● 4月 給食献立表 ●

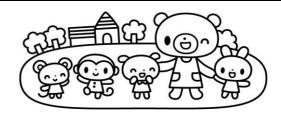
杉ノ子第三保育園

	曜	昼食ご飯	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる
		1 , 首h			l	
1	水	味噌汁 鮭の漬け焼き 切干大根の煮付け キャベツと胡瓜の即席漬 果物(柑橘類)	バナナ 麦茶 パン 牛乳	し・さけ・さつま揚げ・牛乳		バナナ・たまねぎ・塩わかめ・切干 しだいこん・にんじん・キャベツ・ きゅうり・いよかん
2	木	スパケティッテー 茹で人参 ヨーグルト	ジュース 菓子 おにぎり 麦茶	牛乳・ぶたロース・ヨーグルト	三温糖・調合油・スパゲティ・有塩バター・精白米	りんごジュース・冷凍くりかぼ ちゃ・たまねぎ・パセリ・青ピーマ ン・にんじん
3	金	ごま塩ご飯 味噌汁 豆腐の小判揚げ 人参しりしり 温野菜 ゼリー	牛乳 菓子 おかめうどん 麦茶	削り節・煮干し・押し豆腐・ 鶏ひき肉・淡色辛みそ・まぐ ろ油漬缶詰・蒸しかまぼこ	でうどん	だいこん・みずな・にんじん・たま ねぎ・スナップえんどう・ほうれん そう・長ねぎ・乾しいたけ
4	土	ミートソーススパゲティ 若布ス-プ コーンサラダ ヨーグルト	牛乳 菓子 おにぎり 麦茶	牛乳・鶏ひき肉・ぶたひき 肉・パルメザンチーズ・ヨー グルト	菓子・スパゲティ・有塩バター・三温糖・調合油・いり ごま・精白米	たまねぎ・にんじん・青ピーマン・トマトホール缶詰・トマトケチャプ・塩わかめ・長ねぎ・きゅうり・キャベツ・コーン缶詰粒
6	月	ご飯 味噌汁 中華風ローストチキン 茹でキャベツ ひじきの炒り煮 果物(柑橘類)	ジュース	牛乳・生揚げ・赤色辛みそ・ 煮干し・削り節・若鶏もも皮 なし・さつま揚げ・ベーコ ン・パルメザンチーズ	菓子・精白米・三温糖・ごま油・糸こんにゃく・調合油・ペンネ	りょくとうもやし・長ねぎ・しょうが・にんにく・たまねぎ・キャベッ・乾ひじき・にんじん・さやいんげん・いよかん・青ピーマン・トマトケチャプ・トマトホール缶詰・りんごジュース
7	火	若布ごはん 味噌汁 カジキスグロの辛用提ば	ヨーグルト 麦茶 チーズ蒸しパン 牛乳	ヨーグルト・木綿豆腐・赤色 辛みそ・煮干し・削り節・め かじき・ロースハム・プロセ スチーズ・牛乳		えのきたけ・こまつな・しょうが・ にんじん・きゅうり・キャベツ・塩 昆布・いよかん
8	水	パン ジュリエンヌスープ	バナナ 麦茶 おかかチャーハン 麦茶	鶏卵・鶏ひき肉・ヨーグル ト・削り節	ロールパン・調合油・じゃが いも・精白米	バナナ・キャベツ・にんじん・たまねぎ・セロリー・トマトケチャブ・にんじん・スナップえんどう・こねぎ
9	木	カレーライス 白菜スープ 和風サラダ	ジュース 菓子 お好み揚げ 麦茶	ぶたロース・なると・ベーコ ン・鶏卵・削り節	菓子・精白米・じゃがいも・ 調合油・いりごま・ごま油・ 天ぷら粉	りんごジュース・たまねぎ・にんじん・はくさい・長ねぎ・キャベツ・きゅうり・塩わかめ・ぶなしめじ・バナナ・こねぎ・あおのり
10	金	麻婆丼 韓国風スープ 花畑サラダ 果物(柑橘類)	牛乳 菓子 じゃがマヨ 牛乳	牛乳・木綿豆腐・ぶたひき 肉・赤色辛みそ	菓子・精白米・調合油・三温糖・片栗粉・いりごま・じゃがいも・マヨネーズ	長ねぎ・しょうが・にんにく・塩わ かめ・たまねぎ・キャベツ・にんじ ん・きゅうり・冷凍コーン・いよか ん
11	土	鶏南蛮 南瓜の甘煮 ヨーグルト	牛乳 菓子 パン 牛乳	牛乳・若鶏もも皮なし・削り 節・ヨーグルト	菓子・ゆでうどん・片栗粉・ 調合油・三温糖・パン	にんじん・たまねぎ・長ねぎ・ほう れんそう・冷凍くりかぼちゃ
13	月	ふりかけご飯 けんちん汁 野菜入り卵焼き 鶏肉の胡麻サラダ 果物(柑橘類)	牛乳 菓子 じゃが天 牛乳	牛乳・木綿豆腐・赤色辛み そ・鶏卵・若鶏もも皮なし	菓子・精白米・糸こんにゃく・調合油・三温糖・ねりごま・じゃがいも・薄力粉	ごぼう・にんじん・だいこん・長ねぎ・乾しいたけ・切りみつば・きゅうり・キャベツ・りょくとうもやし・にんじん・いよかん
14	火	ご飯 味噌汁 鯖の甘辛煮 金平牛蒡 かぶの甘酢 果物(柑橘類)	ヨーグルト 麦茶 ホワイトラスク 牛乳		精白米・三温糖・調合油・い りごま・食パン・粉糖	えのきたけ・たまねぎ・チンゲンサイ・しょうが・ごぼう・にんじん・かぶ・きゅうり・いよかん・レモン
15	水	パン 野菜のカレースープ	バナナ 麦茶 納豆チャーハン 麦茶	ベーコン・鶏ひき肉・押し豆 腐・鶏卵・ヨーグルト・納豆	ロールパン・じゃがいも・調 合油・片栗粉・精白米・ごま 油	バナナ・たまねぎ・にんじん・キャ ベツ・にんにく・しょうが・トマト ケチャプ・スナップえんどう・こね ぎ

区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (レチノール当量: RE)(μg)	ビタミンB 1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
乳児	505	18.9	13.9	217	1.9	161	0.28	0.35	33	3.7	2.2
幼児	585	21.7	15.9	188	2.4	180	0.32	0.33	38	4.7	2.6

*野菜の平均摂取量 乳児80.0g 幼児100.4g

- *おやつの上段は乳児の午前のおやつです。 *食材の仕入れなどの都合により献立を変更することもあります。 *乳児は卵不使用のマヨネーズを使用しています。



IJA	· U	4	2 (ف	杉ノナ 第二休月恩		
В	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる
16	木	ご飯 味噌汁 すき焼き風煮 アスパラ和え 果物(バナナ)	ジュース 菓子 チヂミ 麦茶	赤色辛みそ・削り節・煮干 し・ぶたロース・焼き豆腐	菓子・精白米・しらたき・調合油・三温糖・すりごま・薄 力粉・ごま油	りんごジュース・えのきたけ・キャ ベツ・こまつな・にんじん・長ね ぎ・たまねぎ・はくさい・アスパラ ガス・バナナ・コーン缶詰クリー ム・にら
17	金	ご飯 味噌汁 鶏肉のりんごソースがけ 野菜ソテー 南瓜の甘煮 果物(柑橘類)	牛乳 菓子 カレーうどん 麦茶	削り節・煮干し・若鶏もも皮なし・ぶたロース	菓子・精白米・三温糖・有塩 バター・調合油・ゆでうどん	だいこん・こねぎ・りんご・たまねぎ・キャベツ・にんじん・りょくとうもやし・青ピーマン・冷凍くりかぼちゃ・いよかん・長ねぎ
18	土	スパゲテイナボリタン もやしのスープ グリーンサラダ ヨーグルト	牛乳 菓子 おにぎり 麦茶	牛乳・ロースハム・パルメザ ンチーズ・ベーコン・ヨーグ ルト		たまねぎ・にんじん・青ピーマン・ トマトケチャプ・りょくとうもや し・生しいたけ・きゅうり・キャベ ツ
20		筍ごはん味噌汁鮭の塩焼きもやしとほうれん草の胡麻和え 人参の甘煮果物(柑橘類)	牛乳 菓子 マドレーヌ 牛乳	牛乳・油揚げ・木綿豆腐・赤 色辛みそ・煮干し・削り節・ さけ・鶏卵	菓子・精白米・調合油・三温 糖・すりごま・薄力粉・有塩 バター	にんじん・ゆでたけのこ・長ねぎ・ えのきたけ・りょくとうもやし・ほ うれんそう・いよかん・レモン果汁
21		本的の付置を 示明計 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	ジュース 菓子 きな粉パン 牛乳	赤色辛みそ・煮干し・削り節・鶏卵・鶏ひき肉・きな粉・牛乳	菓子・精白米・車ふ・調合油・三温糖・糸こんにゃく・いりごま・ロールパン	りんごジュース・たまねぎ・塩わかめ・乾しいたけ・にんじん・切りみつば・ごぼう・れんこん・スナップえんどう・いよかん
22	水	米物(竹橋短) パン パネストローネスープ はんぺんフライ ジャーマンボテト 茹でアスパラ ヨーグルト	バナナ 麦茶 いなり寿司 麦茶	はんぺん・鶏卵・ベーコン・ ヨーグルト・油揚げ	ロールパン・スパゲティ・有 塩バター・薄力粉・パン粉・ 調合油・じゃがいも・精白 米・三温糖・いりごま	バナナ・キャベツ・たまねぎ・にん じん・セロリー・にんにく・パセ リ・トマトホール缶詰・アスパラガ ス
23		コーフルド お赤まし汁 すま込みハンバーグ 茹でキャベツ スパゲティソテー 煮付け 果物(柑橘類)	ジュース	腐・削り節・鶏ひき肉・ぶた	ごま塩・パン粉・調合油・ス パゲティ・三温糖・ロール ケーキ	えのきたけ・ほうれんそう・長ね ぎ・たまねぎ・にんじん・トマトケ チャプ・キャベツ・青ピーマン・だ いこん・いよかん・りんごジュース
24	\triangle	ご飯 味噌汁 チキンのオーブン焼き ポテトサラダ キャベツのおかか和え 果物(バナナ)	年乳 菓子 カレー風味スパゲティ 麦茶	牛乳・絹ごし豆腐・赤色辛み そ・煮干し・削り節・若鶏も も皮なし・ロースハム・ベー コン	菓子・精白米・ごま油・じゃがいも・マヨネーズ・スパゲティ・調合油	なめこ・長ねぎ・にんじん・きゅう り・たまねぎ・キャベツ・バナナ・ 青ピーマン・トマトケチャプ
25		五首うどん 南瓜のそぼろ煮 フルーツヨーグルト	牛乳 菓子 パン 牛乳	牛乳・油揚げ・なると・削り 節・鶏ひき肉・ヨーグルト	菓子・ゆでうどん・三温糖・ 調合油・パン	ほうれんそう・長ねぎ・乾しいた け・冷凍くりかぼちゃ・みかん缶 詰・白桃缶
27	ᄼᄀᆝ	ご飯 味噌汁 豚マヨ炒め のらぼうのおかかあえ 胡瓜の塩昆布和え 果物(柑橘類)	牛乳 菓子 五目おこわ 麦茶	牛乳・生揚げ・赤色辛みそ・ 煮干し・削り節・ぶたロー ス・若鶏もも皮なし	菓子・精白米・マヨネーズ・ ごま油・糸こんにゃく・三温 糖・調合油	りょくとうもやし・長ねぎ・にんに く・しょうが・のらぼう・キャベ ツ・にんじん・きゅうり・塩昆布・ いよかん・ごぼう・乾しいたけ
28		本物(1016年) ご覧 味噌汁 鰆の香味焼き 筑前煮 胡瓜と若布の酢の物 果物(柑橘類)	ヨーグルト 麦茶 ドーナッツ 牛乳		精白米・糸こんにゃく・三温糖・調合油・いりごま・薄力粉・有塩バター	たまねぎ・えのきたけ・ほうれんそう・しょうが・長ねぎ・ゆでたけのこ・にんじん・ごぼう・れんこん・きゅうり・塩わかめ・いよかん・レモン果汁
30		不初、(日間泉)言菜御飯野菜スープ鶏肉の唐揚げマカロニサラダ人参の甘煮ゼリー	ジュース 菓子 おにぎり(1.2才) 柏餅(3.4.5才) 麦茶	若鶏もも皮なし	菓子・精白米・片栗粉・調合油・マカロニ・マヨネーズ・三温糖・ゼリー	りんごジュース・たまねぎ・にんじん・にら・りょくとうもやし・乾しいたけ・しょうが・にんにく・キャベツ・きゅうり

入園・進級おめでとうございます

新年度がスタートしました。新しい環境に期待と不安でドキドキ、わくわくしている子どもたち。毎日を元気で過ごせるように、おいしくて栄養たっぷりの給食づくりをこころがけていきます。食事の時間が待ち遠しく、みんなで食べることが楽しみな子どもになってほしいと思っています。



食事時の「いただきます」「ごちそうさま」

食べ始めるときに「いただきます」、食べ終わったら「ごちそうさま」。あたりまえのようですが、あわだたしい生活のなかでは忘れてしまうこともありますね。子どもに習慣づけるには、まず大人がきちんとあいさつをしてみせることが大切です。そして、食事時にはなるべくテレビは消し、食事に集中できるようにしましょう。

