



# 4月予定献立

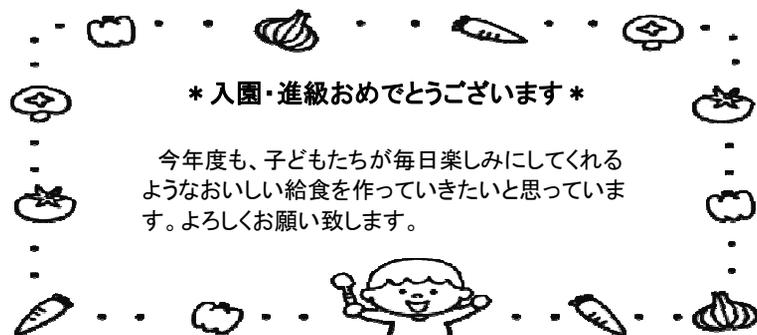


2025年4月  
風の子第二保育園

日	曜日	午前補食	昼食	午後補食	材料名(○は午前補食、◎は午後補食にのみ含まれる材料です)			
					黄(熱や力になるもの)	赤(からだを作るもの)	緑(体の調子を整えるもの)	その他
1	15	火	豆乳 ごはん 豆腐ハンバーグ(照り焼きソース) 粉ふき芋 キャベツとツナのサラダ 味噌汁(チンゲン菜 もやし 生椎茸)	たまはムごはん 小松菜の煮浸し 昆布	米、片栗粉、じゃが芋、マヨネーズ	○豆乳、牛豚合挽肉、豆腐、ツナ、◎ハム、卵	玉ねぎ、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、コーン、チンゲン菜、もやし、生椎茸、◎ネギ、小松菜、昆布	醤油、塩、料理酒、本みりん、穀物酢、味噌、鰹昆布だし汁
2	16	水	さつま芋 ごはん 野菜の肉巻き ごぼうと竹輪のゴマ煮 春雨サラダ 味噌汁(厚揚げ 玉ねぎ ワカメ)	焼きびん ブロッコリー 煮干し	○さつま芋、米、ゴマ、春雨、◎片栗粉	豚ロース肉、竹輪、ハム、厚揚げ、◎煮干し	大根、にんじん、ごぼう、きゅうり、もやし、玉ねぎ、ワカメ、◎青海苔、ブロッコリー	醤油、塩、料理酒、本みりん、穀物酢、油、砂糖、味噌、鰹昆布だし汁
3	17	木	豆乳 ごはん かじきの梅しよゆ焼き ほうれん草の塩昆布和え 肉豆腐 味噌汁(キャベツ えのき 絹さや)	たけのこごはん スナップえんどう 昆布	米、糸こんにゃく	○豆乳、かじき、豚肉、豆腐、◎油揚げ	梅干し、ほうれん草、もやし、塩昆布、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、えのき、絹さや、◎筍、スナップえんどう、昆布	醤油、塩、料理酒、本みりん、砂糖、味噌、鰹昆布だし汁
4	18	金	干し芋 ごはん 新じゃがと鶏肉の南蛮酢和え 野菜添え 切干大根の煮物 味噌汁(なめこ 豆腐 ネギ)	焼きおにぎり アスパラ 煮干し	○さつま芋、米、片栗粉、じゃが芋	鶏もも肉、油揚げ、豆腐、◎煮干し	ネギ、生姜、レタス、きゅうり、切干大根、にんじん、なめこ、◎アスパラ	醤油、塩、料理酒、本みりん、穀物酢、油、砂糖、味噌、鰹昆布だし汁
5	19	土	干し芋 ごはん 鶏肉の味噌焼き コロコロサラダ 味噌汁(白菜 玉ねぎ)	おにぎり(ツナ 塩昆布) 煮干し	○さつま芋、米、じゃが芋、マヨネーズ	鶏もも肉、ハム、◎ツナ、煮干し	生姜、にんにく、にんじん、きゅうり、白菜、玉ねぎ、◎塩昆布	醤油、塩、料理酒、本みりん、砂糖、穀物酢、味噌、鰹昆布だし汁
7	21	月	豆乳 ごはん 手羽元の甘辛煮 きゅうりのパリパリ漬け 刻み昆布の煮物 味噌汁(じゃが芋 玉ねぎ ワカメ)	焼きうどん 昆布	米、糸こんにゃく、じゃが芋、◎うどん	○豆乳、手羽元、さつま揚げ、◎豚こま肉、鰹節	生姜、きゅうり、刻み昆布、にんじん、玉ねぎ、ワカメ、◎キャベツ、昆布	醤油、塩、料理酒、本みりん、砂糖、油、穀物酢、味噌、鰹昆布だし汁
8	22	火	干し芋 ごはん 鮭の照り焼き 白菜ときゅうりの甘酢和え 鶏じゃが 味噌汁(豆腐 小松菜 油揚げ)	ワカメおにぎり ブロッコリー するめ ※22日はうちゅう組は飯盒炊爨で作ります。	○さつま芋、米、じゃが芋、白滝、◎白ゴマ	鮭、鶏もも肉、豆腐、油揚げ、◎するめ	白菜、きゅうり、じゃが芋、にんじん、玉ねぎ、小松菜、◎ワカメ、ブロッコリー	醤油、塩、料理酒、本みりん、穀物酢、砂糖、味噌、鰹昆布だし汁
9	23	水	豆乳 ごはん 豚肉の味噌焼き ピーマンと竹輪の青海苔炒め 大豆もやしのサラダ 春雨スープ(白菜 春雨 ニラ ゴマ)	ふかしさつま芋 スナップえんどう 煮干し	米、春雨、ゴマ、◎さつま芋	○豆乳、豚ロース肉、竹輪、ハム、◎煮干し	生姜、にんにく、ピーマン、青海苔、大豆もやし、にんじん、きゅうり、白菜、ニラ、◎スナップえんどう	醤油、塩、料理酒、穀物酢、砂糖、油、味噌、鰹昆布だし汁
10	24	木	豆乳 ごはん 赤魚のから揚げ キャベツのおかかマヨ和え 筍と豚肉炒め 味噌汁(豆苗 玉ねぎ えのき)	ツナ昆布ごはん 小松菜の煮浸し 煮干し	米、片栗粉、マヨネーズ	○豆乳、赤魚、竹輪、鰹節、豚ロース肉、◎ツナ、煮干し	キャベツ、きゅうり、筍、にんじん、ピーマン、豆苗、玉ねぎ、えのき、◎塩昆布、小松菜	醤油、塩、料理酒、本みりん、砂糖、油、味噌、鰹昆布だし汁
	24		誕生会メニュー		米、白ゴマ、片栗粉、じゃが芋、糸こんにゃく	○豆乳、鮭、鶏もも肉、ウインナー、油揚げ、鰹節、ハム、◎ツナ、煮干し	ワカメ、生姜、にんにく、玉ねぎ、アスパラ、コーン、筍、大根、キャベツ、スナップえんどう、にんじん、黄色パプリカ、オレンジ、りんご、華、寒天、◎塩昆布、小松菜	醤油、塩、料理酒、本みりん、砂糖、穀物酢、油
11	25	金	じゃが芋 菜めし つくね団子の野菜あん ブロッコリー添え マカロニサラダ 味噌汁(かぶ もやし 油揚げ)	ふきごはん ほうれん草の煮浸し 煮干し	○じゃが芋、白ゴマ、片栗粉、マカロニ、マヨネーズ、◎糸こんにゃく	鶏ひき肉、木綿豆腐、ハム、油揚げ、◎煮干し	かぶの葉、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、ブロッコリー、きゅうり、かぶ、もやし、◎ふき、ほうれん草	醤油、塩、料理酒、本みりん、ケチャップ、砂糖、油、穀物酢、味噌、鰹昆布だし汁
12	26	土	干し芋 ごはん 豚肉の生姜焼き コールスローサラダ 味噌汁(大根 油揚げ)	おにぎり(鮭) 煮干し	○さつま芋、米、マヨネーズ	豚ロース肉、ハム、油揚げ、◎鮭、煮干し	玉ねぎ、生姜、にんにく、キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン、大根	醤油、塩、料理酒、本みりん、油、穀物酢、味噌、鰹昆布だし汁
14	28	月	豆乳 ごはん 鶏肉の塩麹焼き アスパラのゴマ和え ひじきと大豆の五目煮 味噌汁(さつま芋 大根 しめじ)	しらすごはん かぶの即席漬け 昆布	米、ゴマ、さつま芋	○豆乳、鶏もも肉、大豆、油揚げ、◎しらす	アスパラ、もやし、ほうれん草、ひじき、にんじん、ごぼう、大根、しめじ、◎万能ネギ、かぶ、昆布	塩麹、醤油、塩、料理酒、本みりん、味噌、鰹昆布だし汁
30	水	豆乳 ごはん 稲荷餃子 れんこんきんぴら ワカメの酢の物 味噌汁(豆腐 舞茸 えのき)	焼きしよゆ団子 ほうれん草の煮浸し 煮干し	米、糸こんにゃく、◎上新粉、団子粉	○豆乳、豚ひき肉、油揚げ、さつま揚げ、ツナ、豆腐、◎煮干し	生姜、キャベツ、ニラ、れんこん、ワカメ、きゅうり、にんじん、舞茸、えのき、◎ほうれん草	醤油、塩、料理酒、本みりん、砂糖、油、穀物酢、味噌、鰹昆布だし汁	

3歳児以上は午前補食を除いた献立になります。  
麦茶は食事時ほか必要に応じてお出ししています。

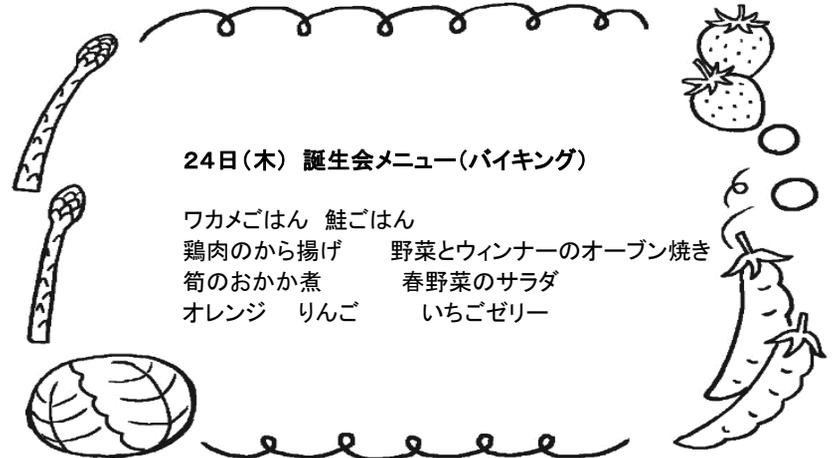
食材の仕入れの都合上献立を変更する場合があります。



## \* 入園・進級おめでとうございます \*

今年度も、子どもたちが毎日楽しみにしてくれるようなおいしい給食を作っていきたいと思っています。よろしく願い致します。

15日(火) ぎんが組が粉ふき芋を作ります。



## 24日(木) 誕生会メニュー(バイキング)

ワカメごはん 鮭ごはん  
鶏肉のから揚げ 野菜とウインナーのオープン焼き  
筍のおかか煮 春野菜のサラダ  
オレンジ りんご いちごゼリー