



4月 給食予定献立表(認定こども園新高山めぐみ幼稚園)



2025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 火 | 豚肉の生姜炒め 春野菜のお浸し ごはん 大根と油揚げのみそ汁 リンゴ | ストロベリーケーキ | 豚肉/ちくわ・花かつお 油揚げ・みそ | 油・砂糖/米/いちごジャム ケーキミックス | 玉葱・しょうが/キャベツ・青菜 人参/大根/りんご | 醤油・みりん・だし | 535 |
| 2 水 | 麻婆飯 もやしの華風和え 青菜とコーンのコンソメスープ いちごゼリー | ふかし芋 | 鶏肉・木綿豆腐・みそ ツナ缶/いちごゼリー | 米・砂糖・油・片栗粉 いりごま・ごま油/さつま芋 | にんにく・しょうが・玉葱・ねぎ 椎茸/もやし・豆腐・人参/青菜 コーン | みりん・醤油・中華味 コンソメ | 557 |
| 3 木 | タラのマヨ照り焼き 大根のそぼろ煮 ごはん 麩とえのきのお吸い物 キャンディチーズ | きな粉マカロニ | タラ/鶏肉 キャンディチーズ/きな粉 | 片栗粉・油・砂糖/米/麩 マカロニ・砂糖 | 大根・人参・インゲン/しめじ えのき | マヨドレ・醤油・みりん・だし 塩 | 534 |
| 4 金 | いろいろ野菜のキーマカレー コーンサラダ バナナ | ミルクケーキ | 鶏肉・みそ | 米・じゃが芋・油・砂糖 片栗粉/ミルクケーキ | 玉葱・人参・ブロッコリー カリフラワー/コーン・キャベツ 胡瓜/バナナ | 純カレー・コンソメ ケチャップ・ソース 手作りドレッシング | 574 |
| 7 月 | ツナ大根ごはん 白身魚の蒸し物 里芋と若布のみそ汁 プチゼリー | 中華風カステラ | ツナ缶/メバル/わかめ みそ/プチゼリー | 米/里芋/ケーキミックス/ごま油 | 大根・グリーンピース/玉葱・青菜 えのき・ピーマン・人参 レーズン | 醤油・みりん・だし・塩 こしょう | 452 |
| 8 火 | 鶏の照り焼き 高野豆腐の含め煮 ごはん 麩と玉葱のみそ汁 食べる小魚 | フルーチェ(いちご) | 鶏肉/高野豆腐/みそ 食べる小魚/牛乳 | 砂糖・油/米/麩 フルーチェの素 | 人参・インゲン・椎茸/玉葱 | 醤油・みりん・だし | 571 |
| 9 水 | ハンバーグ 花野菜のソテー ごはん 豆苗と椎茸のスープ オレンジ | ピーチゼリー | ハンバーグ/ゼリーの素 | 油/米 | ブロッコリー・カリフラワー・玉葱 人参/豆苗・椎茸/オレンジ | ケチャップ・ソース・塩 こしょう・醤油・だし | 488 |
| 11 金 | ハヤシライス 沢尻山のマカロニサラダ バナナ | レモンケーキ | 豚肉/ツナ缶 | 米・油・じゃが芋 ハヤシルウ/マカロニ ケーキミックス | 玉葱・人参/キャベツ・胡瓜 コーン/バナナ/レモン | マヨドレ | 611 |
| 14 月 | 白身魚フライ いろいろ野菜の和風マカロニ ごはん 白菜と油揚げのみそ汁 パイン缶 | フレンチトースト | 白身魚フライ/ツナ缶 油揚げ・みそ/牛乳・卵 | 油/マカロニ/米/ロールパン 砂糖 | 玉葱・インゲン・コーン/しめじ 赤パプリカ/白菜/パイン缶 | 塩・こしょう・醤油・だし | 635 |
| 15 火 | お野菜たっぷりソース焼きそば 焼き芋 バナナ | ゆかりおにぎり | 豚肉 | 焼きそば・油/さつま芋/米 | 人参・玉葱・キャベツ/もやし ピーマン・木耳/バナナ ゆかりの素 | ソース | 575 |
| 16 水 | ミートコロッケ 野菜炒め ごはん 麩と油揚げのみそ汁 オレンジ | 手作り焼きドーナツ | 国産豚肉コロッケ/油揚げ みそ/豆乳 | 油/米/麩/小麦粉・砂糖 | キャベツ・玉葱・赤パプリカ 青菜/オレンジ | 塩・こしょう・醤油・だし ベーキングパウダー | 620 |
| 17 木 | 鶏そぼろ丼 春巻き じゃが芋と若布のみそ汁 リンゴ | 青りんごゼリー | 鶏肉/春巻き/わかめ・みそ ゼリーの素 | 米・砂糖・油/じゃが芋 りんご | にんにく・しょうが/もやし/ら りんご | みりん・醤油・塩・だし | 494 |
| 18 金 | カレーライス ※なぞなぞ:カレーライスの材料がわかるかな? (答えは下に!) チキンナゲット コーンスロー キャンディチーズ | バームクーヘン | 豚肉/チキンナゲット キャンディチーズ | 米・油・じゃが芋 カレールウ/バームクーヘン | 玉葱・人参/キャベツ/胡瓜 コーン | 8大アルゲン不使用 フレンチドレッシング | 774 |
| 21 月 | チキンカツ 切干大根の炒め煮 ごはん 里芋とねぎのみそ汁 食べる小魚 | バイクドポテト | チキンカツ/油揚げ・みそ 食べる小魚 | 油/砂糖/米/里芋 じゃが芋 | 切干大根・人参・インゲン/ねぎ | 醤油・だし・みりん | 594 |
| 22 火 | サワラの西京焼き キャベツと春人参のごまよごし ごはん 玉葱と若布のすまし汁 オレンジ | ホットケーキ | サワラ・みそ/わかめ | 砂糖・油/すりごま/米 ケーキミックス・シロップ | キャベツ・人参/しめじ/玉葱 オレンジ | みりん・醤油・だし | 488 |
| 23 水 | 豚肉の甘辛炒め 三色ナムル ごはん 麩と貝割れのみそ汁 プチゼリー | バナナケーキ | 豚肉/みそ/プチゼリー | 油/白ごま・ごま油/麩 ケーキミックス | 玉葱・椎茸/もやし・青菜・人参 貝割れ/バナナ | 醤油・みりん・だし | 519 |
| 24 木 | 菜めしごはん キャベツ入りメンチカツ 磯煮 もやしと椎茸のみそ汁 リンゴ | ブルーベリーヨーグルト | キャベツ入りメンチカツ/ひじき 油揚げ/みそ/ヨーグルト | 米/油/砂糖 ブルーベリージャム | 菜めしの素/人参・インゲン もやし・椎茸/りんご | 醤油・みりん・だし | 553 |
| 25 金 | 和風ミートソーススパゲティ 花野菜のだし煮 バナナ | 焼きおにぎり | 牛肉・豚肉 | スパゲティ・油/砂糖/米 | 玉葱・マッシュルーム・人参 トマト水煮/ブロッコリー カリフラワー/バナナ | 塩・こしょう・ソース ケチャップ・だし・醤油 みりん | 494 |
| 28 月 | お野菜たっぷり醤油ラーメン フライドポテトとちくわの天ぷら オレンジ | おかかおにぎり | 豚肉/ちくわ/花かつお | ラーメン/じゃが芋・油 小麦粉/米 | 白菜・キャベツ・玉葱・人参 木耳/オレンジ | 醤油ラーメンスープの素 塩・醤油 | 518 |
| 30 水 | ハンバーグのトマトソース煮 コーンとインゲンのソテー ごはん 切干大根と油揚げのみそ汁 フルーツonゼリー | ハッシュドポテト | ハンバーグ/油揚げ・みそ グレープゼリー | 油/米/ハッシュドポテト | 玉葱・マッシュルーム トマト水煮/コーン・インゲン 切干大根/みかん缶・パイン缶 | ケチャップ・塩・こしょう コンソメ・だし | 559 |

原材料等の都合により献立を変更することがありますのでよろしくお願いいたします。

18日の答え:じゃがいも、ぶたにく、たまねぎ、にんじん、カレールウ



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、おやつ以外は卵・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います。それにより、野菜本来の味が楽しめます。未来へはばたか子どもたちの「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。