緑丘保育園　　2024年　　4月　　給食だより（普通食・完了食）

ご入園・ご進級おめでとうございます！

新年度がスタートし、新しい環境の中で毎日ドキドキ、わくわくしていると思います。本年も安全でおいしい給食を作っていきますので、どうぞよろしくお願いします。

今年度は「今日は何の日？」食べ物にまつわる記念日をテーマに献立に取り入れました。今月は４/４に米粉の日、４/19に良いきゅうりの日です。

4/19　きゅうりくんの花

料理：ポリポリきゅうりのサラダ

＊献立のマークについて＊

●：アレルギー食材を含む献立
★：アレルギー対応用の加工食品です。卵・乳・小麦不使用です。
◇：新メニュー
☆：代替え内容の欄です。

・アレルゲンフリーカレールウ　…　27品目不使用
・米粉のハヤシルウ　……　27品目不使用
・ポークウインナー　……　原材料の一部に豚肉を含みます。
・豚ロースハム　……　原材料の一部に豚肉を含みます。
・ブイヨン　……　27品目不使用
・とりがらスープ　……　原材料の一部に鶏肉を含みます。
・卵不使用マヨネーズ　……　27品目不使用
・中濃ソース　……　27品目不使用

献立表

	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
9時	●牛乳 はいはいん	●牛乳 やさいはいはいん	●牛乳 ベビーせんべい	●牛乳 はいはいん	●牛乳 おかずにぼし	●牛乳 やさいはいはいん
昼食	ハヤシライス 米 ぎゅうにく たまねぎ にんじん しょうが にんにく キャノーラ油 ★ブイヨン ★米粉のハヤシルウ ケチャップ ウスターソース グリーンピース ビーンズサラダ だいず水煮 じゃがいも ★ちくわ 赤ピーマン 赤ドレッシング レモン果汁 ゼリーポンチ ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰの素（いちご） 水 とうにゅう 水 さとう かんてん 水 さとう	ごはん 米 鶏肉の唐揚げ とりにく しお りょうり酒 濃口しょうゆ みりん風 かたくり粉 コーンスターチ キャノーラ油 ボイルキャベツ きゃべつ しお もやしの和えもの もやし あぶらあげ きゅうり さとう 濃口しょうゆ みそ汁 たまねぎ にんじん さやいんげん みそ 混合削りぶし	ごはん 米 白身魚のマヨネーズ焼き ホキ しお りょうり酒 ★卵不使用マヨネーズ パセリ缶 キャノーラ油 人参のつや煮 にんじん さとう ビーフンソテー ビーフン たまねぎ きぬさや さとう ★とりがらスープ オイスターソース キャノーラ油 みそ汁 こまつな 木綿とうふ カットわかめ みそ 混合削りぶし	ごはん 米 豚肉のケチャップ炒め ぶたにく きゃべつ たまねぎ にんじん あつあげ コーン グリーンピース にんにく キャノーラ油 ★ブイヨン ケチャップ 白菜のおかか和え はくさい 黄ピーマン 削りぶし さとう 濃口しょうゆ コンソメスープ だいこん ブロッコリー マッシュルーム缶 ★ブイヨン	ごはん 米 鶏肉の塩こうじ焼き とりにく 塩こうじ キャノーラ油 インゲンのソテー さやいんげん たまねぎ キャノーラ油 しお 濃口しょうゆ ポテトサラダ じゃがいも にんじん きゅうり ★卵不使用マヨネーズ しお パセリ缶 みそ汁 もやし かぼちゃ あぶらあげ みそ 混合削りぶし	ツナチャーハン 米 ツナ缶 にんじん たまねぎ ★ちくわ グリーンピース しお みりん風 濃口しょうゆ キャノーラ油 厚揚げの煮物 あつあげ だいこん きぬさや 混合削りぶし さとう 濃口しょうゆ みそ汁 きゃべつ しめじ カットわかめ みそ 混合削りぶし
☆		完了食）鶏肉のグリルに変更				
3時	●牛乳 牛乳 きなこマフィン こめ粉 きな粉 ベーキングパウダー 黒さとう さとう キャノーラ油 とうにゅう	●牛乳 牛乳 ココアクッキー ココア こめ粉 かたくり粉 さとう とうにゅう キャノーラ油 ねりごま	●牛乳 牛乳 フライドポテト ポテト しお キャノーラ油	*米粉の日* ●牛乳 牛乳 人参蒸しパン にんじん こめ粉 ベーキングパウダー さとう とうにゅう キャノーラ油	●牛乳 牛乳 豆乳プリン とうにゅう さとう アガー いちごジャム	●牛乳 牛乳 ふかし芋 さつまいも
☆			完了食）焼きポテトに変更			
	ｴﾈﾙｷﾞｰ 621kcal 蛋白質 18.9g 脂質 22.5g 食塩 2.1g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 559kcal 蛋白質 21.8g 脂質 23.9g 食塩 1.7g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 529kcal 蛋白質 20.6g 脂質 22.7g 食塩 2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 489kcal 蛋白質 18.4g 脂質 16.7g 食塩 1.8g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 540kcal 蛋白質 22.6g 脂質 21.8g 食塩 1.6g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 512kcal 蛋白質 18g 脂質 16g 食塩 1.8g
	8	9	10	11	12	13
9時	●牛乳 はいはいん	●牛乳 やさいはいはいん	●牛乳 ベビーせんべい	●牛乳 はいはいん	●牛乳 おかずにぼし	●牛乳 やさいはいはいん
昼食	かみかみマーボー丼 米 ぶたひきにく こんにゃく 木綿とうふ たまねぎ にんじん 青ねぎ しょうが にんにく キャノーラ油 しお ★とりがらスープ 赤だしみそ 濃口しょうゆ かたくり粉 もやしのナムル もやし きゅうり 赤ピーマン さとう 濃口しょうゆ ごま油 白ごま 中華スープ こまつな はくさい ビーフン ★とりがらスープ ごま油	ごはん 米 鯖の梅醤油焼き さば ばいにく りょうり酒 濃口しょうゆ みりん風 キャノーラ油 人参のおかか炒め にんじん 削りぶし ごま油 しお 濃口しょうゆ さとう 春雨のサラダ はるさめ ★ﾌﾗﾝｸﾌﾙﾄｿｰｾｰｼﾞ さやいんげん ★卵不使用マヨネーズ しお みそ汁 たまねぎ あぶらあげ カットわかめ みそ 混合削りぶし	ごはん 米 ●親子煮 とりにく たまねぎ にんじん たまご ★ちくわ かたくり粉 さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油 グリーンピース ●キャベツとウインナーの炒め物 きゃべつ ウィンナー ヤングコーン缶 さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油 ●そうめんの味噌汁 そうめん かぼちゃ 豆苗 混合削りぶし みそ	ごはん 米 白身魚の中華あんかけ ホキ しお りょうり酒 かたくり粉 コーンスターチ キャノーラ油 たまねぎ ほうれんそう 赤ピーマン しょうが ★とりがらスープ 濃口しょうゆ みりん風 かたくり粉 牛肉とこんにゃくの炒めもの ぎゅうにく こんにゃく にんじん 混合削りぶし さとう 淡口しょうゆ ごま油 キャノーラ油 みそ汁 あつあげ もやし ﾌﾞﾗｳﾝえのき みそ 混合削りぶし	ごはん 米 鶏の照り焼き とりにく しょうが みりん風 濃口しょうゆ キャノーラ油 大根のコンソメ煮 だいこん ★ブイヨン 淡口しょうゆ 小松菜のドレッシング和え こまつな たまねぎ 赤ドレッシング すまし汁 はくさい にんじん カットわかめ しお 淡口しょうゆ 混合削りぶし	おにぎり（ごま塩） 米 黒ごま しお 米粉の醤油ラーメン フォー ぶたにく きゃべつ たまねぎ にんじん キャノーラ油 青ねぎ しお 淡口しょうゆ ★とりがらスープ 白和え 木綿とうふ ほうれんそう 黄ピーマン しお 淡口しょうゆ みそ さとう
☆	完了食）こんにゃく除去	完了食）白身魚に変更	たまご）たまご除去 たまご）ウインナー→★ﾌﾗﾝｸﾌﾙﾄｿｰｾｰｼﾞ	完了食）こんにゃく除去		
3時	●牛乳 牛乳 りんごゼリー 小岩井 純水りんご 水 さとう アガー	●牛乳 牛乳 大豆の甘辛揚げ だいず水煮 かたくり粉 キャノーラ油 さとう 濃口しょうゆ 穀物酢	●牛乳 牛乳 ●麩のラスク ふ 牛乳 無塩バター グラニュー糖	●牛乳 牛乳 じゃが芋のおやき じゃがいも かたくり粉 キャノーラ油 さとう 濃口しょうゆ	●牛乳 牛乳 きなこクッキー こめ粉 かたくり粉 きな粉 さとう 水 キャノーラ油	●牛乳 牛乳 竹輪のマヨネーズ焼き ★ちくわ ★卵不使用マヨネーズ さとう 濃口しょうゆ コーン 白ごま あおさ キャノーラ油
☆		完了食）大豆の甘辛煮に変更				
	ｴﾈﾙｷﾞｰ 511kcal 蛋白質 19.5g 脂質 15.8g 食塩 1.7g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 614kcal 蛋白質 23.7g 脂質 32g 食塩 2.1g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 547kcal 蛋白質 25g 脂質 21g 食塩 1.9g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 454kcal 蛋白質 21.2g 脂質 11.4g 食塩 2.3g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 502kcal 蛋白質 20.1g 脂質 19.8g 食塩 1.5g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 544kcal 蛋白質 19.7g 脂質 20.3g 食塩 3.2g

	15	16	17	18	19	20
9時	●牛乳 はいはいん	●牛乳 やさいはいはいん	●牛乳 ベビーせんべい	●牛乳 はいはいん	●牛乳 おかずにぼし	●牛乳 やさいはいはいん
昼食	ごはん 米 高野入り酢豚風 ぶたにく 高野とうふ しょんうが にんにく 濃口しょうゆ かたくり粉 キャノーラ油 たまねぎ にんじん ピーマン さとう ★とりがらスープ 穀物酢 ケチャップ 濃口しょうゆ キャノーラ油 大根のいそ和え だいこん 黄ピーマン のり 濃口しょうゆ さとう みそ汁 はくさい じゃがいも カットわかめ みそ 混合削りぶし	ごはん 米 鮭の胡麻焼き さけ りょうり酒 みりん風 濃口しょうゆ 白ごま キャベツのゆかり和え きゃべつ ゆかり ひじきの煮物 ひじき あぶらあげ にんじん ささがいも 濃口しょうゆ 混合削りぶし みそ汁 かぼちゃ たまねぎ 豆苗 みそ 混合削りぶし	ごはん 米 鶏肉と野菜のうま煮 とりにく だいこん たまねぎ にんじん ★ちくわ グリーンピース 混合削りぶし みそ ささとう 濃口しょうゆ 春雨の酢の物 はるさめ きぬさや ★ちくわ さとう 穀物酢 濃口しょうゆ すまし汁 木綿とうふ こまつな ブウンえのき しお 淡口しょうゆ 混合削りぶし	ごはん 米 鯖の煮付け さばしょうが りょうり酒 濃口しょうゆ こんにゃくの炒めもの こんにゃく ささがいも 混合削りぶし さとう 淡口しょうゆ ごま油 ほうれん草のナムル ほうれんそう にんじん にんめじ さとう 濃口しょうゆ ごま油 みそ汁 たまねぎ きゃべつ あぶらあげ みそ 混合削りぶし	*良いきゅうりの日* ごはん 米 大豆フレークの竹輪フライ ★ちくわ かたくり粉 だいず華フレーク キャノーラ油 たまねぎ ★卵不使用マヨネーズ ばいりぶし 削りおさ あおさ ブロッコリー ブロッコリー しお ボリボリきゅうりのサラダ きゅうり にんじん カットわかめ キャノーラ油 ささとう 穀物酢 レモン果汁 濃口しょうゆ 牛肉入り中華スープ もやし ぎゅうにく コーン ★とりがらスープ ごま油	豚すき煮丼 米 焼きとうふ ぶたにく はくさい たまねぎ にんじん 糸こんにゃく 白ねぎ しょうが キャノーラ油 りょうり酒 さとう みりん風 濃口しょうゆ 大根の和えもの だいこん あげ 赤ピーマン ささとう 濃口しょうゆ みそ汁 さつまいも ほうれんそう しめじ みそ 混合削りぶし
☆	完了食）高野揚げない			完了食）白身魚に変更 完了食）こんにゃく除去	完了食）竹輪のグリルに変更	完了食）こんにゃく除去
3時	●牛乳 牛乳 キラキラゼリー ｶｯﾌﾟｾﾞﾘｰの素（ぶどう） 水 水 さとう かんてん	●牛乳 牛乳 ボン・マシュマロ キャノーラ油 マシュマロ ぼん菓子	●牛乳 牛乳 ボンデケージョ じゃがいも かため粉 こめ粉 ベーキングパウダー しお さとう とうにゅう キャノーラ油 ケチャップ ★卵不使用マヨネーズ	●牛乳 牛乳 ブラウニー こめ粉 ココア ベーキングパウダー さとう 水 キャノーラ油 黒ごま	●牛乳 牛乳 豆乳もち とうにゅう かたくり粉 さとな粉	●牛乳 牛乳 ポップコーン ポップコーンの素 キャノーラ油 しお
	ｴﾈﾙｷﾞｰ 476kcal 蛋白質 19.4g 脂質 16g 食塩 1.7g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 457kcal 蛋白質 21.1g 脂質 11.5g 食塩 1.5g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 483kcal 蛋白質 19.1g 脂質 12.3g 食塩 2.1g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 516kcal 蛋白質 20.3g 脂質 23.4g 食塩 1.7g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 556kcal 蛋白質 18.7g 脂質 24.4g 食塩 1.6g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 474kcal 蛋白質 18.1g 脂質 15.3g 食塩 1.6g

	22	23	24	25	26	27
9時	●牛乳 はいはいん	●牛乳 やさいはいはいん	●牛乳 ベビーせんべい	●牛乳 はいはいん	●牛乳 おかずにぼし	●牛乳 やさいはいはいん
昼食	ごはん 米 豚肉と厚揚げの甘辛炒め ぶたにく あつあげ たまねぎ きゃべつ にんじん しめじ 青ねぎ りょうり酒 濃口しょうゆ しょうが キャノーラ油 切干大根の和えもの 切干だいこん カットわかめ ちりめんじゃこ あげ さとう 濃口しょうゆ 中華スープ こまつな はくさい ねぎ ★とりがらスープ ごま油	*誕生会* キーマカレー 米 パセリ缶 しおぶたひき肉 ひき肉 高野とうふ たまねぎ にんじん ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン しょうが にんにく キャノーラ油 ★ブイヨン ケチャップ ウスターソース ★ｱﾚﾙｹﾞﾝﾌﾘｰカレールウ ポテト しお キャノーラ油 春キャベツのサラダ 新キャベツ レッドキャベツ あぶらあげ 赤ドレッシング ﾊﾞｼﾞﾙﾊﾟｳﾀﾞｰ りんご りんご	●ベーコンピラフ 米 ベーコン たまねぎ マッシュルーム缶 コーン グリーンピース しお ★ブイヨン キャノーラ油 ●たまごサラダ ブロッコリー たまご えのき 白ごま ★卵不使用マヨネーズ レモン果汁 ●ミネストローネ ウィンナー マカロニ にんじん だいず水煮 ケチャップ ★ブイヨン さしおとお トマト缶 パセリ缶	ごはん 米 白身魚のゆかり揚げ ホキ ゆかり かたくり粉 コーンスターチ キャノーラ油 小松菜のﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和え こまつな たまねぎ 赤ドレッシング 牛肉と厚揚げの煮物 ぎゅうにく あげ にんじん きぬさや 混合削りぶし 濃口しょうゆ みそ汁 もやし さつまいも 豆苗 混合削りぶし みそ	ごはん 米 豆乳シチュー とりにく じゃがいも だいこん たまねぎ にんじん パセリ缶 キャノーラ油 とうにゅう みそ ★とりがらスープ さとう ごま インゲンのサラダ さやいんげん コーン ブウンえのき さとう 穀物酢 レモン果汁 淡口しょうゆ キャノーラ油 みかん缶 みかん缶	菜めしごはん 米 菜めし 米粉のきざみあげうどん フォー あぶらあげ あおさ 青ねぎ 濃口しょうゆ 混合削りぶし 淡口しょうゆ 高野のそぼろ煮 高野とうふ とりにく グリーンピース キャノーラ油 さとう 濃口しょうゆ かたくり粉
☆		たまご）ベーコン→ 鶏ミンチ たまご）たまご→あぶらあげ たまご）ウインナー→ ★ﾌﾗﾝｸﾌﾙﾄｿｰｾｰｼﾞ		完了食）白身魚のグリルに変更		
3時	ほうじ茶 ほうじ茶 ごはんのおやき 米 さとう 白ごま みそ 濃口しょうゆ キャノーラ油	●牛乳 牛乳 いちごケーキ こめ粉 コーンスターチ ベーキングパウダー いちごジャム さとう とうにゅう キャノーラ油 ★豆乳ホイップ	●牛乳 牛乳 ●ちんすこう こむぎ粉 さとう キャノーラ油	●牛乳 牛乳 キャベツ焼き きゃべつ 絹とうふ あぶらあげ かたくり粉 キャノーラ油 ★中濃ソース ★卵不使用マヨネーズ あおさ 削りぶし	●牛乳 牛乳 蒸しパン こめ粉 ベーキングパウダー さとう とうにゅう キャノーラ油	●牛乳 牛乳 トマトパンケーキ こめ粉 ベーキングパウダー さとう とうにゅう ケチャップ ﾊﾞｼﾞﾙﾊﾟｳﾀﾞｰ キャノーラ油
	ｴﾈﾙｷﾞｰ 493kcal 蛋白質 17.5g 脂質 12.5g 食塩 1.7g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 666kcal 蛋白質 18.6g 脂質 25.8g 食塩 2.7g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 675kcal 蛋白質 18.5g 脂質 27.9g 食塩 2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 509kcal 蛋白質 23.4g 脂質 19.9g 食塩 1.6g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 545kcal 蛋白質 19.6g 脂質 15.5g 食塩 1.7g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 548kcal 蛋白質 18g 脂質 15g 食塩 1.6g

	29	30
9時		●牛乳 やさいはいはいん
昼食	昭和の日	ポークカレー 米 ぶたにく じゃがいも にんじん たまねぎ しょうが にんにく キャノーラ油 ★ブイヨン ケチャップ ウスターソース ★ｱﾚﾙｹﾞﾝﾌﾘｰカレールウ 豆腐サラダ はくさい 木綿とうふ 黄ピーマン あぶらあげ 濃口しょうゆ さとう 穀物酢 ごま油 もも缶 もも缶
3時		●牛乳 牛乳 米粉のナポリタン フォー たまねぎ にんじん ピーマン ハムステーキ しお ケチャップ キャノーラ油
		ｴﾈﾙｷﾞｰ 561kcal 蛋白質 18g 脂質 18.6g 食塩 2.2g

（完了期　13～18か月頃）
標準を13～14か月の2か月とし、後は個人差に合わせてすすめます。
お肉を小さく刻み、揚げ物と香辛料を控えています。
ミルクから牛乳に変わります。

≪使用しない食材・代替えについて下部☆欄記載≫
・こんにゃく
・おしゃぶり昆布
・カレー粉
・りんご　→コンポートに変更します
・青魚（さば）　→白身魚に変更します
・揚げ物　→焼き物や煮物に変更します

株式会社南テスティバル

仕入れの都合により記載内容と異なる場合もございますので、ご了承下さいませ。