



令和5年 4月 給食献立予定表



中川小桜愛児園

日	曜	午前おやつ	献立	全園児 午後おやつ	赤 血や肉となる	黄 熱や力となる	緑 体の調子を整える
3	月	ウエハース 牛乳	ロールパン・鶏肉のトマト煮 大根サラダ・青りんごゼリー	鮭おにぎり 麦茶	鶏肉・あさり 卵・鮭	ロールパン・砂糖 油・米・オレンジゼリー	玉ねぎ・ブロッコリー・人参 トマト・大根・きゅうり
4	火	ポーロ 麦茶	ごはん・中華スープ(白菜・しめじ) 麻婆豆腐・ブロッコリーサラダ	黒糖蒸しパン 牛乳	豚肉・みそ・ハム 豆腐	米・油 砂糖・ごま	白菜・しめじ・きくらげ ねぎ・ブロッコリー・人参・コーン
5	水	せんべい 牛乳	ごはん・みそ汁(里芋・おふ) 肉じゃが・ほうれん草のおひたし	バウムクーヘン 麦茶	みそ・豚肉・かつお節	米・里芋・おふ・じゃがいも しらたき・砂糖・バウムクーヘン	玉ねぎ・人参・ほうれん草 えのき・グリーンピース
6	木	ビスケット 麦茶	ごはん・みそ汁(さつまいも・ねぎ) 白身魚の照り焼き・小松菜と油揚げの煮びたし	大豆とチーズのスコーン 牛乳	みそ・かれい・チーズ 大豆・油揚げ・卵・牛乳	米・さつまいも・砂糖・油 マーガリン・ホットケーキミックス	ねぎ・小松菜・大根・人参
7	金	クラッカー 麦茶	ごはん・みそ汁(もやし・大根の葉) 高野豆腐の卵とじ・キャベツとハムのサラダ	シュガートースト 牛乳	みそ・高野豆腐・卵・ハム 牛乳	米・食パン・砂糖・油	もやし・大根の葉・玉ねぎ 人参・キャベツ・きゅうり
8	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(里芋・えのき) メンチカツ・白菜の海苔和え	菓子 牛乳	みそ 牛乳	米・里芋・メンチカツ 油・砂糖	白菜・ほうれん草・人参 えのき・のり
10	月	チーズ 麦茶	ごはん・みそ汁(キャベツ・おふ) 鶏肉の中華風煮物・ポテトサラダ	ポン菓子／菓子 牛乳	みそ・鶏肉 牛乳	米・おふ・砂糖・マヨネーズ ごま油・じゃがいも・ポン菓子	キャベツ・白菜・もやし きゅうり・玉ねぎ・人参
11	火	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(小松菜・玉ねぎ) 厚揚げのチャンプルー・大根ときゅうりの酢の物	カスタードどら焼き 麦茶	みそ・厚揚げ・鶏肉・卵 かつお節・カニ風味かまぼこ	米・油 カスタードどら焼き	小松菜・玉ねぎ・人参 ねぎ・もやし・きゅうり・大根
12	水	ウエハース 牛乳	ごはん・みそ汁(豆腐・きぬさや) 赤魚の煮付け・白菜のごま和え	菜めしおにぎり 麦茶	みそ・赤魚・卵 豆腐・牛乳	米・砂糖・ごま・油	きぬさや・白菜 きゅうり・人参
13	木	クラッカー 麦茶	ごはん・中華スープ(大根・わかめ) ホイコーロー・春雨サラダ	クッキー 牛乳	豚肉・みそ・ハム 牛乳	米・春雨・砂糖・ごま油 小麦粉・マーガリン	大根・わかめ・キャベツ・玉ねぎ たけのこ・人参・ピーマン・チンゲン菜
14	金	ビスケット 麦茶	カレーライス・ツナサラダ バナナ	マドレーヌ 牛乳	鶏肉・あさり・ツナ 牛乳	米・じゃがいも・油 マドレーヌ	人参・玉ねぎ・キャベツ きゅうり・バナナ
1	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(チンゲン菜・油揚げ) 鶏肉のマヨネーズ焼き・いんげんのおかか和え	菓子 牛乳	みそ・鶏肉・かつお節 牛乳・油揚げ	米・油 マヨネーズ	チンゲン菜・いんげん 人参

* 都合により、献立を変更する場合があります。
* 国内産の米を使用しています。

* 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。
* 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。

☆今月の栄養価: 1. 2歳児 エネルギー511Kcal たんぱく質19.1g 脂質15.2g カルシウム287mg 鉄3.2g 塩分1.3g
☆今月の栄養価: 3~5歳児 エネルギー595Kcal たんぱく質22.7g 脂質18.6g カルシウム317mg 鉄3.2g 塩分1.4g



★ つなぎ等で使用している食材のアレルギー対応は全て除去・別調理となります。

令和 5年 4月 時間延長給食献立予定表

中川小桜愛児園

日	曜	おやつ	夕食	日	曜	おやつ	夕食
3	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 豆腐野菜ハンバーグ・大根の中華和え	18	火	菓子 麦茶	ツナピラフ・コンソメスープ カリフラワーサラダ・マスカットゼリー
4	火	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 かぼちゃ挽肉フライ・チンゲン菜のお浸し	19	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 肉団子の酢豚風・ツナサラダ
5	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 鶏肉と根菜の煮物・コーンサラダ	20	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 チーズ入りスクランブルエッグ・トマトとわかめのサラダ
6	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 えびフライ・もやしとチンゲン菜のごま和え	21	金	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 さわらの照り焼き・きゅうりと春雨の酢の物
7	金	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 たらのオーロラソースかけ・白菜の浅漬け	24	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 千キン南蛮・大根サラダ
10	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 ヒシカツ・フロッコリーのマヨネーズ和え	25	火	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁 さばの味噌マヨ焼き・コーンサラダ
11	火	菓子 麦茶	豚キャベツ丼・みそ汁 ホタテ風味フライ・いちごゼリー	26	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 千キンピカタ・フロッコリーサラダ
12	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 鶏肉の照り焼き・フレンチサラダ	27	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 アジフライ・キャベツのマヨネーズ和え
13	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 コーンコロッケ・枝豆サラダ	28	金	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 エビの中華炒め・中華風サラダ
14	金	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁 肉みそ野菜炒め・しゅうまい				
17	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 きのこの卵とじ・いんげんのおひたし				

* 食品アレルギーがある方は園にお問い合わせください。
 * 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。
 * 国内産のお米を使用しています。