

令和6年4月

献立表

Information

ご入園、ご進級、おめでとございます。
初めは新しい環境に慣れるまで緊張と不安でいっぱいだと思います。子ども達に安心しておいしい給食が提供できるよう、給食調理員一同、心をこめて頑張っていきますので今年度もよろしくお願いたします。

食材案内 「春キャベツ」

春キャベツの旬は3~5月となっており、まさに春の季節の野菜です。冬の寒さでもじっくりと育つ冬キャベツに比べ、春キャベツは春の暖かさで一気に育ちます。そのため水分が多く、ふわっとした軽い食感が楽しめます。よって、選び方も普通のキャベツは持った時にずっしりと重みのあるものを選びますが、春キャベツは違います。葉がふんわりとして実が詰まっていな方がみずみずしく甘みを感じられます。それぞれの特性を活かし春キャベツは生のままサラダにすると良く、冬キャベツは加熱すると一層甘みが増すのでロールキャベツなどの煮込み料理に適しています。

日	曜日	献立	アレルギー	離乳食	手作りおやつ
1,15	月	米(押し麦) 豚のすき煮 豚肉、人参、白菜、玉ねぎ 生しいたけ、角麩	米(押し麦) 豚のすき煮 豚肉、人参、白菜、玉ねぎ 生しいたけ、角麩	白がゆ 豚のすき煮 豚肉、人参、白菜、玉ねぎ、 (生しいたけ、角麩) 中期:鶏ささみ肉、後期:豚赤身肉	1日:カルピス寒天
		きゅうりのあえもの ツナ、きゅうり、人参	きゅうりのあえもの ツナ、きゅうり、人参	きゅうりのあえもの ツナ、きゅうり、人参	15日:フルーチェ フルーチェ、牛乳
2,16,30	火	ケチャップライス 鶏肉、玉ねぎ、人参、エリンギ グリーンピース	ケチャップライス 鶏肉、玉ねぎ、人参、エリンギ グリーンピース	おじや 鶏肉、玉ねぎ、人参 (エリンギ)	2日:ラスク パン、砂糖、バター
		春キャベツのスープ キャベツ、玉ねぎ、人参、大根	春キャベツのスープ キャベツ、玉ねぎ、人参、大根	春キャベツのスープ キャベツ、玉ねぎ、人参、大根	16日:さつま芋パン さつまいも、バター、砂糖、パン 牛乳、りんご
				30日:フルーツヨーグルト バナナ、もも、ヨーグルト、砂糖 みかん	
3,17	水	米(押し麦) 炒り豆腐 豆腐、豚肉、玉ねぎ、人参、 干しいたけ、チンゲン菜	米(押し麦) 炒り豆腐 豆腐、豚肉、玉ねぎ、人参、 干しいたけ、チンゲン菜	白がゆ 炒り豆腐 豆腐、豚肉、玉ねぎ、人参、 チンゲン菜 中期:鶏ささみ肉、後期:豚赤身肉	3日:アップルケーキ りんご、豆腐、メープルシロップ ホットケーキミックス、バター サラダ油
		酢の物 しらす干し、わかめ、きゅうり、人参	酢の物 しらす干し、わかめ、きゅうり、人参	酢の物 しらす干し、わかめ、きゅうり、人参	17日:ココアバナナケーキ ホットケーキミックス、牛乳、砂糖 ココア、バナナ、バター、サラダ油
4,18	木	米(押し麦) みそけんちん汁 豆腐、鶏肉、大根、人参、えのき ねぎ	米(押し麦) みそけんちん汁 豆腐、鶏肉、大根、人参、えのき ねぎ	白がゆ みそけんちん汁 豆腐、鶏肉、大根、人参 (えのき、ねぎ)	4日:大学芋 さつまいも、水あめ、しょうゆ
		南瓜煮つけ 南瓜	南瓜煮つけ 南瓜	南瓜煮つけ 南瓜	18日:ドーナツ ホットケーキミックス、豆腐
5,19	金	5日:米(押し麦) チキンソテー 鶏肉、生姜、じゃが芋、玉ねぎ、 人参、ピーマン	19日:ロールパン チキンソテー 鶏肉、生姜、じゃが芋、玉ねぎ、 人参、ピーマン	白がゆ チキンソテー 鶏肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参	5日:りんご
		スープ 豆腐、白菜、あさつき、えのき	スープ 豆腐、白菜、あさつき、えのき	スープ 豆腐、白菜、えのき	19日:りんご

日	曜日	献立	アレルギー	離乳食	手作りおやつ
8,22	月	カレーライス 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋	アレルギー カレーライス 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋	離乳食 おじや 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋 中期:鶏ささみ肉、後期:豚赤身肉	手作りおやつ 8日:ヨーグルト
		ドレッシング和え キャベツ、きゅうり、人参	ドレッシング和え キャベツ、きゅうり、人参	ドレッシング和え キャベツ、きゅうり、人参	22日:ヨーグルト
9,23	火	コッペパン ミートスパゲティ スパゲティ、豚挽き肉、玉ねぎ、 しめじ、人参	コッペパン ミートスパゲティ スパゲティ、豚挽き肉、玉ねぎ、 しめじ、人参	コッペパン ミートスパゲティ スパゲティ、豚挽き肉、玉ねぎ、 人参、(しめじ) 中期:鶏ささみ肉、後期:豚赤身肉	9日:あずき蒸しパン 小豆、牛乳、ホットケーキミックス さつま芋
		春キャベツのサラダ キャベツ、きゅうり、みかん	春キャベツのサラダ キャベツ、きゅうり、みかん	春キャベツのサラダ キャベツ、きゅうり	23日:ラスク パン、砂糖、バター
10,24	水	ひじきの混ぜご飯 ツナ、ひじき、人参、油揚げ しめじ、さやえんどう	ひじきの混ぜご飯 ツナ、ひじき、人参、油揚げ しめじ、さやえんどう	おじや ツナ、ひじき、人参、さやえんどう (油揚げ、しめじ)	10日:ミルクもち 片栗粉、牛乳、砂糖、きな粉 塩
		白みそ汁 わかめ、じゃが芋、あさつき	白みそ汁 わかめ、じゃが芋、あさつき	白みそ汁 わかめ、じゃが芋、(あさつき)	24日:きな粉クッキー 薄力粉、きな粉、バター、粉砂糖 コーンスターチ
11,25	木	11日:コッペパン シーフードチャウダー 鮭、玉ねぎ、人参、大根、しめじ	25日:ミルクロールパン シーフードチャウダー 鮭、玉ねぎ、人参、大根、しめじ	コッペパン シーフードチャウダー 鮭、玉ねぎ、人参、大根、(しめじ)	11日:鮭おにぎり 米、鮭フレーク
		ジャーマンポテト じゃが芋、ウインナー(卵不使用)	ジャーマンポテト じゃが芋、ウインナー(卵不使用)	じゃが芋の土佐煮 じゃがいも	25日:おにまんじゅう さつまいも、上新粉、薄力粉 ベーキングパウダー、砂糖、塩
12,26	金	食パン 竜田揚げ 白身魚、生姜	食パン 竜田揚げ 白身魚、生姜	食パン 煮魚 白身魚、	12日:バナナ
		ごまあえ キャベツ、人参、ほうれん草 すまし汁 えのき、麩、大根、あさつき	ごまあえ キャベツ、人参、ほうれん草 すまし汁 えのき、麩、大根、あさつき	ごまあえ キャベツ、人参、ほうれん草 すまし汁 えのき、麩、大根、(あさつき)	26日:バナナ
13,27	土	五目うどん 干うどん、人参、ほうれん草 油揚げ、花麩、干しいたけ	五目うどん 干うどん、人参、ほうれん草 油揚げ、花麩、干しいたけ	五目うどん 干うどん、人参、ほうれん草 花麩、(油揚げ)	
		チーズ	チーズ		27日:わかめおにぎり 米、わかめご飯の素
20	土	切干大根ごはん ツナ、切干大根、人参	切干大根ごはん ツナ、切干大根、人参	おじや ツナ、人参	20日:魚肉ソーセージ
		白みそ汁 じゃが芋、玉ねぎ、わかめ	白みそ汁 じゃが芋、玉ねぎ、わかめ	白みそ汁 じゃが芋、玉ねぎ、わかめ	