

2022年度4月献立材料表

さかえ保育園様

日曜日	1・15 金		2・16 土		4・18 月		5・19 火		6・20 水		7・21 木		8・22 金		9・23 土	
献立名	菜飯ごはん タンドリーチキン コールスローサラダ コンソメスープ		中華丼 小松菜の和え物 えのきのみそ汁		スパゲティーミートソース カリフラワーサラダ フルーツポンチ		ごはん 鶏のから揚げ チャブチェ じゃが芋のみそ汁		麻婆豆腐丼 もやしナムル 中華スープ		ごはん サバの塩焼き キャベツのソテー ほうれん草ののり和え ごぼうのみそ汁		ごはん チキンカツ チンゲン菜のサラダ 玉ねぎのみそ汁		ごはん 豚肉のスタミナ焼き 白菜のとろろ昆布和え 小松菜のみそ汁	
材料名	白米 菜飯の素 鶏肉 玉ねぎ しょうが 酒 醤油 砂糖 フレッシュヨーグルト カレー粉 ケチャップ にんにく スキムミルク キャベツ 人参 ツナ マヨドレ 塩 砂糖 スキムミルク 玉ねぎ 人参 コンソメ 醤油 酒 塩 ハセリ		白米 豚肉 白菜 玉ねぎ 人参 しょうが 醤油 砂糖 中華だし 片栗粉 ごま油 小松菜 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん えのき 青ねぎ 天然だし(昆布・かつお) みそ		スパゲティー 人参 玉ねぎ ホールトマト トマトピューレ にんにく しょうが 塩 コンソメ 片栗粉 ケチャップ カリフラワー コーン 酢 砂糖 醤油 塩 油 パン缶 みかん缶 黄桃缶 寒天ゼリー 砂糖		白米 鶏肉 醤油 にんにく しょうが みりん 酒 塩 片栗粉 油 玉ねぎ 人参 黄パプリカ チンゲン菜 春雨 中華だし 醤油 砂糖 みりん 酒 ごま油 じゃが芋 玉ねぎ 天然だし(昆布・かつお) みそ		白米 豚肉 木綿豆腐 玉ねぎ 人参 チンメンジャン みそ 醤油 砂糖 酒 ごま油 にんにく しょうが 片栗粉 太もやし 小松菜 白ごま 酢 砂糖 醤油 塩 ごま油 大根 椎茸 中華だし ジャンタン 醤油 酒 塩 ごま油 みりん		白米 サバ 塩 酒 キャベツ 玉ねぎ 人参 ベーコン 油 塩 醤油 コンソメ ほうれん草 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん きざみのり ささがきごぼう 白ねぎ 天然だし(昆布・かつお) みそ		白米 鶏肉 塩 小麦粉 パン粉 スキムミルク 油 ソース チンゲン菜 かにかま 酢 砂糖 醤油 塩 油 玉ねぎ わかめ 天然だし(昆布・かつお) みそ		白米 豚肉 玉ねぎ 赤パプリカ 焼肉のたれ にんにく 塩 油 白菜 人参 とろろ昆布 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 砂糖 小松菜 酢 天然だし(昆布・かつお) みそ	
副食	麸ラスク、牛乳 麸 砂糖 バター 牛乳		お菓子、牛乳 お菓子(ビスケット) 牛乳		ゆかりおにぎり、麦茶 白米 ゆかり 麦茶		ミルク蒸しパン、麦茶 牛乳 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 食塩 油 麦茶		手作りゼリー、牛乳 オレンジゼリー 砂糖 イナアガー 牛乳		焼きそば、麦茶 中華麺 人参 玉ねぎ ソース 中華だし 油 あおさ 麦茶		フレーンクッキー、牛乳 小麦粉 砂糖 油 塩 牛乳		お菓子、牛乳 お菓子(ビスケット) 牛乳	
栄養価	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児
	573kcal 蛋白21.9g 脂質22.4g 食塩2.0g	458kcal 蛋白17.5g 脂質17.9g 食塩1.6g	530kcal 蛋白20.3g 脂質12.9g 食塩1.8g	424kcal 蛋白16.2g 脂質10.3g 食塩1.4g	540kcal 蛋白18.6g 脂質12.2g 食塩2.0g	432kcal 蛋白14.8g 脂質9.7g 食塩1.6g	591kcal 蛋白18.1g 脂質17.5g 食塩2.0g	472kcal 蛋白14.4g 脂質14.0g 食塩1.6g	596kcal 蛋白19.9g 脂質18.3g 食塩2.1g	476kcal 蛋白15.9g 脂質14.6g 食塩1.6g	464kcal 蛋白15.1g 脂質13.7g 食塩2.4g	371kcal 蛋白12.0g 脂質10.9g 食塩1.9g	680kcal 蛋白22.4g 脂質21.9g 食塩2.1g	544kcal 蛋白17.9g 脂質22.3g 食塩1.6g	551kcal 蛋白19.7g 脂質18.9g 食塩2.0g	440kcal 蛋白15.7g 脂質15.1g 食塩1.6g
日曜日	11・25		12・26		13・27		14・28		30							
献立名	ごはん 筑前煮 菜の花のおかか和え なめこのみそ汁		カレーライス ブロックとチーズのサラダ 果物(りんご)		ごはん サワらのみそマヨ焼き 切り干し大根の煮物 いんげんのお浸し 豆腐のすまし汁 白米		野菜ラーメン がんもの煮物 果物(バナナ)		ごはん ハンバーグ ケチャップ 粉ふき手 カリフラワーとハムのサラダ 白菜のみそ汁 白米							
材料名	白米 鶏肉 人参 ちくわ 板こんにゃく 里芋 グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん ごま油 菜の花 かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん なめこ 白ねぎ 天然だし(昆布・かつお) みそ		白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 カレーウ ケチャップ ソース 油 スキムミルク ブロックリー ミックスチーズ 酢 砂糖 醤油 塩 油 りんご		サワラ 天然だし(昆布・かつお) みそ 白みそ マヨドレ 醤油 みりん 砂糖 酒 切り干し大根 油揚げ 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん いんげん 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 木綿豆腐 わかめ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 酒 みりん		中華麺 鶏肉 チンゲン菜 太もやし しめじ 玉ねぎ 醤油ラーメンスープ ごま油 みりん がんもどき 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん バナナ		玉ねぎ 牛肉 豚肉 鶏肉 人参 パン粉(乳・小麦・大豆含む) 鶏卵 牛乳 砂糖 塩 酒 みりん しょうが にんにく ケチャップ じゃが芋 塩 カリフラワー ロスハム 酢 砂糖 醤油 塩 ごま油 白ごま 白菜 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) みそ							
副食	マカロニきな粉、麦茶 マカロニ 砂糖 黒砂糖 きな粉 麦茶		※ココアパンケーキ、牛乳 小麦粉 ビュアココア 砂糖 油 塩 ベーキングパウダー 牛乳		手作りゼリー、牛乳 ふどうジュース 砂糖 イナアガー 牛乳		たぬきおにぎり、麦茶 白米 たかす あおさ 醤油 塩 麦茶		お菓子、牛乳 お菓子(りんご) 牛乳							
栄養価	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児	幼児	乳児
	447kcal 蛋白18.8g 脂質8.8g 食塩2.1g	357kcal 蛋白15.0g 脂質7.0g 食塩1.6g	658kcal 蛋白18.5g 脂質18.7g 食塩2.2g	526kcal 蛋白14.8g 脂質14.9g 食塩1.7g	498kcal 蛋白18.5g 脂質10.5g 食塩2.1g	398kcal 蛋白14.8g 脂質8.4g 食塩1.6g	559kcal 蛋白21.1g 脂質14.6g 食塩2.9g	447kcal 蛋白16.8g 脂質11.6g 食塩2.3g	633kcal 蛋白21.3g 脂質21.8g 食塩2.1g	506kcal 蛋白17.0g 脂質17.4g 食塩1.6g						

4月

ご入園、ご進級  
おめでとうございます  
いよいよ新年度が始まりました。  
慣れない環境で戸惑いもあると  
思いますが、しっかり食べて  
元気ががんばりましょう！  
皆さんにとって給食の時間が楽しみに  
なるようなおいしい給食づくりを  
心掛けていきます。  
また、給食づくりを通して  
皆さんの健康を支えて  
いけたらと思います。  
本年度もよろしくお願い致します。



※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。  
※アレルギーは別紙メニューになります。  
※食塩 = 食塩相当

※12日の副食は誕生会のため誕生ケーキ(ホイップクリーム・みかん缶・白桃缶を含む)となり、栄養価は以下ようになります。  
幼児・・・723kcal、蛋白20.8g、脂質23.8g、塩分2.2g  
乳児・・・578kcal、蛋白16.6g、脂質19.0g、塩分1.7g