

☆2025年4月給食献立表☆ 共栄保育園・みのり園

| 曜日 | 月 14・28 | 火 1・15 | 水 2・16・30 | 木 3・17 | 金 4・18 | 土 19 |
|-----|--|---|--|--|---|---|
| 献立名 | ご飯 鶏のオイスターソース焼き ほうれん草のごま和え すまし汁 | ご飯 サケの塩焼き おかか和え みそ汁 | カレーライス ヨーグルト | 中華丼 中華スープ | こんぶご飯(幼)/ご飯(乳) 豚肉の炒め物 みそ汁 | サンドイッチ /ツナサンド 牛乳 |
| | 5日入園式 | | | | | |
| 主食 | 幼児 乳児 六分米 50 40 | 幼児 乳児 六分米 50 40 | 幼児 乳児 六分米 50 40 | 幼児 乳児 六分米 50 40 | 幼児 乳児 六分米 50 40 | 幼児 乳児 サンドイッチ※卵乳 1個 1個 →卵乳ア・完了) |
| | 鶏もも肉(唐揚げ用) 60 48 にんにく 0.1 0.08 オイスターソース 3 2.4 | サケ 50 40 塩 0.1 0.08 人参 10 8 白菜 20 16 もやし 10 8 しめじ 8 6.4 鰹節 0.5 0.4 | 豚ミンチ 30 24 サラダ油 1 0.8 人参 20 16 玉ねぎ 30 24 じゃが芋 40 32 カレーウ※乳 10 8 →乳ア) 乳なしカレーウ | 豚もも肉 25 20 白菜 35 28 しめじ 15 12 人参 20 16 土生姜 0.3 0.24 にんにく 0.3 0.24 ごま油 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 酒 2 1.6 鶏がらスープ 1 0.8 水 適宜 適宜 片栗粉 適宜 適宜 | 豚ロース肉 40 32 人参 12 9.6 玉葱 15 12 キャベツ 25 20 小松菜 15 12 ちりめんじゃこ 5 4 ごま油 2 1.6 砂糖 0.8 0.64 薄口しょうゆ 1 0.8 濃口醤油 1 0.8 なめこ 10 8 木綿豆腐 20 16 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 | 南瓜パン 2個 ツナフレーク 8 マヨドレ 5 *ひ・り・こ・アレルギー児 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 |
| 材料 | ほうれん草 30 24 人参 8 6.4 竹輪(完了×) 6 4.8 砂糖 1.5 1.2 すりごま 1 0.8 濃口醤油 1.5 1.2 | 白菜 20 16 もやし 10 8 しめじ 8 6.4 鰹節 0.5 0.4 薄口醤油 0.7 0.56 南瓜 25 20 葱 1 0.8 米みそ 6.5 6.5 だし汁 120 120 | ヨーグルト※乳 75 75 →乳ア) 豆乳ヨーグルト | ごま油 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 酒 2 1.6 鶏がらスープ 1 0.8 水 適宜 適宜 片栗粉 適宜 適宜 葱 1 0.8 大根 20 16 薄口醤油 0.2 0.16 鶏ガラスープ 1.5 1.2 水 120 96 | ごま油 2 1.6 砂糖 0.8 0.64 薄口しょうゆ 1 0.8 濃口醤油 1 0.8 なめこ 10 8 木綿豆腐 20 16 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 | |
| | ヨーグルト ミレービスケット(幼) クラッカー(乳) | 牛乳 きな粉フィンガービス 一口ゼリー | 牛乳 かりんとう(幼・ぱ・う) 南瓜ポーロ(ひ・り・こ) | ヨーグルト ミニ野菜スティック | 牛乳 しょうゆせんべい(幼) おせんべいサラダ味・チーズ(乳) | 牛乳 袋菓子 |
| おやつ | ヨーグルト※乳 75 75 →乳ア) 豆乳ヨーグルト | 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 | 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 | ヨーグルト※乳 75 75 →乳ア) 豆乳ヨーグルト | 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 | 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 |
| | ミレービスケット 1P *幼 クラッカー 1P *乳 | きな粉フィンガービス 1P 1P →ひよこは1/2袋 一口ゼリー 2個 1個 | かりんとう 1P 1P 南瓜ポーロ 18 *ひ・り・こ | ミニ野菜スティック 1P 1/2P | 醤油せんべい 1P おせんべいサラダ味 1P スティックチーズ※乳 1本 | 袋菓子 |

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。

★献立名にある(り・ひ・幼・ぱ)の表記は、ひ⇒ひよこ組・り⇒りす組・こ⇒こあら組・う⇒うさぎ組・ぱ⇒ぱんだ組

乳⇒ひよこ組りす組ぱんだ組・幼⇒らっこ組いるか組ぞう組の省略です。

☆2025年4月給食献立表☆ 共栄保育園・みのり園

| 曜日 | 月 7・21 | 火 8・22 | 水 9・23 | 木 10・24 | 金 11・25 | 土 12・26 |
|-----|---|--|--|---|---|---|
| 献立名 | わかめうどん バナナ | 牛丼 みそ汁 | ご飯 豚肉の生姜焼き 温野菜 みそ汁 | パン 具だくさんポトフ | ハヤシライス わかめサラダ | フランクフルト(幼・ば・う) ツナコーン(幼・ば・う) ツナサンド(ひ・り・こ) 牛乳 12日お弁当日 |
| | 幼児 乳児 うどん 150 100 | 幼児 乳児 六分米 50 40 | 幼児 乳児 六分米 50 40 | 幼児 乳児 フォカッチャ※乳 2個 1.5個 南瓜パン(ひ・り・こ) 2個 | 幼児 乳児 六分米 50 40 | 幼児 乳児 フランクフルト※卵乳 2個 1個 ツナコーン※卵乳 1個 1個 |
| 昼食 | わかめ 0.4 0.32 鶏もも肉(細切れ) 25 20 人参 8 6.4 玉ねぎ 12 9.6 白菜 15 12 葱 2 1.6 薄口醤油 6 4.8 だし汁 140 112 | 牛もも肉 50 40 玉ねぎ 40 32 人参 10 8 しめじ 8 6.4 だし汁 10 8 砂糖 1.5 1.2 薄口醤油 3 2.4 みりん 2 1.6 | 豚ロース肉 50 40 玉葱 25 20 薄口醤油 4 3.2 みりん 3 2.4 砂糖 3 2.4 酒 5 4 土生姜 3 2.4 | ウインナー 25 20 じゃが芋 30 24 人参 20 16 玉ねぎ 15 12 カブ(葉付き) 20 16 キャベツ 15 12 塩 0.4 0.32 だし汁 120 96 | 合い挽きミンチ 30 24 玉ねぎ 30 24 人参 20 16 油 2 1.6 ハヤシルウ※乳 20 16 水 60 48 | →卵乳ア・完了) 南瓜パン 2個 ツナフレーク 8 マヨドレ 5 *ひ・り・こ・アレルギー児 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 |
| | 材料 | バナナ 1/2本 1/2本 | キャベツ 20 16 葱 1 0.8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 (8日のみ) 甘茶 | 人参 20 16 じゃがいも 20 16 マヨドレ 適宜 適宜 カブ(葉付き) 25 20 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 | わかめ 0.4 0.32 ツナフレーク 5 4 きゃべつ 20 24 もやし 10 4 砂糖 0.8 0.64 塩 0.3 0.24 米酢 1.1 0.88 サラダ油 1.8 1.44 | |
| 献立名 | 牛乳 ミニ野菜スティック ミルクチップ(幼) | 牛乳 ミレービスケット(幼・ば・う) クラッカー(ひ・り・こ) チーズ | ヨーグルト おせんべいサラダ味 | 牛乳 コンソメコーン | 牛乳 豆乳クッキー 一口ゼリー | 牛乳 袋菓子 |
| | おやつ | 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 | 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 | ヨーグルト※乳 75 75 →乳ア) 豆乳ヨーグルト | 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 | 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 |
| 材料 | ミニ野菜スティック 1袋 1袋 ミルクチップ※乳 1個 | ミレービスケット 1P 1P クラッカー 1P スティックチーズ※乳 1本 1本 | おせんべいサラダ味 1P 1P | コンソメコーン 1袋 1/2袋 | 豆乳クッキー 1P 1P 一口ゼリー 2個 1個 | 袋菓子 |

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。

★献立名にある(り・ひ・幼・ば)の表記は、ひ⇒ひよこ組・り⇒りす組・こ⇒こあら組・う⇒うさぎ組・ば⇒ばんだ組

乳⇒ひよこ組りす組ばんだ組・幼⇒らっこ組いるか組ぞう組の省略です。