



給食予定献立表



2024年4月

エンゼル幼稚園

日	曜日	献立名	ざ い り よ う			
			赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ カや体温となるもの	その他
			魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
8	月	***始業式 ツナコーントースト りんごジュース	ツナ	コーン,パセリ りんごジュース	食パン,マヨドレ	
9	火	***入園式				
10	水	【長・中】てりやき風トースト 【少】スティックパン りんごジュース	鶏肉	コーン りんごジュース	食パン,砂糖,マヨドレ	醤油
11	木	ウインナートースト 【少】スティックパン りんごジュース	ウインナー	コーン,キャベツ りんごジュース	食パン	塩,ケチャップ
12	金	ポテサラトースト 【少】スティックパン りんごジュース	ツナ	人参,胡瓜 りんごジュース	食パン,じゃがいも,マヨドレ	塩
15	月	チキンライス 【長・中】コンソメスープ ぶどうゼリー	鶏肉	玉ねぎ,人参,ピーマン 大根,玉ねぎ,キャベツ,人参	米,油 ぶどうゼリー	ケチャップ,塩 コンソメ,塩
16	火	麻婆丼 【長・中】白菜スープ りんごジュース	豆腐,豚肉 わかめ	玉ねぎ,人参,ピーマン,生姜 白菜,玉ねぎ,もやし りんごジュース	米,砂糖,片栗粉,ゴマ油	ガラスープ,醤油,酒 ガラスープ,醤油,塩
17	水	春野菜のスパゲティ ブロッコリーツナあえ フルーツ	豚肉,ウインナー ツナ	キャベツ,玉ねぎ,パプリカ, にんにく,アスパラガス ブロッコリー,カリフラワー,人参 パイン	スパゲティ,油 油,砂糖	醤油 酢,塩
18	木	ごはん 鶏肉のから揚げ 春雨中華サラダ たまねぎのみそ汁 りんごゼリー	鶏肉 味噌	生姜 人参,胡瓜 玉ねぎ,えのき,ねぎ	米 片栗粉,油 春雨,砂糖,ゴマ油 りんごゼリー	酒,醤油 酢,醤油
19	金	ハヤシライス マカロニサラダ ヨーグルト	豚肉 ヨーグルト	玉ねぎ,人参,グリーンピース ブロッコリー,胡瓜,人参	米,油 マカロニ,マヨドレ	ハヤシフレーク,ケチャップ 塩
22	月	チャーハン 切干大根のナムル わかめスープ マスカットゼリー	ウインナー わかめ	玉ねぎ,人参,コーン,ねぎ 切干大根,もやし,胡瓜,人参 もやし,玉ねぎ	米,油 砂糖,ごま,ゴマ油 マスカットゼリー	ガラスープ,醤油,塩 醤油 ガラスープ,醤油,塩
23	火	ごはん 煮込みハンバーグ ブロッコリーごまあえ コンソメスープ やさいゼリー	豚肉,鶏肉,豆腐	玉ねぎ ブロッコリー,キャベツ,コーン 大根,玉ねぎ,人参,えのき	米 片栗粉,パン粉,砂糖 ごま,砂糖 やさいゼリー	塩,ソース,ケチャップ 醤油 コンソメ,塩
24	水	焼きそば 春野菜サラダ りんごジュース	豚肉,かつおぶし,青のり 鶏肉	人参,玉ねぎ,キャベツ,ピーマン キャベツ,人参,スナップえんどう,菜の花 りんごジュース	中華そば,油 じゃがいも,マヨドレ	ソース 塩
25	木	ごはん 鶏肉の照り焼き ひじきサラダ たまねぎのみそ汁 りんごゼリー	鶏肉 ひじき,ツナ 味噌	キャベツ,胡瓜,人参 玉ねぎ,白菜,小松菜	米 砂糖 油,砂糖 りんごゼリー	醤油,みりん 醤油,酢
26	金	ごはん 白身魚フライ スパゲティサラダ 豆腐スープ フルーツ	ホキ ウインナー 豆腐	人参,胡瓜,コーン 白菜,玉ねぎ,人参 パイン	米 小麦粉,パン粉,油 スパゲティ,マヨドレ	塩 塩 塩 コンソメ,塩
30	火	カレーピラフ ポテトサラダ コンソメスープ お楽しみデザート	豚肉 ツナ	玉ねぎ,人参,生姜,にんにく,グリーンピース 胡瓜,人参,コーン キャベツ,大根,玉ねぎ,人参	米 じゃがいも,マヨドレ	カレー粉,ケチャップ,ソース 塩 コンソメ,塩

献立種類	園児				
	栄養素	I補給 -	蛋白質	脂質	食塩
平均栄養価	367 kcal		11.7g	10.5 g	1.4g
目標栄養価	390kcal		13.0g	9g ~ 13g	1.5 g