

## 令和6年度 4月給食献立表

聖母のさゆり保育園

日にち	曜日	昼食	おやつ	主な食材			その他 調味料等
				血・骨・肉をつくるもの	熱や力となるもの	体の調子を整えるもの	
1 15	月	白飯 煮魚 青菜の煮浸し 清汁 果物 お茶	キャロットケーキ 牛乳	白身魚 油揚げ 卵 牛乳	米 三温糖 小麦粉 バター	生姜 ほうれん草 人参 えのき 小葱	醤油 みりん 酒 塩 鰹節 ベーキングパウダー
2 16 30	火	カレーライス 海藻サラダ 果物 牛乳	りんごゼリー せんべい お茶	豚肉 わかめ ゼラチン 牛乳	米 じゃが芋 油 三温糖 ごま油 りんごジュース せんべい	玉葱 人参 キャベツ きゅうり	カレールウ 醤油 酢
3 17	水	鶏南蛮うどん ブロッコリーの胡麻マヨ和え 果物 牛乳	たけのこご飯 お茶	鶏肉 油揚げ 牛乳	うどん 三温糖 ごま 米 油	小松菜 人参 しめじ 長葱 ブロッコリー きゅうり キャベツ 筍水煮	醤油 塩 昆布 マヨドレ
4 18	木	白飯 豚ニラ炒め 白菜のくず煮 味噌汁 果物 お茶	さつま芋とりんごの甘煮 牛乳	豚肉 味噌 牛乳	米 春雨 三温糖 ごま油 片栗粉 さつま芋	玉葱 人参 ニラ にんにく 白菜 えのき もやし 大根 りんご	醤油 顆粒だし 煮干し
5 19	金	パン 豆腐ハンバーグ グリーンサラダ 果物 牛乳	お好みボール お茶	鶏挽肉 豆腐 豚挽肉 卵 牛乳	パン パン粉 油 三温糖 小麦粉	玉葱 椎茸 人参 キャベツ ブロッコリー きゅうり 長葱	塩 ケチャップ 酢 ソース
6 20	土	ケチャップライス 大根サラダ コンソメスープ 果物 お茶	せんべい 牛乳	鶏肉 牛乳	米 バター 三温糖 せんべい	玉葱 人参 コーン グリンピース 大根 きゅうり えりんぎ キャベツ	ケチャップ 酢 コンソメ 塩
8 22	月	鮭チャーハン 切り干し大根の煮物 味噌汁 果物 お茶	ツナサンド 牛乳	鮭 厚揚げ 味噌 ツナ 牛乳	米 ごま ごま油 三温糖 パン	長葱 切り干し大根 人参 ほうれん草 玉葱 きゅうり	塩 醤油 煮干し マヨドレ
9 23	火	白飯 鶏の照り焼き 磯和え 若竹汁 果物 お茶	芋もち 牛乳	鶏肉 のり わかめ 牛乳	米 三温糖 片栗粉 じゃが芋 油	生姜 もやし 小松菜 人参 筍水煮	醤油 みりん 酒 塩 鰹節
10 24	水	スパゲティナポリタン コールスローサラダ 果物 牛乳	おかかおにぎり お茶	豚肉 糸かつお 牛乳	スパゲティ 三温糖 油 米 ごま	玉葱 人参 ピーマン にんにく キャベツ きゅうり コーン	ケチャップ 塩 マヨドレ 醤油
11 25	木	菜の花ご飯 鶏じゃが 即席漬け 味噌汁 果物 お茶	あべかわマカロニ 牛乳	卵 鶏肉 豆腐 味噌 きな粉 牛乳	米 じゃが芋 油 三温糖 マカロニ	ほうれん草 玉葱 人参 いんげん 大根 きゅうり 長葱	塩 醤油 煮干し
12 26	金	パン 白身魚のコーンクリーム焼き 野菜ソテー 果物 牛乳	にゅう麺 お茶	白身魚 チーズ 鶏肉 牛乳	パン 油 冷や麦 三温糖	コーンクリーム キャベツ 玉葱 人参 えりんぎ 小葱	塩 醤油 昆布
13 27	土	肉野菜うどん 大根のそぼろ煮 果物 お茶	パームクーヘン 牛乳	豚肉 鶏挽肉 牛乳	うどん 三温糖 片栗粉 パームクーヘン	ほうれん草 長葱 人参 大根	醤油 塩 昆布

◎今月の旬食材：春キャベツ・たけのこ      ◎今月の使用果物：柑橘類・バナナ      ※献立は諸事情により変更になる場合があります。

◎すずらん組は誤嚥の危険性が高いりんごの提供はありません。代わりに違う果物を提供します。      ◎1.2才児は9時半に補食で牛乳を飲んでいきます。

◎すずらん組、すみれ組は発達に合わせて刻み食になります。      ◎今月の平均エネルギー：幼児495kcal 乳児442kcal