

4月給食献立表(幼児食)

令和7年4月1日 めぐみ保育園



曜日	月	火	水	木	金	土
日付		1	2	3	4	5
昼食		ごはん 肉みぞれんこん 五色和え すまし汁 フルーツ	和風スパゲッティー ナゲット 茹でアスパラ スープ フルーツ	ごはん 鶏肉の照りマヨ焼き ポテトサラダ みそ汁 ヨーグルト	豚丼 オーロラソースサラダ みそ汁 フルーツ	ブロッコリーとツナの Pasta ナムル スープ フルーツ
午後のおやつ		バイクドチーズケーキ 牛乳	キンパ風混ぜご飯 麦茶	お菓子 牛乳	ココロいちごラスク 牛乳	お菓子 麦茶
食材		米、豚肉、れんこん、万能ねぎ、大根、人参、ハム、コーン、ほうれん草、もやし、えのき	ベーコン、玉葱、椎茸、まいたけ、スパゲッティ、ナゲット(冷凍)、小松菜、アスパラ	米、鶏肉、玉葱、じゃが芋、きゅうり、人参、絹豆腐、なめこ	米、豚肉、人参、玉葱、チーズ、ブロッコリー、カリフラワー、ほうれん草、葱	スパゲッティ、ブロッコリー、ツナ、もやし、人参、ほうれん草、キャベツ

☆ ホール給食 ☆

日付	7	8	9	10	11	12
昼食	ごはん 鯖の味噌煮 きつね和え すまし汁 フルーツ	ごはん 鶏肉のマーマレード煮 切干大根煮 みそ汁 フルーツ	シュガーサンド ウィンナー かぼちゃサラダ スープ ヨーグルト	ごはん 豚肉のチャブチェ風 たたききゅうり スープ フルーツ	わかめごはん 揚げものセレクト ごま和え みそ汁 ゼリーセレクト	ちゃんぽんうどん 厚揚げのたこ焼き風 フルーツ
午後のおやつ	ごまきなこクッキー 牛乳	焼きいも 牛乳	梅とじゃこのおにぎり 麦茶	お菓子 牛乳	お菓子バイキング 牛乳	お菓子 麦茶
食材	米、鯖、小松菜、もやし、人参、油揚げ、絹豆腐	米、鶏肉、マーマレードジャム、切干大根、人参、しらたき、絹さや、えのき、わかめ	食パン、ウィンナー、かぼちゃ、クリームチーズ、ベーコン、玉葱、キャベツ	米、豚肉、春雨、ピーマン、人参、玉葱、きゅうり、赤パプリカ、塩昆布、かぶ、かぶ菜	米、わかめごはんの素、唐揚げ(冷凍)、香巻(冷凍)、コーンコロック(冷凍)、もやし、ほうれん草、人参、キャベツ	うどん、小松菜、椎茸、人参、もやし、キャベツ、豚肉、厚揚げ、

日付	14	15	16	17	18	19
昼食	ごはん 鶏肉の塩麹焼き なめたけ和え みそ汁 ゼリー	ごはん 豚肉の生姜焼き コールスローサラダ みそ汁 ヨーグルト	醤油ラーメン もち米蒸し団子 コロコロサラダ フルーツ	ごはん 白身魚フライ キャベツのコーン煮 みそ汁 フルーツ	バターチキンカレー 海藻サラダ スープ ゼリー	ミートソーススパゲッティ 中華風ポテトサラダ スープ フルーツ
午後のおやつ	じゃこトースト 牛乳	お菓子 牛乳	おかかチーズおにぎり 麦茶	お菓子 牛乳	フルーチェ 麦茶	お菓子 麦茶
食材	米、鶏肉、塩麹、なめたけ、ほうれん草、人参、白菜、葱、わかめ	米、豚肉、玉葱、コーン、人参、キャベツ、もやし、小松菜	中華麺、わかめ、コーン、もち米蒸し団子(冷凍)、トマト、きゅうり、竹輪	米、白身魚フライ(冷凍)、キャベツ、コーン、もやし、葉大根	米、鶏肉、人参、じゃが芋、玉葱、きゅうり、わかめ、ベーコン	玉葱、人参、豚ひき肉、スパゲッティ、じゃが芋、きゅうり、わかめ、かにかま、キャベツ、コーン

日付	21	22	23	24	25	26
昼食	ごはん 鮭のコーンマヨ焼き すき昆布煮 みそ汁 フルーツ	ごはん 肉豆腐 ごぼうサラダ みそ汁 ヨーグルト	ジャージャー麺 しゅうまい チョレギサラダ風 スープ フルーツ	ごはん 麻婆春雨 いかくんマリネ スープ ゼリー	納豆ごはん 鯖の塩焼き ひじき煮 みそ汁 フルーツ	タンメン キャベツとしらすの おかか和え フルーツ
午後のおやつ	しっとりチョコ 牛乳	クラッカーサンド 牛乳	チーズキャベツパイ 麦茶	お菓子 牛乳	ブルーベリームース 麦茶	お菓子 麦茶
食材	米、鮭、コーン、刻み昆布、人参、しらたき、絹さや、えのき、万能ねぎ	米、豚肉、玉葱、木綿豆腐、万能ねぎ、ハム、きゅうり、ごぼう、人参、コーン、キャベツ	中華麺、たけのこ、きゅうり、豚ひき肉、しゅうまい(冷凍)、わかめ、トマト、キャベツ	米、春雨、豚ひき肉、人参、黄パプリカ、赤パプリカ、いかくんせい、レタス、玉葱、もやし	米、納豆、チーズ、青のり、鯖、ひじき、人参、竹輪、絹さや、しらたき、絹豆腐、小松菜	中華麺、豚ひき肉、もやし、人参、玉葱、きくらげ、葱、キャベツ、しらす、水菜

日付	28	29	30	栄養情報
昼食	麦ごはん エビマヨ いそ和え みそ汁 フルーツ	昭和の日	五目うどん ミニトマト 竹輪の磯辺和え ヨーグルト	<div style="border: 2px solid green; padding: 5px;"> みどりの栄養 野菜・果物・海藻・きのこ類を使ったビタミンを多く含む料理です。 </div> <div style="border: 2px solid red; padding: 5px;"> あかの栄養 肉・魚・豆・卵などを使った、血や肉となるたんぱく質を多く含む料理です。 </div>
午後のおやつ	おからクッキー 牛乳		ピラフ 麦茶	<div style="border: 2px solid orange; padding: 5px;"> ぎいろの栄養 ごはん・めん類・パン類・いも類など、エネルギー源となる主食です。 </div> <div style="border: 2px solid gray; padding: 5px;"> しろの栄養 かつお節や昆布など、うま味成分のだしを使った料理で、子どもの味覚を育てます。 </div>
食材	米、押し麦、むきエビ、焼きのり、もやし、人参、ほうれん草、かぶ、葉大根		うどん、鶏肉、ほうれん草、人参、葱、ミニトマト、竹輪	

