

令和6年度4月完了期献立材料表

認定こども園早苗幼稚園

献立名	4/1(月)	4/2(火)	4/3(水)	4/4(木)	4/5(金)	4/6(土)	4/8(月)	4/9(火)	4/10(水)	4/11(木)	4/12(金)	4/13(土)	4/15(月)	4/16(火)	4/17(水)
豚丼 かぼちゃの煮物	ごはん 鶏肉と春雨の和風炒め 小松菜の煮返し みそ汁	ごはん 豚肉のトマト煮込み コンソメスープ	ごはん 豚肉 玉ねぎ 人参 フロコリー マカロニ ホールトマト コンソメ ソース 砂糖 みりん 酒	豚肉 玉ねぎ 人参 フロコリー マカロニ ホールトマト コンソメ ソース 砂糖 みりん 酒	白米 豚肉 木綿豆腐 玉ねぎ 人参 ソース 塩 醤油 バター	焼きたて ひじきの煮物	すき焼き丼 フロコリーののぞし	ごはん 豚肉の炒め物 春キャベツのおかか和え みそ汁	ごはん 鶏肉のマーマレード焼き チンゲン菜サラダ みそ汁	ごはん サバの味噌煮 人参しりしり すまし汁	ごはん 筑前煮 ほうれん草の和え物 みそ汁	ミートソーススパゲティ ジャーマンポテト	ごはん 豚肉の中華炒め チンゲン菜の中華和え みそ汁	ごはん 鶏じゃが ほうれん草のお浸し みそ汁	ごはん アジの塩焼き ひじきの煮物 フロコリーの和え物 みそ汁
材料名	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 キャベツ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 かぼちゃ グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 酒 砂糖	白米 鶏肉 春雨 人参 玉ねぎ ピーマン 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 小松菜 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん キャベツ かぼちゃ 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 フロコリー マカロニ ホールトマト コンソメ ソース 砂糖 みりん 酒 じゃが芋 油 マッシュルーム 人参 小松菜 コンソメ 醤油 塩 酒	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 赤みそ・醤油 砂糖 バター	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 ソース 塩 醤油 バター	中華麺 豚肉 玉ねぎ 人参 ソース 塩 醤油 バター	白米 牛肉 玉ねぎ 人参 高野豆腐 醤油 酒 みりん 油 ひじき 人参 油揚げ 醤油 天然だし(昆布・かつお) 砂糖 みりん 酒 ごま油	【すき焼きの日】 白米 豚肉 玉ねぎ 人参 高野豆腐 醤油 酒 みりん 油 プロコリー 人参 天然だし(昆布・かつお) 砂糖	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン 醤油 酒 みりん 油 チンゲン菜 コーン 酢 醤油 油 塩 木綿豆腐 豆腐 椎茸 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 鶏肉 里芋 人参 椎茸 グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 スキムミルク 人参 小松菜 ツナ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 砂糖 塩 玉ねぎ なめこ わかめ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 酒 みりん 塩	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 ほうれん草 天然だし(昆布・かつお) みそ	スパゲティ 豚肉 玉ねぎ 人参 ホールトマト ケチャップ コンソメ 砂糖 塩 油 じゃが芋 コンソメ 塩 油 パセリ	白米 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 油 チンゲン菜 人参 酢 ごま油 醤油 砂糖 塩 ほうれん草 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 塩 人参 コーン 春雨 みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 油 木綿豆腐 人参 玉ねぎ 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 アジ 塩 酒 ひじき 人参 グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 ごま油 プロコリー 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 塩 大根 玉ねぎ 天然だし(昆布・かつお) みそ
おやつ	お茶漬け風おにぎり 白米 お茶漬けわかめの素	さつま芋きな粉 きな粉 砂糖 塩	牛乳寒天 牛乳 みかん缶 砂糖 イナアガー	駄ラスク 駄 砂糖 バター	いちご蒸しパン 小麦粉 いちごジャム ベーキングパウダー 塩	お菓子 お菓子	豆乳ココアプリン 豆乳 イナアガー 砂糖 ビュアココア	ゆかりおにぎり 白米 ゆかり	黒ごまクッキー 小麦粉 砂糖 油 塩 黒ごま	シヤムパン 食パン りんごジャム	ミルクパンケーキ 食パン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖・油 塩	お菓子 お菓子	手作りゼリー オレシヤ果汁 砂糖 イナアガー	マカロニきな粉 マカロニ きな粉 砂糖 塩	焼きおにぎり 白米 醤油 みりん 油
A	172kcal	89kcal	78kcal	102kcal	122kcal	95kcal	78kcal	172kcal	196kcal	115kcal	156kcal	103kcal	65kcal	61kcal	187kcal
献立名	4/18(木)	4/19(金)	4/20(土)	4/22(月)	4/23(火)	4/24(水)	4/25(木)	4/26(金)	4/27(土)	4/29(月)	4/30(火)	4月			
材料名	ごはん 鶏肉の煮物 フレッシュサラダ コンソメスープ	カレーライス フルーツヨーグルト オレンジジュース 【カレーの日】	あんかけ丼 カリフラワーのおかか和え	ごはん 鶏肉のゆずリテー チンゲン菜の煮返し すまし汁	ごはん 豚肉のカレー炒め シーザーサラダ みそ汁	白米 白身魚の煮物 マカロニの和風サラダ コンソメスープ	ごはん クリームシチュー フロコリーサラダ	ごはん ハンバーグケチャップ もやしとツナ和え みそ汁	鶏のつま煮 さつま芋の甘煮	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 小松菜 天然だし(昆布・かつお) 砂糖 醤油 みりん 酒 さつま芋 砂糖 塩	ごはん 豚肉の甘辛炒め ほうれん草の和え物 みそ汁	昭和の日	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 春雨 醤油 砂糖 みりん 酒 油 ほうれん草 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 塩 玉ねぎ 人参 里芋 天然だし(昆布・かつお) みそ	手作りゼリー ぶどう果汁 砂糖 イナアガー	
おやつ	大学芋風 さつま芋 黒ごま 砂糖・醤油 油 片栗粉	手作りチヂミ 小麦粉・片栗粉 人参 玉ねぎ・ニラ とろけるチーズ・醤油 天然だし(昆布・かつお)・ごま油	お菓子 じゃが芋 油 塩 あおさ	青のりポテト じゃが芋	チーズ蒸しパン 小麦粉 プロセセスチーズ ベーキングパウダー 砂糖 塩	じゃこおかにぎり 白米 かつお節 醤油 ちりめん	きな粉駄ラスク 駄 砂糖 きな粉 バター	ココアクッキー 小麦粉 油 砂糖 ビュアココア 塩	お菓子 お菓子	お菓子 お菓子	手作りゼリー ぶどう果汁 砂糖 イナアガー	昭和の日	手作りゼリー ぶどう果汁 砂糖 イナアガー		
A	116kcal	106kcal	102kcal	147kcal	125kcal	179kcal	90kcal	192kcal	88kcal		69kcal				

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、しっかりとごはんを食べて
元気に過ごしましょう！
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。

本年度もよろしく願ひ致します。

※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。 株式会社 富喜屋
 ※★印はアレルギー除去食対象です。アレルギー-B,Cは別紙メニューになります。
 ※お菓子はエースコイン、シガーフライ、はりんこ、ウエハースのローテーションになります。※魚料理は骨なしの魚を使用しておりますが、まれに骨が入っている場合もございます。気を付けてお召上がりください。

