

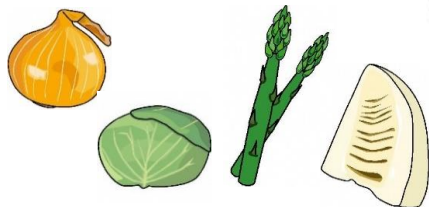
令和6年4月分 給食献立予定表

桶川市保育所

日 ／ 曜	献立名	材料名(昼食・午後おやつ)				主食	3歳未満児午前おやつ 午後おやつ
		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	調味料		
1・15 (月)	鶏肉のケチャップ煮 野菜のごまよごし みそ汁(大根・万能ねぎ)	米、焼きそばめん、油、砂糖	鶏もも肉、豚小間肉、いわし(煮干し)、白すりごま、あおのり	小松菜、にんじん、キャベツ、大根、もやし、かぶ、万能ねぎ	白みそ、中濃ソース、ケチャップ、しょうゆ、ブイヨン(アレルギーフリー)、食塩、こしょう	ごはん	やわらかせんべい 麦茶 ソース焼きそば
2 (火)	豆腐入りハンバーグ 人参しりしり みそ汁(かぶ・わかめ)	米、もち米、パン粉、油、砂糖	豚ひき肉、絞豆腐、ツナ、卵、スキムミルク、あずき、白すりごま、いわし(煮干し)、黒いりごま、わかめ	にんじん、かぶ、きゅうり、たまねぎ	白みそ、ケチャップ、中濃ソース、酢、食塩	ごはん	小魚カルシウムせんべい 麦茶 赤飯(おにぎり) スティックきゅうり
3・17 (水)	コーンシチュー 小松菜のソテー 春巻き	米、じゃがいも、小麦粉、バター、砂糖、油	牛乳、春巻き、鶏もも肉、卵	小松菜、たまねぎ、クリームコーン、にんじん、みかんジュース、みかん缶、えのきたけ	食塩、ベーキングパウダー	ごはん	おこめせんべい 牛乳 みかんケーキ
4 (木)	豚肉とニラの炒めもの ブロッコリーの塩昆布和え みそ汁(青梗菜・油揚げ)	米、油、砂糖	豚小間肉、豚ひき肉、油揚げ、いわし(煮干し)、塩こんぶ、白いりごま	ブロッコリー、チンゲンサイ、にんじん、キャベツ、にら、たまねぎ、ピーマン	白みそ、しょうゆ、食塩、こしょう	ごはん	かぼちゃポーロ 麦茶 チャーハン風混ぜご飯
5・19 (金)	鮭の塩焼き 五目ひじき みそ汁(かぼちゃ・長ねぎ)	米、糸こんにゃく、砂糖、油	ヨーグルト(加糖)、鮭、ちくわ(卵・乳不使用)、油揚げ、いわし(煮干し)、ひじき	バナナ、かぼちゃ、にんじん、長ねぎ	白みそ、しょうゆ、食塩	ごはん	野菜ジュース 麦茶 ヨーグルト バナナ
6・20 (土)	ポークソテー 小松菜としめじの煮浸し みそ汁(じゃがいも・ニラ)	米、じゃがいも、油	豚肉(ロース)、いわし(煮干し)	小松菜、たまねぎ、しめじ、にんじん、にら、コーン	白みそ、しょうゆ、食塩、ブイヨン(アレルギーフリー)、こしょう	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 キャロットコーンライス
8・22 (月)	チキンカレー キャベツのりサラダ ポイルウインナー	米、じゃがいも、小麦粉、ホットケーキミックス(卵・乳不使用)、油、油、砂糖	大豆飲料、ウインナー(卵・乳不使用)、無調整豆乳、鶏もも肉、焼のり	キャベツ、たまねぎ、にんじん	カレールー(アレルギーフリー)、しょうゆ、酢	ごはん	野菜カルシウムせんべい 大豆飲料 豆乳ドーナツ(卵・乳不使用)
9・23 (火)	麻婆豆腐 グリーンアスパラとベーコンのソテー 若竹汁	米、小麦粉、片栗粉、砂糖、油、ごま油	絞豆腐、豚ひき肉(赤身)、ベーコン(卵・乳不使用)、豚肉(ばら)、油揚げ、いわし(煮干し)、わかめ	コーン、アスパラガス、にんじん、たけのこ、長ねぎ、ピーマン、にら、しいたけ、しょうが	白みそ、しょうゆ、赤みそ、酢、食塩、こしょう	ごはん	おこめせんべい 麦茶 チヂミ
10・24 (水)	肉じゃが きゅうりの酢の物 みそ汁(もやし・万能ねぎ)	ロールパン、米、じゃがいも、しらたき、油、砂糖、グラニュー糖、三温糖、油	牛乳、豚もも肉、しらすぼし、きなこ、いわし(煮干し)、わかめ	きゅうり、もやし、たまねぎ、にんじん、万能ねぎ、さやえんどう、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、酢、みりん、食塩	ごはん	バナナ 牛乳 揚げパン(きなこ)
11・25 (木)	洋風厚焼き玉子 新玉ねぎのおかか和え みそ汁(なめこ・麩)	米、うどん、焼麩、砂糖、油	卵、鶏ひな肉(小間)、鶏ひき肉、スキムミルク、かつお節(だし)、いわし(煮干し)、削り節	たまねぎ、にんじん、なめこ、大根、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、ケチャップ、みりん、わかめ、ごはんの茶、食塩	わかめ ごはん	青のりしょうゆせんべい 麦茶 けんちんうどん
12・26 (金)	カレイのムニエル 季節野菜の炊き合わせ みそ汁(キャベツ・豆腐)	じゃがいも、米、小麦粉、片栗粉、砂糖、油	カレイ切身、木綿豆腐、高野豆腐、いわし(煮干し)、あおのり	たけのこ、キャベツ、ふき、にんじん、さやえんどう、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、みりん、食塩、こしょう	ごはん	乳酸菌飲料 麦茶 いもち
13・27 (土)	鶏肉の香り焼き 二色ナムル みそ汁(玉ねぎ・麩)	米、焼麩、ごま油、砂糖、油	鶏ひな肉、白いりごま、いわし(煮干し)	もやし、きゅうり、にら、たまねぎ、長ねぎ	白みそ、しょうゆ、みりん、ごま塩、酢、食塩	ごはん	星型せんべい 麦茶 ごま塩おにぎり スティックきゅうり
16 (火)	豆腐入りハンバーグ 人参しりしり みそ汁(かぶ・わかめ)	米、今川焼(カスタード)、パン粉、油、砂糖	牛乳、豚ひき肉、絞豆腐、ツナ、卵、スキムミルク、白すりごま、いわし(煮干し)、わかめ	にんじん、かぶ、たまねぎ	白みそ、ケチャップ、中濃ソース、酢、食塩	ごはん	小魚カルシウムせんべい 牛乳 今川焼(カスタード)
18 (木)	豚肉とニラの炒めもの ブロッコリーの塩昆布和え みそ汁(青梗菜・油揚げ)	米、動物型ビスケット(卵不使用)、砂糖、油	飲むヨーグルト(マスカット)、豚小間肉、油揚げ、いわし(煮干し)、塩こんぶ、白いりごま	ブロッコリー、チンゲンサイ、キャベツ、にんじん、にら	白みそ、しょうゆ	ごはん	かぼちゃポーロ 飲むヨーグルト(マスカット) 動物型ビスケット(卵不使用)
30 (火)	ポークみそ焼き 青梗菜と生揚げの煮物 野菜スープ	米、カルテツ玄米せんべい(卵・乳不使用)、砂糖、油	牛乳、豚肉(ロース)、生揚げ、いわし(煮干し)	いちご、チンゲンサイ、たまねぎ、キャベツ、にんじん、しょうが	みりん、赤みそ、しょうゆ、食塩、こしょう	ごはん	やわらかせんべい 牛乳 いちご カルテツ玄米せんべい

◎都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。

4月の食材
玉ねぎ、キャベツ、たけのこ、
グリーンアスパラガス、ニラ、いちご



ご入園・ご進級 おめでとうございます。
新しいお友達や先生と いっぱい遊びましょう。
おいしい給食を食べて、
健やかに成長されることを願っています。



給与栄養量
3歳未満児 エネルギー 486キロカロリー
たんぱく質20.0g 脂質14.9g 食塩2.0g
3歳以上児 エネルギー 533キロカロリー
たんぱく質22.2g 脂質16.4g 食塩2.2g