

2025年度 4月 給食予定献立表

2025年4月

つくし保育園

| 曜日 | 日付 | 献立名 | 主な材料名 (○は午後おやつ材料) | | | おやつ (○は10:00-18:30, ○は15:00) |
|----|------------|---|--|---------------------------------|--|--|
| | | | 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 | |
| 月 | 7 21 | マーボー豆腐丼 なばなとツナのごま和え 五目汁 | 米、じゃがいも、片栗粉、三温糖、ごま、ごま油、○きび糖、○油、○小麦粉 | 豆腐、豚肉、ツナ、○牛乳、○卵、○チーズ、○大豆 | たまねぎ、にんじん、キャベツ、なばな、ねぎ、しめじ、しょうが | ○ごまスティック ○豆とチーズのマフィン ○麦茶 |
| 火 | 1 15 | ポークカレーライス はるさめサラダ コーンスープ | 米、じゃがいも、はるさめ、油、三温糖 (1日)○きび糖 (15日)○バター、○小麦粉、○グラニュー糖 | 豆乳、豚肉、豆腐、(1日)○牛乳 (15日)○生クリーム、○卵 | たまねぎ、にんじん、コーン、チンゲン菜、きゅうり、えのき、レモン (1日)○りんご、○寒天、(15日)○桃缶、○みかん缶、○いちご、○バナナ | ○せんべい (1日) ○煮りんごゼリー、○牛乳 (15日) ○お誕生日ケーキ ○麦茶 |
| 水 | 2 16 30 | 五目うどん しゅうまい さつま芋の甘煮 | うどん、さつまいも、片栗粉、しゅうまいの皮、三温糖、ごま油、○食パン、○小麦粉 | 豚肉、油揚げ、○牛乳、○ツナ、○豆乳 | たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、しょうが、○たまねぎ | ○カルシウムせんべい ○ツナクリームサンド ○牛乳 |
| 木 | 3 17 | 食パン ひじきと豆腐のミートローフ コールスローサラダ かぼちゃのスープ | 食パン、パン粉、油、○米 | 豆腐、豚肉、卵、○鶏肉 | たまねぎ、かぼちゃ、キャベツ、にんじん、コーン、ひじき | ○リッツクラッカー ○鶏とほろのおにぎり ○麦茶 |
| 金 | 4 18 | ゆかりごはん 白身魚の照り焼き 卵の花 小松菜のみそ汁 | 米、三温糖、油、○小麦粉、○油、○きび糖、 | たら、おから、鶏肉、○牛乳 | にんじん、小松菜、ねぎ、えのきたけ | ○ごまスティック ○ちんすこう ○牛乳 |
| 月 | 14 28 | 三色どぼろ丼 かぼちゃの甘煮 じゃがいものみそ汁 | 米、じゃがいも、三温糖、片栗粉、ごま油、○小麦粉、○バター | 鶏肉、凍り豆腐、○牛乳、○卵、○チーズ | かぼちゃ、もやし、ほうれんそう、にんじん、たまねぎ、さやえんどう、しょうが、○バナナ、○コーン | ○リッツクラッカー ○とうもろこし蒸しパン ○バナナ ○牛乳 |
| 火 | 8 | お弁当給食 ごはん、魚の照り焼き、もやしときゅうりのナムル、オレンジ | | | | ○せんべい ○マドレーヌ ○麦茶 |
| | 22 | トマトカレーライス フロccoliチーズサラダ たまねぎとセロリのスープ | 米、コーンフレーク、油、○三温糖 | 豚肉、チーズ、○セラチン、○牛乳、○生クリーム | たまねぎ、トマト、にんじん、フロccoli、セロリ、コーン、レモン、にんにく、しょうが、○いちご | ○せんべい ○いちごババロア ○麦茶 |
| 水 | 9 23 | 和風スパゲティ ポテトサラダ 野菜スープ | じゃがいも、スパゲティ、さつまいも、ごま油、三温糖、○食パン | 鶏肉、ツナ、おから、○牛乳 | たまねぎ、キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン、しいたけ、えのきたけ、○いちごジャム | ○カルシウムせんべい ○いちごジャムサンド ○牛乳 |
| 木 | 10 24 | ロールパン かじきのケチャップあえ 人参サラダ 押し麦のスープ | ロールパン、じゃがいも、押し麦、片栗粉、油、きび糖、オリーフ油、○米 | かじき、○さけ | キャベツ、にんじん、チンゲンサイ、えのきたけ、コーン | ○リッツクラッカー ○鮭わかめおにぎり ○麦茶 |
| 金 | 11 25 | ごはん 納豆とアスパラの落とし揚げ 小松菜のしらすサラダ 豆腐のみそ汁 | 米、小麦粉、油、○麩、○バター、○きび糖 | 納豆、豆腐、油揚げ、しらす干し、○きな粉 | ごまつな、コーン、キャベツ、グリーンアスパラガス、ねぎ、○バナナ | ○ごまスティック ○お麩きなごラスク ○バナナ ○麦茶 |

・材料の都合により、献立を変更する場合があります。

・まだ食べたことのない食材は、ご家庭で2回以上お試しください。