



2024年4月 献立表



淀さくら保育園

1-15 (月)	2-16-30 (火)	3-17 (水)	4-18 (木)	5-19 (金)	6-20 (土)	8-22 (月)	9-23 (火)	10-24 (水)	11-25 日(木)	12-26 (金)	13-27 (土)	昼食		
												材料	乳児 g	幼児 g
①ごはん ②すきやき風 ③じゃがいもとわかめのみそ汁	①ごはん ②赤魚の煮付け ③ちんげん菜とにんじんのおかか和え ④だいこんとみつばのすまし汁	①ごはん ②豚肉と野菜のカレー炒め ③えのきたけと油揚げのみそ汁	①ごはん ②豚汁 ③きゅうりともやしのナムル	①ごはん ②白身魚のムニエル ③ブロッコリーとにんじんのサラダ ④コロコロ野菜スープ	①きつねうどん ②切干大根の和え物	①ごはん ②豚肉と野菜の五目炒め ③しめじととうふのすまし汁	①ごはん ②さばの塩焼き ③ほうれんそうとにんじんのごま和え ④若竹汁	①カレーライス ②マカロニサラダ	①パン ②グリルチキンのトマトソース ③キャベツとコーンのスープ	①ごはん ②肉じゃが ③もやしとわかめのみそ汁	①カチャートレ風 スパゲティ ②キャベツとたまねぎのスープ	材料	乳児 g	幼児 g
米 40.0 50.0 牛肉 20.0 25.0 焼きどうふ 30.0 40.0 青ねぎ 2.8 3.8 たまねぎ 28.2 37.6 にんじん 9.7 14.6 糸こんにゃく 15.0 20.0 焼き麩 1.5 2.0 油 2.0 2.5 砂糖 2.0 3.0 濃口しょうゆ 2.0 3.0 薄口しょうゆ 2.0 3.0 じゃがいも 14.1 18.8 干わかめ 0.2 0.3 みそ 5.5 8.0 だしかつお 2.0 3.0 水 110 150	米 40.0 50.0 赤魚 40.0 50.0 砂糖 1.5 2.0 しょうが 0.5 0.6 濃口しょうゆ 4.0 5.0 水 0.0 0.0 ちんげん菜 25.5 38.3 にんじん 6.8 9.7 花かつお 0.5 0.7 薄口しょうゆ 0.7 1.0 だいこん 13.5 18.0 みつば 2.0 3.0 薄口しょうゆ 3.5 5.0 だしこんぶ 0.8 1.0 だしかつお 1.0 1.5 水 110 150	米 40.0 50.0 豚肉 20.0 25.0 たまねぎ 28.2 37.6 ちんげん菜 20.4 25.5 にんじん 14.6 19.4 もやし 24.8 29.7 油 2.0 3.0 食塩 0.3 0.4 カレー粉 0.2 0.3 トンカツソース 3.0 4.0 えのきたけ 5.9 8.5 油揚げ 7.0 10.0 みそ 5.5 8.0 だしかつお 2.0 3.0 水 110 150	米 40.0 50.0 豚肉 25.0 30.0 しょうが 1.0 1.2 みそ 0.3 0.3 だいこん 18.0 27.0 にんじん 9.7 14.6 はくさい 28.2 37.6 青ねぎ 1.9 2.8 みそ 5.5 8.0 だしかつお 2.0 3.0 水 110 150 きゅうり 14.7 19.6 もやし 19.8 29.7 酢 1.0 1.5 砂糖 0.5 0.8 濃口しょうゆ 1.5 2.0 ごま油 0.5 0.8	米 40.0 50.0 白身魚 40.0 50.0 片栗粉 3.0 4.0 油 2.0 3.0 ウスターソース 2.0 3.0 ブロッコリー 20.0 25.0 にんじん 6.8 9.7 油 3.0 3.5 酢 2.0 2.5 食塩 0.1 0.1 砂糖 2.0 3.0 じゃがいも 27.0 36.0 にんじん 4.8 6.8 スープの素 1.0 1.2 薄口しょうゆ 1.0 1.2 水 110 150	ゆでうどん 100 150 油揚げ 15.0 20.0 砂糖 1.5 2.0 薄口しょうゆ 1.0 1.5 だしかつお 0.4 0.7 水 25.0 35.0 にんじん 7.8 9.7 青ねぎ 1.9 2.8 薄口しょうゆ 7.0 10.0 だしかつお 1.5 2.0 だしこんぶ 0.8 1.0 水 150 200 切干大根 5.0 6.0 はくさい 11.3 14.1 にんじん 4.8 6.8 ツナ油漬缶 6.0 7.0 酢 1.5 1.8 薄口しょうゆ 1.2 1.5 砂糖 0.8 1.0 ごま油 0.4 0.5	米 40.0 50.0 豚肉 25.0 30.0 たまねぎ 14.1 18.8 キャベツ 25.5 34.0 にんじん 6.8 9.7 ピーマン 5.9 8.5 マロニー 3.0 4.0 油 2.0 3.0 しょうが 0.5 0.6 みりん 0.5 0.8 食塩 0.1 0.2 しめじ 6.3 9.0 とうふ 15.0 20.0 だしこんぶ 0.8 1.0 だしかつお 1.0 1.5 水 110 150	米 40.0 50.0 さば 40.0 50.0 食塩 0.2 0.3 ほうれんそう 27.0 36.0 にんじん 6.8 9.7 白ごま 1.2 1.5 マロニー 2.0 3.0 濃口しょうゆ 0.7 1.0 たけのこ 3.5 5.0 干わかめ 0.2 0.3 薄口しょうゆ 3.5 5.0 だしこんぶ 0.8 1.0 だしかつお 1.0 1.5 水 110 150	米 40.0 50.0 乳児オオ麦ロール 40.0 幼児コッパン 60.0 含びきミンチ 20.0 25.0 たまねぎ 37.6 56.4 じゃがいも 22.5 36.0 にんじん 14.6 19.4 カレー粉 0.5 0.8 油 2.0 3.0 スープの素 0.7 1.0 ケチャップ 5.0 8.0 ウスターソース 2.0 3.0 米粉 3.0 5.0 キャベツ 12.8 17.0 コーン缶 7.0 10.0 スープの素 1.0 1.2 薄口しょうゆ 1 1 水 110.0 150.0	米 40.0 50.0 牛肉 25.0 30.0 たまねぎ 14.1 18.8 じゃがいも 38.3 45.0 にんじん 6.8 9.7 油 2.0 2.5 トマトビュール 16.0 20.0 薄口しょうゆ 2.0 3.0 スープの素 0.8 1.5 砂糖 0.2 0.3 食塩 0.3 0.5 白ぶどう酒 2.0 3.0 もやし 12.8 17.0 干わかめ 0.2 0.3 みそ 5.5 8.0 だしかつお 2.0 3.0 水 110 150	スパゲティ 30.0 45.0 油 2.0 2.5 鶏肉(細切れ) 20.0 25.0 たまねぎ 28.2 37.6 ピーマン 4.3 5.9 しめじ 3.0 4.0 トマトビュール 16.0 20.0 にんにく 1.0 0.6 油 2.0 3.0 スープの素 0.8 1.5 砂糖 0.2 0.3 食塩 0.3 0.5 白ぶどう酒 2.0 3.0 キャベツ 12.8 17.0 たまねぎ 9.4 14.1 スープの素 1.0 1.2 薄口しょうゆ 0.8 1.0 水 110 150	材料	乳児 g	幼児 g	
①牛乳 ②さくら色ケーキ	①牛乳 ②りんごゼリー	①牛乳 ②ジャムパン	①牛乳 ②こんぶ ③せんべい	①牛乳 ②くだもの ③せんべい	①牛乳 ②豆乳クリームパン	①牛乳 ②ふーちゃん (ふの黒糖スナック)	①牛乳 ③ヨーグルト	①牛乳 ②小魚 ③おかし	①牛乳 ②くだもの	①牛乳 ②ちんすこう	①牛乳 ②シュガーバターコッパ	材料	乳児 g	幼児 g
牛乳 100 120 米粉 18.0 22.0 ベーキングパウダー 0.5 0.6 豆乳 16.0 20.0 いちごジャム 10.0 12.0 砂糖 2.0 3.0 油 6.0 7.0	牛乳 100 120 りんごゼリー 70.0 70.0	牛乳 100 120 ジャムパン 50.0 50.0	牛乳 100 120 こんぶ 0.5 きなこもち 10.0 20.0	牛乳 100 120 なつみかん 38.5 55.0 うずやきせんべい 10.0 20.0	牛乳 100 120 豆乳クリームパン 50.0 50.0	牛乳 100 120 焼き麩 6.0 6.0 黒砂糖 3.0 3.0 砂糖 3.0 3.0 水 8.0 8.0	牛乳 100 120 ヨーグルト 70.0 70.0	牛乳 100 120 いわしっこ 60.0 90.0 かりんとう 10.0 20.0	牛乳 100 120 バナナ 60.0 90.0 小麦粉 14.0 14.0 砂糖 6.0 6.0 油 6.0 6.0	牛乳 100 120 ちんすこう	牛乳 100 120 シュガーバターコッパ 50.0 50.0	材料	乳児 g	幼児 g
※献立は都合により変更する場合がありますので承ください。												◇今月のおぼんざいは肉じゃがです		



🌸 ご入園・ご進級おめでとうございます 🌸

春風と暖かな日差しを感じながら新年度がスタートしました。保育園では給食を楽しむ時間となるようにし、また食育活動を通して『食』の大切さを伝えていきたいと思ひます。乳幼児期は心も体も大きく成長するために毎日の食事は大切です。給食室一同、心を込めて、安心・安全な給食を作ります。どうぞよろしくお願ひいたします。