

令和7年度

4月

幼児食献立表

今月の目標：好き嫌いを無くそう

*はセンター調理、○は園での調理です。

つわぶき園

月	14	28	火	15	水	16	30	木	3	17	金	4	18	土	5	19	
*あじ竜田揚げ			*味噌炒め		○ハヤシシチュー			*チキン照り焼き			*ハンバーグ			○きつねうどん			
あじ 生姜 片栗粉 油			豚肉 しめじ 玉ねぎ 人参 砂糖 赤味噌 ショウ油	キャベツ 玉ねぎ 人参 トマト缶 バター	豚肉 新玉ねぎ トマト油	人参 じやがいも ハヤシルウ バター		鶏肉 砂糖	しょう油 塩		鶏肉 トマト	玉ねぎ 砂糖	塩	冷凍うどん 人参 大根 だし(かつお・昆布) しょう油	油揚げ 新玉ねぎ えのき 砂糖		
*ひじき煮			*五目揚げ豆腐		○スパゲティサラダ			*おかか煮		れんこん 人参 砂糖 かつお節	三度豆 かつおだし しょう油		*ナポリタン				
ひじき 人参 三度豆 かつおだし 砂糖 しょう油			豆腐 枝豆 人参 たけのこ 玉ねぎ ひじき 小麦粉 油	キャベツ トマト缶 パプリカ オリーブ油 甘酢	スパゲティ きゅうり パプリカ オリーブ油 甘酢	人参 玉ねぎ コーン缶 ハム トマト缶 玉ねぎ 人参 砂糖 かつお節				スパゲティ ベーコン ケチャップ 油	玉ねぎ ピーマン 砂糖		○野菜サラダ				
○プロッコリーおかか和え			○南瓜きんぴら					○ほうれん草ナムル		ほうれん草 人参 ごま油 しょう油	もやし 炒りごま 鶏がらだし		○チンゲン菜カレー炒め				
プロッコリー ちくわ 人参 かつお節 みりん しょう油 だし(かつお・昆布)			南瓜 ピーマン ツナ缶 ごま油 砂糖					○味噌汁		チングン菜 キャベツ みりん オリーブ油	人参 カレー粉 しょう油		○野菜スープ				
○味噌汁			○すまし汁					○味噌汁		じゃがいも 油揚げ だし(かつお・昆布)	わかめ 新玉ねぎ こうじ味噌		レタス 人参 鶏肉	しめじ 新玉ねぎ 鶏がらだし			
切干大根 さつまいも ねぎ 豆腐 だし(かつお・昆布) こうじ味噌			しいたけ かまぼこ たけのこ 塩 だし(かつお・昆布)	新玉ねぎ みつば しょう油 みりん だし(かつお・昆布)									16日 らいおん組 れんげ組 こぐま組～らいおん組 お弁当の日				
○ホットケーキ ホットケーキMIX 牛乳 無塩バター ・牛乳 メープルシロップ	○オレンジ		○ジャムサンド 食パン いちごジャム		○のりごまクラッカー 青のり 炒りごま 油 塩 小麦粉 ベーキングパウダー			○りんごケーキ ホットケーキMIX りんご 牛乳 砂糖 無塩バター			・マリービスケット						
月	7	21	火	8	22	水	9	23	木	10	24	金	11	25	土	12	26
*さば煮つけ			*海苔巻きから揚げ		○カレーシチュー			*さっぱり煮			*にしん照り煮			○肉うどん			
さば 生姜 砂糖 しょう油 かつおだし			鶏肉 塩 のり 生姜 砂糖 小麦粉 にんにく 油		鶏肉 人参 じやがいも 新玉ねぎ トマト缶 カレー粉 油 バター カレールウ			豚肉 ごぼう 人参 こんにゃく れんこん かつおだし 砂糖 酢			にしん しょう油 レモン汁	砂糖 みりん かつお節		冷凍うどん 新玉ねぎ 白菜 だし(かつお・昆布) しょう油	牛肉 人参 しいたけ 砂糖		
*切干大根含め煮			*ポテトサラダ		○春野菜サラダ			*野菜コロッケ			*竹の子ソテー			○キャベツ塩昆布和え			
切干大根 人参 豚肉 紹や 砂糖 しょう油 かつおだし			ポテトベース 人参 コーン ツナ缶 きゅうり 甘酢 オリーブ油		春キャベツ 人参 スナップエンドウ 新玉ねぎ アスパラガス ウインナー 甘酢 オリーブ油 ポテチップス			じゃがいも パン粉 小麦粉 人参 玉ねぎ とうもろこし 三度豆 砂糖 塩 油			竹の子 人参 塩 しょう油 砂糖 油	しめじ 油揚げ 油		キャベツ ツナ缶 塩昆布 鶏がらだし	人参 きゅうり ごま油		
○小松菜和え物			○アスパラベーコン炒め					○三度豆ごまあわ			*肉団子甘酢あん						
小松菜 ひじき 人参 みりん だし(かつお・昆布)			アスパラガス ベーコン エリンギ バター しょう油					三度豆 きゅうり ささみ しょう油 だし(かつお・昆布) みりん 炒りごま			鶏肉 玉ねぎ パン粉 しょう油 砂糖 ケチャップ 酢						
○味噌汁			○春雨スープ					○味噌汁			○豚汁						
麩 豆腐 大根 白ネギ こうじ味噌 だし(かつお・昆布)			春雨 きくらげ にら 新玉ねぎ 人参 炒りごま					油揚げ 人参 ほうれん草 新玉ねぎ だし(かつお・昆布) こうじ味噌			豚肉 ごぼう ねぎ 人参 だし(かつお・昆布) こうじ味噌						
○米粉クッキー 米粉 卵 油 砂糖			・バナナ ・ルヴァン ・牛乳		○マカロニあべかわ マカロニ きな粉 砂糖			○好み焼き キャベツ 豚ミンチ ねぎ 好みMIX 好みソース かつお節			○桜スコーン ホットケーキMIX 桜塩漬け 牛乳 無塩バター			・ムーンライト			
・牛乳					・牛乳			・ジョア			・牛乳			・牛乳			

入園、進級 おめでとうございます

元気に過ごすために規則正しい
生活リズムを心がけましょう!!

✿早寝、早起きを心がけましょう

十分な睡眠は「日中の疲れをとる」「体の成長を促す」
「病気を治す力が増す」ことにつながります。

✿朝ごはんをきちんと食べましょう

朝ごはんを食べることで「体が目覚め、その日の体の
リズムが始まります。よくがんで、しっかり食べましょう。

✿朝、家で排便をしてきましょう

朝ごはんを食べると腸の働きが活発になり、便が
出やすくなります。便は健康のバロメーターです。
便の状態でその日の健康観察をしましょう。

わたしたちが

糸合食を作ります

広瀬先生
(調理師)黒田先生
(調理師)栗田先生
(調理補助)今村先生
(管理栄養士)

よろしくお願ひします!