

令和7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 (火)	肉じゃが ほうれん草ののりサラダ みそ汁(かぶ・麩)	米、じゃがいも、しらたき、もち米、油、砂糖、焼麩	豚もも肉、あずき、いわし(煮干し)、黒いりごま、焼のり	ほうれん草、きゅうり、かぶ、たまねぎ、にんじん、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、みりん、酢、食塩	ごはん	かぼちゃボーロ 麦茶 赤飯(おにぎり) スティックきゅうり
2・16 (水)	鮭の塩焼き 野菜の炊き合わせ みそ汁(キャベツ・じゃが芋)	米、じゃがいも、うどん、砂糖、油	鮭、鶏ひな肉(小間)、高野豆腐、かつお節(だし)、いわし(煮干し)	にんじん、たけのこ、キャベツ、大根、さやえんどう、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、みりん、食塩	ごはん	やわらかせんべい 麦茶 けんちんうどん
3 (木)	鶏肉の照り焼き 五目ひじき みそ汁(玉ねぎ・えのきたけ)	米、焼きそばめん、糸こんにゃく、砂糖、油	鶏もも肉、豚小間肉、ちくわ、油揚げ、いわし(煮干し)、ひじき、あおのり	にんじん、キャベツ、たまねぎ、もやし、えのきたけ、しょうが	白みそ、中濃ソース、しょうゆ、みりん	ごはん	バナナ 麦茶 ソース焼きそば
4・18 (金)	豚肉のごましょうゆ炒め キャベツのおかか和え みそ汁(かぼちゃ・長ねぎ)	米、小麦粉、砂糖、バター、ざらめとう、ショートニング、油	牛乳、豚肉(肩ロース)、卵、いわし(煮干し)、白いりごま、削り節	キャベツ、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、長ねぎ	白みそ、しょうゆ、みりん、ベーキングパウダー	ごはん	うさぎのしっぽせんべい 牛乳 氷花クッキー
5・19 (土)	豚肉のみそだれ焼き 小松菜としめじの煮浸し ベーコンともやしのスープ	米、砂糖、油	豚肉(ロース)、ベーコン(乳・たら不使用)	小松菜、もやし、きゅうり、たまねぎ、しめじ	赤みそ、みりん、しょうゆ、フイヨン(アレルギーフリー)、食塩、鮭ごはんの素、こしょう	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 おにぎり(鮭) スティックきゅうり
7・21 (月)	豚肉の香り焼き ブロッコリーの塩昆布和え みそ汁(豆腐・なめこ)	米、油、ごま油	ヨーグルト(加糖)、豚もも肉、木綿豆腐、白いりごま、いわし(煮干し)、塩こんぶ	バナナ、ブロッコリー、なめこ、にんじん、長ねぎ、しょうが、にんにく	白みそ、みりん、しょうゆ、中濃ソース	ごはん	野菜せんべい 麦茶 ヨーグルト バナナ
8・22 (火)	コーンシチュー 小松菜と油揚げの煮浸し 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(乳・たら不使用)、バター、油、砂糖	大豆飲料、牛乳、ウインナー(乳・たら不使用)、無調整豆乳、鶏もも肉、油揚げ	小松菜、たまねぎ、クリームコーン、にんじん	しょうゆ、食塩	ごはん	クラッカー 大豆飲料 豆乳ドーナツ(卵・乳不使用)
9・23 (水)	カレイのムニエル 豆苗ともやしのナムル みそ汁(キャベツ・玉ねぎ)	米、スパゲティ、小麦粉、油、砂糖、ごま油	牛乳、カレイ切身、ベーコン(乳・たら不使用)、いわし(煮干し)	豆苗、キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん、コーン、しめじ	白みそ、しょうゆ、酢、食塩、わかめごはんの素、こしょう	わかめ ごはん	キャンディチーズ 牛乳 春野菜スパゲティ
10・24 (木)	豚肉のカレーソテー スナップエンドウのツナ和え みそ汁(大根・青梗菜)	じゃがいも、米、片栗粉、砂糖、油	牛乳、豚肉(ロース)、ツナ、白すりごま、いわし(煮干し)、あおのり	たまねぎ、スナップエンドウ、大根、チンゲンサイ、ピーマン	白みそ、しょうゆ、みりん、食塩、カレー粉	ごはん	野菜ジュース 牛乳 いもち
11・25 (金)	豆腐と豚肉のみそ炒め 粉ふきいも お吸い物(なると・水菜)	じゃがいも、ロールパン、米、油、砂糖、グラニュー糖、三温糖	牛乳、絞豆腐、豚肉(ロース)、星型なると、きなこ、かつお節(だし)、あおのり	長ねぎ、にんじん、たけのこ、みずな、しいたけ、しょうが	赤みそ、しょうゆ、食塩、こしょう	ごはん	ミニわかめちゃん 牛乳 揚げパン(きなこ)
12・26 (土)	鶏肉の旨煮 二色ナムル みそ汁(玉ねぎ・しめじ)	米、じゃがいも、糸こんにゃく、砂糖、ごま油、油	鶏もも肉、ベーコン(乳・たら不使用)、いわし(煮干し)	もやし、たまねぎ、にんじん、にら、しめじ、エリンギ	白みそ、しょうゆ、酢、フイヨン(アレルギーフリー)	ごはん	星型せんべい 麦茶 ベーコンきのこごはん
14・28 (月)	チキンカレー きゅうりとしらすの酢の物 春巻き	米、じゃがいも、小麦粉、砂糖、バター、油	牛乳、春巻き(乳・たら不使用)、鶏もも肉、卵、しらすぼし、わかめ	きゅうり、たまねぎ、にんじん、みかんジュース、みかん缶	カレールー(アレルギーフリー)、酢、ベーキングパウダー、食塩	ごはん	乳酸菌飲料 牛乳 みかんケーキ
15 (火)	肉じゃが ほうれん草ののりサラダ みそ汁(かぶ・麩)	米、ミニたい焼き(乳・たら不使用)、じゃがいも、しらたき、油、砂糖、焼麩	牛乳、豚もも肉、いわし(煮干し)、焼のり	ほうれん草、かぶ、たまねぎ、にんじん、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、みりん、酢	ごはん	かぼちゃボーロ 牛乳 ミニたい焼き
17 (木)	鶏肉の照り焼き 五目ひじき みそ汁(玉ねぎ・えのきたけ)	米、糸こんにゃく、動物型ビスケット、砂糖、油	飲むヨーグルト(プレーン)、鶏もも肉、ちくわ、油揚げ、いわし(煮干し)、ひじき	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しょうが	白みそ、しょうゆ、みりん	ごはん	バナナ 飲むヨーグルト(プレーン) 動物型ビスケット
30 (水)	炒り鶏 キャベツとツナの正油炒め みそ汁(万能ねぎ・じゃが芋)	米、じゃがいも、板こんにゃく、カルデツ玄米せんべい(乳・たら不使用)、砂糖、油	牛乳、鶏もも肉、ツナ、いわし(煮干し)	いちご、キャベツ、にんじん、たけのこ、万能ねぎ、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、こしょう	ごはん	やわらかせんべい 牛乳 いちご カルデツ玄米せんべい

◎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、
スナップエンドウ、ニラ、いちご



ご入園・ご進級おめでとうございます。
保育所で新しいお友達や先生と
元気いっぱい遊んでください。
お子様の健やかな成長を、
食事・栄養面からサポートいたします。



たけのこには便通を改善する、
不溶性食物繊維が多く
含まれています。



給与栄養量

3歳未満児 エネルギー 498キロカロリー
たんぱく質20.7g 脂質15.4g 食塩2.0g

3歳以上児 エネルギー 546キロカロリー
たんぱく質22.9g 脂質16.9g 食塩2.1g