉/油	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	426
2 火	ハヤシライス マカロニサラダ 黄桃缶	豚肉	米/油・じゃが芋 ハヤシシルウ/マカロニ	玉葱・人参/胡瓜・コーン 黄桃缶	マヨドレ	741
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	豚肉/わかめ・みそ	油・砂糖/米/麩	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	486
4 木	ゆかりごはん メバルの付け焼き 三色野菜のごまよごし 若布と豆苗のスープ パイン缶	メバル/わかめ	米/油・すりごま・砂糖	ゆかりの素/もやし・青菜・人参 豆苗/パイン缶	醤油・みりん・だし	360
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	鶏肉/わかめ・みそ 食べる小魚	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	524
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	チキンカツ/油揚げ・みそ	油・すりごま/米	キャベツ・青菜・人参/大根 黄桃缶	醤油・だし	456
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	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	玉葱・ねぎ・椎茸/貝割れ	醤油・みりん・中華味・だし	541
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	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	ブロッコリー/貝割れ	醤油・だし	505
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	豚肉/白身魚フライ	米/油/じゃが芋 カレールウ	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 フレンドレッシング	598
15 月	青菜の発芽玄米まぜごはん 厚揚げの回鍋肉風炒め 小町和え 大根と若布のみそ汁 食べる小魚	マクロビオティックの日 		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		439
16 火	お野菜たっぷり醤油ラーメン 春巻き ぶどうゼリー	豚肉/春巻き/ぶどうゼリー	ラーメン/油	もやし・キャベツ・玉葱・人参 木耳	醤油ラーメンスープの素	333
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	鶏肉/わかめ・みそ	油・砂糖/さつま芋/米 里芋	白菜・人参/りんご	醤油・みりん・塩・だし	524
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	かつおカツ/ウインナー わかめ・みそ	油/米	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	455
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	豚肉/ツナ缶	じゃが芋・油 ブラウンシチュールウ/米	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	526
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	キャベツ入りメンチカツ/ツナ缶 わかめ・みそ	油/スパゲティ/米/里芋	キャベツ・玉葱・コーン・人参 オレンジ	マヨドレ・だし	566
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	豚肉/わかめ	焼きそば/油/さつま芋	もやし・キャベツ・玉葱・人参 木耳/黄桃缶	ソース・中華味	378
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	サワラ・みそ/ウインナー	砂糖・油/新じゃが芋/米 麩	新玉葱・青菜・人参・にんにく 貝割れ/甘夏	みりん・純カレー・塩 こしょう・醤油・だし	482
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	鶏肉・花かつお	小麦粉・油・米	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	473
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	豚肉・油揚げ・みそ	油・砂糖・すりごま・米	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	醤油・みりん・だし	457
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 フルーツゼリー	牛肉コロッケ/ぶどうゼリー	油/米	キャベツ・玉葱・人参・椎茸 青菜・えのき/みかん缶 パイン缶	塩・こしょう・コンソメ	516

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。