

令和 6 年 4 月 献 立 表 (5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組・2歳児うさぎ組) 柳辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	月	わかめうどん バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし バナナ	牛乳 お野菜せんべい	牛乳 お野菜せんべい	エネルギー 448 Kcal たんぱく質 19.3 g	特別保育 (申込)
2	火	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン えび、卵白粉、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉、油など ベーコン、キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、コーン、コンソメ、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	えび小丸 牛乳 白い風船 星食べよ	えび小丸 牛乳 白い風船 ホワイト 星食べよ	エネルギー 422 Kcal たんぱく質 27.3 g	特別保育 (申込)
3	水	ポークカレー バナナ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレーウ、りんご、バナナ、はちみつ、スキムミルク、コンソメ、ブイヨン バナナ	牛乳 ソフトせんべい ルヴァン	牛乳 ソフトせんべい ルヴァン	エネルギー 511 Kcal たんぱく質 20.5 g	特別保育 (申込)
4	木	他人丼 チーズ	米、豚こま、卵、たまねぎ、にんじん、しめじ、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし チーズ	牛乳 ぼんち揚げ アスバラビスケット	牛乳 ぼんち揚げ アスバラビスケット	エネルギー 587 Kcal たんぱく質 26 g	特別保育 (申込)
5	金	ごはん 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ぱりんこ たべっ子どうぶつ	牛乳 ぱりんこ たべっ子どうぶつ	エネルギー 437 Kcal たんぱく質 33.8 g	始業式
8	月	ごはん 味つけのり 鶏肉の梅味味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 味つけのり 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 えび満月 オールレーズン	牛乳 えび満月 オールレーズン	エネルギー 458 Kcal たんぱく質 38.6 g	たまご試食会
9	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と油揚げの味噌汁	米 切り干し大根、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 フライドポテト ブリッツ(旨サラダ)	牛乳 フレッシュポテト(冷凍)、塩、油 フレッシュポテト(冷凍)、塩、油	エネルギー 402 Kcal たんぱく質 28.7 g	たまご試食会
10	水	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き 若布と麩のすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、しょうが、しょう油、本みりん、酒、油 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 たこ焼き	牛乳 キャベツ、ねぎ、小麦粉、たこ 卵、たこ焼きソース、かつお節	エネルギー 478 Kcal たんぱく質 27.9 g	たまご試食会
11	木	きつねうどん ポテトサラダ 動物ゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ ゼリー	牛乳 じゃこトースト(4月) エントリー	牛乳 食パン、しらす干し、マヨネーズ エントリー	エネルギー 583 Kcal たんぱく質 16.8 g	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン です♪
12	金	ビーフカレー フレンチサラダ 幼児組)牛乳 うさぎ組)野菜ジュース	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレーウ、りんご、バナナ、はちみつ、スキムミルク、コンソメ、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング 牛乳 野菜ジュース	ヨーグルト 無限海老	ヨーグルト(無糖)、砂糖 無限海老	エネルギー 465 Kcal たんぱく質 22.5 g	
13	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 チーズ	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 494 Kcal たんぱく質 22.9 g	家庭保育協力日
15	月	ごはん 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ぱりんこ たべっ子どうぶつ	牛乳 ぱりんこ たべっ子どうぶつ	エネルギー 437 Kcal たんぱく質 33.8 g	今月のこの地域の旬(たく さんお回りおいしく食べら れる食材)は 春きゃべつ・新玉葱 です。給食のメニューにも 旬の食材を入れているの で何が入っているのか探 してみてくださいね。
16	火	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン えび、卵白粉、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉、油など ベーコン、キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、コーン、コンソメ、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳 きな粉おむすび 星たべよ	牛乳 米、きな粉、砂糖 星たべよ	エネルギー 531 Kcal たんぱく質 30 g	
17	水	他人丼 春きゃべつたっぷりナムル ブルー	米、豚こま、卵、たまねぎ、にんじん、しめじ、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キャベツ、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 ブルー	牛乳 ぼんち揚げ アスバラビスケット	牛乳 ぼんち揚げ アスバラビスケット	エネルギー 680 Kcal たんぱく質 29.8 g	
18	木	豚肉と野菜のスープスパゲティ パンキンサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、豚こま、たまねぎ、赤パプリカ、キャベツ、マッシュルーム、コーン、コンソメ、ブイヨン、塩、しょう油、みりん、酒、片栗粉 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨネーズ 小魚フィッシュ	牛乳 フライドポテト ブリッツ(旨サラダ)	牛乳 フレッシュポテト(冷凍)、塩、油 フレッシュポテト(冷凍)、塩、油	エネルギー 757 Kcal たんぱく質 29.4 g	
19	金	ごはん 鰯の梅風味照り焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこと麩のすまし汁	米 さば、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 はくさい、しめじ、こまつな、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かまぼこ、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 バナナ ルヴァン	牛乳 バナナ ルヴァン	エネルギー 479 Kcal たんぱく質 25.3 g	
20	土	中華丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、むきえび(冷凍)、コーン、中華だしの素、しょう油、本みりん、酒、しょうが、にんにく、片栗粉 ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 511 Kcal たんぱく質 9.9 g	家庭保育協力日
22	月	ごはん 味つけのり 鶏肉の梅味味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 味つけのり 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 えび満月 オールレーズン	牛乳 えび満月 オールレーズン	エネルギー 458 Kcal たんぱく質 38.6 g	
23	火	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き 若布と麩のすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、しょうが、しょう油、本みりん、酒、油 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 おいもフライ ハーベスト(セサミ)	牛乳 さつまいも、油、塩 ハーベスト(セサミ)	エネルギー 350 Kcal たんぱく質 23 g	サンプルは たんぽぽ組(3歳児) の分量です。
24	水	きつねうどん ポテトサラダ 動物ゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ ゼリー	牛乳 じゃこおむすび エントリー	牛乳 米、しらす干し エントリー	エネルギー 617 Kcal たんぱく質 17 g	うさぎ組はそれより 少なめ、つくしひまわ り組はそれより 多めです。質問など は担任にお聞きくだ さい♪
25	木	ビーフカレー フレンチサラダ 幼児組)牛乳 うさぎ組)野菜ジュース	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレーウ、りんご、バナナ、はちみつ、スキムミルク、コンソメ、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング 牛乳 野菜ジュース	ヨーグルト 無限海老	ヨーグルト(無糖)、砂糖 無限海老	エネルギー 465 Kcal たんぱく質 22.5 g	
26	金	このほりちらし 豚かつ 若竹汁	米、ほうれん草、にんじん、れんこん、かんぴょう(乾)、たけのこ(水煮)、干しいたけ、でんぷ、漬物のり、砂糖、しょう油(うすゆ)、みりん、酒、酢、ごま(乾) 豚肉(ヒレ)、食塩、パン粉、油など たけのこ、しめじ、若布、ねぎ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	りんごジュース 幼児組)かしわもち うさぎ組)このほりゼリー 星食べよ 土曜お菓子	りんごジュース かしわもち このほりゼリー 星食べよ りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 361 Kcal たんぱく質 16 g	誕生会
27	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 チーズ			エネルギー 494 Kcal たんぱく質 22.9 g	家庭保育協力日
30	火	ごはん 鰯の梅風味照り焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこと麩のすまし汁	米 さば、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 はくさい、しめじ、こまつな、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かまぼこ、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 お野菜せんべい えび小丸	牛乳 お野菜せんべい えび小丸	エネルギー 488 Kcal たんぱく質 25.4 g	

令和 6 年 4 月 献 立 表 (ふつう食 19ヵ月～) 惣社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	月	わかめうどん バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし バナナ	牛乳 たべっこどうぶつ えび塩焼き	牛乳 たべっこどうぶつ えび塩焼き	エネルギー 298 Kcal たんぱく質 13.6 g	特別保育 (申込)
2	火	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン えび、卵白粉、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉、油など ベーコン、キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、コーン、コンソメ、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳 白い風船 星食べよ	牛乳 白い風船 ホワイト 星食べよ	エネルギー 329 Kcal たんぱく質 20.1 g	特別保育 (申込)
3	水	ポークカレー バナナ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレーウ、りんご、バナナ、はちみつ、スキムミルク、コンソメ、ブイヨン バナナ	牛乳 ソフトせんべい ルヴァン	牛乳 ソフトせんべい ルヴァン	エネルギー 382 Kcal たんぱく質 15.1 g	特別保育 (申込)
4	木	他人井 チーズ	米、豚こま、卵、たまねぎ、にんじん、しめじ、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし チーズ	牛乳 きな粉せんべい アスバラビスケット	牛乳 きな粉せんべい アスバラビスケット	エネルギー 427 Kcal たんぱく質 19 g	特別保育 (申込)
5	金	ごはん 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ぱりんこ たべっこどうぶつ	牛乳 ぱりんこ たべっこどうぶつ	エネルギー 344 Kcal たんぱく質 25 g	始業式
8	月	ごはん 味つけのり 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 味付けのり 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ソフトせんべい マンナビスケット	牛乳 ソフトせんべい マンナビスケット	エネルギー 401 Kcal たんぱく質 32.9 g	たまご試食会
9	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と油揚げの味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 フライドポテト ハーベスト(セサミ)	牛乳 フレンチフライポテト(冷凍)、塩 ハーベスト(セサミ)	エネルギー 293 Kcal たんぱく質 19.2 g	たまご試食会
10	水	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き 若布と麩のすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、しょうが、しょう油、本みりん、酒、油 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 プリン マンナウエハース	牛乳 プリンミクス マンナウエハース	エネルギー 458 Kcal たんぱく質 22.2 g	たまご試食会
11	木	きつねうどん ポテトサラダ オレンジゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳 じゃこトースト(4月) エントリー	牛乳 食パン しらす干し マヨドレ エントリー	エネルギー 341 Kcal たんぱく質 12.3 g	今月のお米は きめひかり・ ミルククイーン です♪
12	金	ビーフカレー フレンチサラダ 野菜ジュース	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレーウ、りんご、バナナ、はちみつ、スキムミルク、コンソメ、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング 野菜ジュース	ヨーグルト お野菜せんべい	ヨーグルト(無糖)、砂糖 お野菜せんべい	エネルギー 320 Kcal たんぱく質 15 g	
13	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 チーズ	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 427 Kcal たんぱく質 18.8 g	家庭保育協力日
15	月	ごはん 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ぱりんこ たべっこどうぶつ	牛乳 ぱりんこ たべっこどうぶつ	エネルギー 344 Kcal たんぱく質 25 g	今月のこの地域の旬(たく さん出回りおいしく食べら れる食材)は 春じゃがいも・新玉葱 です。給食のメニューにも 旬の食材を入れているの で何が入っているのか探 してみてくださいね。
16	火	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン えび、卵白粉、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉、油など ベーコン、キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、コーン、コンソメ、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳 きな粉おむすび 星たべよ	牛乳 米、きな粉、砂糖 星食べよ	エネルギー 400 Kcal たんぱく質 22 g	
17	水	他人井 春きゃべつたっぷりナムル チーズ	米、豚こま、卵、たまねぎ、にんじん、しめじ、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キャベツ、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 チーズ	牛乳 きな粉せんべい アスバラビスケット	牛乳 きな粉せんべい アスバラビスケット	エネルギー 503 Kcal たんぱく質 21.7 g	
18	木	豚肉と野菜のスープスパゲティ パンキンサラダ りんごゼリー	スパゲティ、豚こま、たまねぎ、赤パプリカ、キャベツ、マッシュルーム、コーン、コンソメ、ブイヨン、塩、しょう油、みりん、酒、片栗粉 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨネーズ りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳 フライドポテト ハーベスト(セサミ)	牛乳 フレンチフライポテト(冷凍)、塩 ハーベスト(セサミ)	エネルギー 480 Kcal たんぱく質 18.4 g	毎日朝のおやつ (10時頃)に 牛乳を 飲みます♪
19	金	ごはん 鶏の梅風味照り焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこと麩のすまし汁	米 さば、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 はくさい、しめじ、こまつな、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かまぼこ、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 バナナ ルヴァン	牛乳 バナナ ルヴァン	エネルギー 378 Kcal たんぱく質 18.3 g	
20	土	中華丼 オレンジゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、むきえび(冷凍)、コーン、中華だし、しょう油、本みりん、酒、しょうが、にんにく、片栗粉 オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 353 Kcal たんぱく質 10.4 g	家庭保育協力日
22	月	ごはん 味つけのり 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 味付けのり 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ソフトせんべい マンナビスケット	牛乳 ソフトせんべい マンナビスケット	エネルギー 401 Kcal たんぱく質 32.9 g	
23	火	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き 若布と麩のすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、しょうが、しょう油、本みりん、酒、油 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 お子様サンド マンナウエハース	牛乳 お野菜せんべい ツナ マヨドレ マンナウエハース	エネルギー 340 Kcal たんぱく質 18.6 g	
24	水	きつねうどん ポテトサラダ オレンジゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳 じゃこおむすび エントリー	牛乳 米、しらす干し エントリー	エネルギー 385 Kcal たんぱく質 12.4 g	サンプルはふつう食 (19ヵ月)の分量です。 質問などは担任にお 聞きください。
25	木	ビーフカレー フレンチサラダ 野菜ジュース	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレーウ、りんご、バナナ、はちみつ、スキムミルク、コンソメ、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング 野菜ジュース	ヨーグルト お野菜せんべい	ヨーグルト(無糖)、砂糖 お野菜せんべい	エネルギー 320 Kcal たんぱく質 15 g	
26	金	こいのぼりちらし 豚かつ 若竹汁	米、卵、ほうれん草、にんじん、れんこん、かんぴょう(乾)、たけのこ(水煮)、干しいちげ、でんぶ、焼きのり、砂糖、しょう油(すくすく)、みりん、酒、酢、ごま(乾) 豚肉(ヒレ)、食塩、パン粉、油など たけのこ、しめじ、若布、ねぎ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	りんごジュース こいのぼりゼリー 星食べよ 土曜お菓子	りんごジュース こいのぼりゼリー 星食べよ りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 310 Kcal たんぱく質 13.8 g	誕生会
27	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 チーズ			エネルギー 427 Kcal たんぱく質 18.8 g	家庭保育協力日
30	火	ごはん 鶏の梅風味照り焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこと麩のすまし汁	米 さば、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 はくさい、しめじ、こまつな、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かまぼこ、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 たべっこどうぶつ えび塩焼き	牛乳 たべっこどうぶつ えび塩焼き	エネルギー 314 Kcal たんぱく質 17.4 g	

令和 6 年 4 月 献 立 表 (離乳の完了期 12~18ヵ月) 物社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	わかめうどん バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし バナナ	牛乳 たべっ子どうぶつ えび塩焼き	牛乳 たべっ子どうぶつ えび塩焼き	特別保育 (申込)
2	火	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン えび、卵白粉、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉、油など ベーコン、キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、コーン、コンソメ、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳 白い風船 お野菜せんべい	牛乳 白い風船 ホワイト お野菜せんべい	特別保育 (申込)
3	水	ポークカレー バナナ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、りんご、バナナ、はちみつ、スキムミルク、コンソメ、ブイヨン バナナ	牛乳 ソフトせんべい ルヴァン	牛乳 ソフトせんべい ルヴァン	特別保育 (申込)
4	木	他人井 チーズ	米、豚こま、卵、たまねぎ、にんじん、しめじ、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし チーズ	牛乳 えび塩焼き マンナウエハース	牛乳 えび塩焼き マンナウエハース	特別保育 (申込)
5	金	軟飯 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 グレープゼリー	牛乳 グレープジュース ゼラチン 砂糖	始業式
8	月	軟飯 味つけのり 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 味つけのり 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 蒸しパン ソフトせんべい	牛乳 ホットケーキmix 卵 豆乳 サラダ油 ソフトせんべい	たまご試食会
9	火	軟飯 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と油揚げの味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 フライドポテト ハーベスト(セサミ)	牛乳 フレンチフライポテト(冷凍)、塩 ハーベスト(セサミ)	たまご試食会
10	水	軟飯 豚肉と野菜のしょうが焼き 若布と麩のすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、しょうが、しょう油、本みりん、酒、油 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 プリン	牛乳 プリンミクス	たまご試食会
11	木	きつねうどん ポテトサラダ オレンジゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳 じゃこトースト(4月) アンパンマン幼児ビスケット	牛乳 サンドパン しらす干し マヨレ アンパンマン幼児ビスケット	
12	金	ビーフカレー フレンチサラダ 野菜ジュース	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、りんご、バナナ、はちみつ、スキムミルク、コンソメ、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング 野菜ジュース	ヨーグルト お野菜せんべい	ヨーグルト(無糖)、砂糖 お野菜せんべい	今月のお米はきぬひかり・ ミルクQueenです♪
13	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 チーズ	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
15	月	軟飯 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 チーズサンド たべっ子どうぶつ	牛乳 サンドパン チーズ たべっ子どうぶつ	今月のこの地域の旬(たくさん出回り おいしく食べられる食材)は 春きゃべつ・新玉葱 です。給食のメニューにも旬の食材を 入れているので何が入っているのか 探してみてくださいね。
16	火	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン えび、卵白粉、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉、油など ベーコン、キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、コーン、コンソメ、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳 きな粉おむすび お野菜せんべい	牛乳 米、きな粉、砂糖 お野菜せんべい	牛乳 きな粉、砂糖 お野菜せんべい
17	水	他人井 春きゃべつたっぷりナムル	米、豚こま、卵、たまねぎ、にんじん、しめじ、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キャベツ、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油	牛乳 豆乳ゼリー	牛乳 豆乳、ゼラチン 砂糖	毎日朝のおやつ(10時頃)に 牛乳を飲みます♪
18	木	チーズ 豚肉と野菜のスープパゲティ パンブキンサラダ りんごゼリー	チーズ スパゲティ、豚こま、たまねぎ、赤パプリカ、キャベツ、マッシュルーム、コーン、コンソメ、ブイヨン、塩、しょう油、みりん、酒、片栗粉 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨネーズ りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳 フライドポテト ハーベスト(セサミ)	牛乳 フレンチフライポテト(冷凍)、塩 ハーベスト(セサミ)	
19	金	軟飯 鯖の梅風味照り焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこ麩のすまし汁	米 さば、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 はくさい、しめじ、こまつな、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かまぼこ、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 バナナ ルヴァン	牛乳 バナナ ルヴァン	
20	土	中華丼 オレンジゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、むきえび(冷凍)、コーン、中華だしの素、しょう油、本みりん、酒、しょうが、にんにく、片栗粉 オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳 土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
22	月	軟飯 味つけのり 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 味つけのり 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 蒸しパン ソフトせんべい	牛乳 ホットケーキmix 卵 豆乳 サラダ油 ソフトせんべい	
23	火	軟飯 豚肉と野菜のしょうが焼き 若布と麩のすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、しょうが、しょう油、本みりん、酒、油 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 お子様サンド	牛乳 お子様せんべい ツナ マヨレ	
24	水	きつねうどん ポテトサラダ オレンジゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳 じゃこおむすび アンパンマン幼児ビスケット	牛乳 米、しらす干し アンパンマン幼児ビスケット	サンプルは毎日 サンプル台またはお部屋に 置いてあります。 是非、見てみてください。
25	木	ビーフカレー フレンチサラダ 野菜ジュース	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、りんご、バナナ、はちみつ、スキムミルク、コンソメ、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング 野菜ジュース	ヨーグルト お野菜せんべい	ヨーグルト(無糖)、砂糖 お野菜せんべい	
26	金	こいのぼりらし さつまいもの天ぷら 若竹汁	米、卵、ほうれん草、にんじん、れんこん、かんぴょう(乾)、たけのこ(水煮缶)、干しいたけ、でんぷ、焼きのり、砂糖、しょう油(うすくち)、みりん、酒、酢、ごま(乾) さつまいも、小麦粉、油 たけのこ、しめじ、若布、ねぎ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	りんごジュース こいのぼりゼリー	りんごジュース こいのぼりゼリー	誕生会
27	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 チーズ	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
30	火	軟飯 鯖の梅風味照り焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこ麩のすまし汁	米 さば、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 はくさい、しめじ、こまつな、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かまぼこ、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 チーズサンド たべっ子どうぶつ	牛乳 サンドパン チーズ たべっ子どうぶつ	

令和 6 年 4 月 献 立 表 (離乳後期 10・11ヵ月) 物辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク せんべいなど	特別保育 (申込)
2	火	軟飯 すずきと野菜の煮物	米 すずき ブロッコリー、はくさい、だいこん、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク せんべいなど	特別保育 (申込)
3	水	軟飯 鮭と野菜の煮物	米 鮭、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク せんべいなど	特別保育 (申込)
4	木	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク せんべいなど	特別保育 (申込)
5	金	軟飯 さつまいもの煮物 小松菜と白菜のスープ	米 さつまいも、鶏ささみ、昆布、しょう油 こまつな、はくさい、煮干し、しょう油	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク りんご	始業式
8	月	軟飯 鯛ときゃべつの煮物 玉葱と人参の味噌汁	米 たい、キャベツ、昆布、しょう油 玉葱 人参 昆布 合わせ味噌	ミルク かぼちゃのマッシュ	粉ミルク かぼちゃ、昆布	たまご試食会
9	火	軟飯 カレイとブロッコリーの煮物 じゃがいもと赤パプリカのスープ	米 かれい、ブロッコリー、昆布、しょう油 じゃがいも、赤パプリカ、昆布、しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク にんじん 昆布	たまご試食会
10	水	軟飯 大根の煮物 玉葱と白菜のスープ	米 だいこん、鶏ささみ、昆布、しょう油 たまねぎ、はくさい、昆布、しょう油	ミルク りんごヨーグルト	粉ミルク ヨーグルト(無糖)、りんご	たまご試食会
11	木	軟飯 きゃべつの煮物 人参とピーマンのスープ	米 キャベツ、鶏ささみ、昆布、しょう油 にんじん、ピーマン、煮干し、しょう油	ミルク おいもスティック	粉ミルク さつまいも	
12	金	軟飯 かぼちゃの煮物 ほうれん草とブロッコリーのスープ	米 かぼちゃ、鶏ささみ、昆布、しょう油 ほうれん草、ブロッコリー、煮干し、しょう油	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク 米、きな粉	今月のお米はきぬひかり・ ミルキーQueenです♪
13	土	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、にんじん、だいこん、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク せんべいなど	家庭保育協力日
15	月	軟飯 じゃがいもの煮物 人参スープ	米 じゃがいも、たまねぎ、鶏ささみ、昆布、しょう油 にんじん、煮干し、しょう油	ミルク きな粉ヨーグルト	粉ミルク ヨーグルト(無糖)、きな粉	今月のこの地域の旬(たくさん出回り おいしく食べられる食材)は 春きゃべつ・新玉葱 です。離乳食のメニューにも旬の食材 を入れているので何が入っているのか 探してみてくださいね。
16	火	軟飯 鮭とブロッコリーの煮物 白菜の味噌汁	米 すずき、ブロッコリー、だいこん、昆布、しょう油 はくさい、昆布、合わせ味噌	ミルク チーズリゾット	粉ミルク 米、粉チーズ	
17	水	軟飯 鮭とかぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 鮭、かぼちゃ、にんじん、昆布、しょう油 たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク じゃがいも、たまねぎ、昆布	毎日朝のおやつ(9時半頃)に ミルクを飲みます♪
18	木	軟飯 きゃべつの煮物 ほうれん草の味噌汁	米 キャベツ、にんじん、鶏ささみ、昆布、しょう油 ほうれん草、昆布 合わせ味噌	ミルク おいもスティック	粉ミルク さつまいも	
19	金	軟飯 さつまいもの煮物 小松菜と白菜のスープ	米 さつまいも、鶏ささみ、昆布、しょう油 こまつな、はくさい、煮干し、しょう油	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク りんご	
20	土	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、にんじん、だいこん、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク せんべいなど	家庭保育協力日
22	月	軟飯 鯛ときゃべつの煮物 玉葱と人参の味噌汁	米 たい、キャベツ、昆布、しょう油 玉葱 人参 昆布 合わせ味噌	ミルク かぼちゃのマッシュ	粉ミルク かぼちゃ、昆布	
23	火	軟飯 カレイとブロッコリーの煮物 じゃがいもと赤パプリカのスープ	米 かれい、ブロッコリー、昆布、しょう油 じゃがいも、赤パプリカ、昆布、しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク にんじん 昆布	
24	水	軟飯 かぼちゃの煮物 ほうれん草とブロッコリーのスープ	米 かぼちゃ、鶏ささみ、昆布、しょう油 ほうれん草、ブロッコリー、煮干し、しょう油	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク 米、きな粉	
25	木	軟飯 きゃべつの煮物 人参とピーマンのスープ	米 キャベツ、鶏ささみ、昆布、しょう油 にんじん、ピーマン、煮干し、しょう油	ミルク おいもスティック	粉ミルク さつまいも	サンプルは毎日 お部屋に置いてあります。 是非、見ていってください。
26	金	軟飯 春野菜の煮物 キャロットスープ	米 キャベツ、グリーンアスパラガス、鶏ささみ、昆布、しょう油 にんじん、煮干し、しょう油	ミルク いちごとりんごのコンポート	粉ミルク いちご、りんご	誕生会
27	土	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、にんじん、だいこん、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク せんべいなど	家庭保育協力日
30	火	軟飯 鮭とブロッコリーの煮物 白菜の味噌汁	米 すずき、ブロッコリー、だいこん、昆布、しょう油 はくさい、昆布、合わせ味噌	ミルク チーズリゾット	粉ミルク 米、粉チーズ	

令和 6 年 4 月 献 立 表 (離乳中期 7~9ヵ月) 物辻ことも園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、昆布	ミルク	粉ミルク	特別保育 (申込)
2	火	おかゆ すずきと野菜の煮物	米 すずき ブロッコリー、はくさい、だいこん、昆布	ミルク	粉ミルク	特別保育 (申込)
3	水	おかゆ 鮭と野菜の煮物	米 鮭、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク	特別保育 (申込)
4	木	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、昆布	ミルク	粉ミルク	特別保育 (申込)
5	金	おかゆ さつまいもの煮物 小松菜と白菜のスープ	米 さつまいも、鶏ささみ、昆布 こまつな、はくさい、昆布	ミルク	粉ミルク	始業式
8	月	おかゆ 鯛ときゃべつの煮物 玉葱と人参のスープ	米 たい、キャベツ、昆布 玉葱、人参、昆布	ミルク	粉ミルク	たまご試食会
9	火	おかゆ カレイとブロッコリーの煮物 じゃがいもと赤パプリカのスープ	米 かれい、ブロッコリー、昆布 じゃがいも、赤パプリカ、昆布	ミルク	粉ミルク	たまご試食会
10	水	おかゆ 大根の煮物 玉葱と白菜のスープ	米 だいこん、鶏ささみ、昆布 たまねぎ、はくさい、昆布	ミルク	粉ミルク	たまご試食会
11	木	おかゆ きゃべつの煮物 人参とピーマンのスープ	米 キャベツ、鶏ささみ、昆布 にんじん、ピーマン、昆布	ミルク	粉ミルク	
12	金	おかゆ かぼちゃの煮物 ほうれん草とブロッコリーのスープ	米 かぼちゃ、鶏ささみ、昆布 ほうれん草、ブロッコリー、昆布	ミルク	粉ミルク	今月のお米はきぬひかり・ ミルククイーンです♪
13	土	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、にんじん、だいこん、昆布	ミルク	粉ミルク	家庭保育協力日
15	月	おかゆ じゃがいもの煮物 人参スープ	米 じゃがいも、たまねぎ、鶏ささみ、昆布 にんじん、昆布	ミルク	粉ミルク	今月のこの地域の旬(たくさん出回り おいしく食べられる食材)は 春きゃべつ・新玉葱 です。離乳食のメニューにも旬の食材 を入れているので何が入っているのか 探してみてくださいね。
16	火	おかゆ 鮭とブロッコリーの煮物 白菜のスープ	米 すずき、ブロッコリー、だいこん、昆布 はくさい、昆布	ミルク	粉ミルク	
17	水	おかゆ 鮭とかぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 鮭、かぼちゃ、にんじん、昆布 たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク	毎日朝のおやつ(9時半頃)に ミルクを飲みます♪
18	木	おかゆ きゃべつの煮物 ほうれん草のスープ	米 キャベツ、にんじん、鶏ささみ、昆布 ほうれん草、昆布	ミルク	粉ミルク	
19	金	おかゆ さつまいもの煮物 小松菜と白菜のスープ	米 さつまいも、鶏ささみ、昆布 こまつな、はくさい、昆布	ミルク	粉ミルク	
20	土	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、にんじん、だいこん、昆布	ミルク	粉ミルク	家庭保育協力日
22	月	おかゆ 鯛ときゃべつの煮物 玉葱と人参のスープ	米 たい、キャベツ、昆布 玉葱、人参、昆布	ミルク	粉ミルク	
23	火	おかゆ カレイとブロッコリーの煮物 じゃがいもと赤パプリカのスープ	米 かれい、ブロッコリー、昆布 じゃがいも、赤パプリカ、昆布	ミルク	粉ミルク	
24	水	おかゆ かぼちゃの煮物 ほうれん草とブロッコリーのスープ	米 かぼちゃ、鶏ささみ、昆布 ほうれん草、ブロッコリー、昆布	ミルク	粉ミルク	
25	木	おかゆ きゃべつの煮物 人参とピーマンのスープ	米 キャベツ、鶏ささみ、昆布 にんじん、ピーマン、昆布	ミルク	粉ミルク	サンプルは毎日 お部屋に置いてあります。 是非、見ていってください。
26	金	おかゆ 春野菜の煮物 キャロットスープ	米 キャベツ、グリーンアスパラガス、鶏ささみ、昆布 にんじん、昆布	ミルク	粉ミルク	誕生会
27	土	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、にんじん、だいこん、昆布	ミルク	粉ミルク	家庭保育協力日
30	火	おかゆ 鮭とブロッコリーの煮物 白菜のスープ	米 すずき、ブロッコリー、だいこん、昆布 はくさい、昆布	ミルク	粉ミルク	

令和 6 年 4 月 献 立 表 (食物アレルギー対応食 ※卵・乳・バナナ・キウイ) 御社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考
1	月	わかめうどん おむすび	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 米、塩	お茶 星食べよ	お茶 星食べよ	特別保育 (申込)
2	火	ごはん 鮭の唐揚げ 野菜の味噌汁	米 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	きな粉せんべい お茶 ばりりんこ えび塩焼き	きな粉せんべい お茶 ばりりんこ えび塩焼き	特別保育 (申込)
3	水	ポークカレー 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールー、はちみつ 動物ゼリー	お茶 ソフトせんべい	お茶 ソフトせんべい	特別保育 (申込)
4	木	豚肉と野菜の丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 動物ゼリー	ルヴァン お茶 えび満月	ルヴァン お茶 えび満月	特別保育 (申込)
5	金	ごはん 高野豆腐の煮物 ほうれん草の味噌汁	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	きな粉せんべい お茶 グレープゼリー	きな粉せんべい お茶 グレープジュース ゼラチン 砂糖	始業式
8	月	ごはん 味付けのり 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 味付けのり 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 昆布おかき ルヴァン お茶	お茶 昆布おかき ルヴァン お茶	たまご試食会
9	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と油揚げの味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 フライドポテト	お茶 フレンチフライポテト(冷凍)、塩	たまご試食会
10	水	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き 若布と麩のすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、しょうが、しょう油、本みりん、酒、油 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩えんどう、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ソフトせんべい じゃがいもおかき	お茶 ソフトせんべい じゃがいもおかき	たまご試食会
11	木	きつねうどん ポテトサラダ オレンジゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	お茶 お茶 お子様せんべい ミニハート	お茶 お茶 お子様せんべい ミニハート	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーンです♪
12	金	ビーフカレー 野菜サラダ お茶	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールー、はちみつ キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、マヨドレ お茶	お茶 えび塩焼き はつばなせんべい 土曜お菓子	お茶 えび塩焼き はつばなせんべい りんごジュース、せんべいなど	
13	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー			家庭保育協力日
15	月	ごはん 高野豆腐の煮物 ほうれん草の味噌汁	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 じゃがいもおかき お子様せんべい	お茶 じゃがいもおかき お子様せんべい	今月のこの地域の旬(たくさん出回りお いしく食べられる食材)は 春きゃべつ・新玉葱 です。給食のメニューにも旬の食材を 入れているので何が入っているのか探 してみてくださいね。
16	火	ごはん 鮭の唐揚げ 野菜の味噌汁	米 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 きな粉おむすび 昆布おかき	お茶 米、きな粉、砂糖 昆布おかき	
17	水	豚肉と野菜の丼 春きゃべつたっぷりナムル 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キャベツ、ブロッコリー、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 動物ゼリー	お茶 おいもスティック	お茶 さつまいも	
18	木	豚肉と野菜のスープスパゲティ パンブキンサラダ りんごゼリー	スパゲティ、豚こま、たまねぎ、赤パプリカ、キャベツ、マッシュルーム、コーン、コンソメ、ブイヨン、塩、しょう油、みりん、酒、片栗粉 かぼちゃ、ブロッコリー、ツナ、マヨドレ りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	お茶 フライドポテト	お茶 フレンチフライポテト(冷凍)、塩	
19	金	ごはん 鯖の梅風味照り焼き 白菜としめじの煮浸し 麩のすまし汁	米 さば、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 はくさい、しめじ、こまつな、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 きな粉せんべい ルヴァン 土曜お菓子	お茶 きな粉せんべい ルヴァン りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
20	土	中華丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、むきえび(冷凍)、コーン、中華だしの素、しょう油、本みりん、酒、しょうが、にんにく、片栗粉 動物ゼリー			
22	月	ごはん 味付けのり 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 味付けのり 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 昆布おかき ルヴァン お茶	お茶 昆布おかき ルヴァン お茶	
23	火	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き 若布と麩のすまし汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、もやし、コーン、しょうが、しょう油、本みりん、酒、油 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 おいもフライ	お茶 さつまいも、油、塩	
24	水	きつねうどん ポテトサラダ オレンジゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	お茶 じゃこおむすび 昆布おかき	お茶 米、しらす干し 昆布おかき	
25	木	ビーフカレー 野菜サラダ お茶	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールー、はちみつ キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、マヨドレ お茶	お茶 えび塩焼き ミニハート	お茶 えび塩焼き ミニハート	
26	金	こいのぼりちらし 豚かつ 若竹汁	米、ほうれん草、にんじん、れんこん、かんぴょう(乾)、たけのこ(米煮)、干しいたけ、でんげい、焼きのり、砂糖、しょう油(うすくち)、みりん、酒、酢、ごま(乾) 豚肉(ヒレ)、食塩、パン粉、油など たけのこ、しめじ、若布、ねぎ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	りんごジュース オレンジゼリー 桃トッピング	りんごジュース オレンジジュース ゼラチン 砂糖 桃	誕生会
27	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
30	火	ごはん 鯖の梅風味照り焼き 白菜としめじの煮浸し 麩のすまし汁	米 さば、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 はくさい、しめじ、こまつな、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 お子様せんべい ミニハート	お茶 お子様せんべい ミニハート	