

# 山手幼稚園 2022年 4月 給食便り

## \*入園・進級 おめでとうございます\*



春の暖かな日差しの中、新年度がスタートしました。  
子どもたちは新しいお友だちや、  
これから訪れるドキドキわくわくの毎日に期待でいっぱいだと思います。



給食室では、安全でおいしい給食づくりを心掛け、  
子どもたちの健やかな成長を食事面からサポートしていきます。  
給食を通じて、食べることが大好きになっていただければ嬉しいです。  
一年間、よろしくお願いします♪

### <献立表>

	月	火	水	木	金 土
昼食	<div style="border: 2px dashed black; border-radius: 50%; padding: 20px;"> <p style="text-align: center;"><b>*献立のマークについて*</b></p> <p>★：アレルギー対応の加工食品です。たまご・乳・小麦を使用していません。 ※その他のアレルギーに関しては食品ごとに記載しております。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギーフリーカレーウ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。</li> <li>・米粉のハヤシルウ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。</li> <li>・とうふハンバーグ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。</li> <li>・ミートボール …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。</li> <li>・ポークウインナー …… 原材料の一部に豚肉を含みます。</li> <li>・フランクフルトソーセージ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。</li> <li>・豚ロースハム …… 原材料の一部に豚肉を含みます。</li> <li>・パイヨン …… 28品目のアレルギーが使用されていません。</li> <li>・とりがらスープ …… 原材料の一部に鶏肉を含みます。</li> <li>・卵不使用マヨネーズ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。</li> <li>・中濃ソース …… 28品目のアレルギーが使用されていません。</li> <li>・さつまあげ、ちくわ …… たまご、乳、小麦不使用の練り物です。</li> <li>・豆乳ホイップ …… 原材料の一部に大豆を含みます。</li> </ul> <p>☆：たまご・乳を使用していません。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚しゅうまい …… 原材料の一部に小麦・豚肉を含みます。</li> </ul> <p>○：お便りでのアレルギー対応の管理上、表示されるマークです。</p> <p>◆：新メニュー</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>アレルギー対応表示食品</b></p> <p>たまご、乳、小麦、きのこ(全て)、こんにゃく 生トマト、トマト缶、バナナ、いちご 肉類(豚、牛、鶏、ウインナー、ハム)</p> </div> </div>				<p>■(預かり保育) ■米粉のカレーライス 米 ぶたにく だいにん たまねぎ にんじん 高野とうふ キャノーラ油 ★パイヨン さとう ★乳脂肪フリーカレーウ ■ブロックリーのサラダ ■(人参ドレッシング) ブロックリー ■和食)ドレッシング にんじん 黄パプリカ セバレードドレッシング 淡路しょうゆ さとう ■フルーツ菓天 ミックスフルーツ缶 かんてん さとう かびりんの素(青りんご)</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>*ミックスフルーツ缶*</b></p> <p>桃・梨・パイナップル ぶどう・さくらんぼ</p> </div>
アレルギー対応					
3時					<p>■スイーツポテト さつまいも さとう どうにゅう マーガリン マーマレード</p>
アレルギー対応					アレルギー対応はありません
					<p>1杯分 - 473kcal 蛋白質 14.1g 脂質 12.3g 加糖分 89mg 鉄 1.9mg 食塩 1.6g</p>





	月 4	火 5	水 6	木 7	金 8
昼食	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ケチャップライス</b> 米 ミックスベジタブル <b>豚ひき肉</b> 高野とうふ にんにく マーガリン しお 濃口しょうゆ ★フイヨン ケチャップ <b>■いんげんのツナ和え</b> さやいんげん にんじん ツナ缶 さとう 濃口しょうゆ <b>■いちごゼリー</b> カブゼリーの素(いちご) <b>■コンソープ</b> たまねぎ マーガリン コーン 高野とうふ ★フイヨン コーン缶 とうにゅう さとう かたくり粉 ハセリ缶	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■さばの煮つけ</b> さば しお りょうり酒 しょうが だしパック さとう 濃口しょうゆ みりん風 かたくり粉 <b>■おくらの豚肉和え</b> おくら <b>きのこ</b> 赤ハブリカ 塩こんぶ さとう 濃口しょうゆ <b>■きんぴらごぼう</b> ごぼう にんじん ★ちくわ キャノーラ油 だしパック さとう 濃口しょうゆ 白ごま ごま油 <b>■はくさいのみそ汁</b> はくさい <b>つきコンニャク</b> みつば 混合削りぶし みそ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■ぶた肉とちよしの炒め物</b> ぶたにく もやし たまねぎ にんじん ビーマン しょうが キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう ★中濃ソース しお <b>■ごまつなのさけ和え</b> ごまつな サケフレーク 黄ハブリカ さとう 濃口しょうゆ <b>■はるさめサラダ</b> はるさめ きゅうり <b>★豚ロースハム</b> 濃口しょうゆ レモン果汁 さとう <b>■すまし汁</b> だいこん あぶらあげ カットわかめ 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■とり肉のてりやき</b> とりにく りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 <b>■ブロッコリーの濃和え</b> ブロッコリー コーン 赤ハブリカ のり さとう 濃口しょうゆ <b>■あつあげの煮物</b> あつあげ にんじん きぬさや だしパック 濃口しょうゆ さとう <b>■じゃがいものみそ汁</b> じゃがいも <b>★さつまあげ</b> <b>まいだけ</b> 青ねぎ 混合削りぶし みそ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■米粉のハヤシライス</b> 米 <b>きゅうり</b> ぶたにく たまねぎ にんじん 高野とうふ ★中濃ソース ケチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシルウ ★フイヨン <b>■さやべつサラダ</b> さやべつ にんじん みずな <b>野菜ドレッシング</b> さとう 濃口しょうゆ <b>■みかん寒天</b> みかん缶 かんてん さとう カブゼリーの素(カブ)
	アレルギー対応はありませぬ	きのこ) きのこは入れない こんにゃく) こんにゃくは入れない	肉類) 豚肉は入れない 肉類) ハムは入れない	肉類) 鮭に変更 きのこ) まいたけは入れない	肉類) 牛肉・豚肉は入れない きのこ) 野菜ドレッシングは入れない
3時	<b>■ちくわの濃あけ</b> ★ちくわ かたくり粉 あおさ ★和風だし顆粒 キャノーラ油	<b>■米粉のいちごケーキ</b> <b>いちごジャム</b> こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー いちご) いちごジャムは入れない	<b>■おなかおにぎり</b> 米 かつおぶし 濃口しょうゆ みりん風	<b>■とうふ入り抹茶の米粉ケーキ</b> 木綿とうふ こめ粉 かたくり粉 ベーキングパウダー 抹茶缶 キャノーラ油 さとう	<b>■焼きポテト</b> ポテト しお ハセリ缶
	アレルギー対応はありませぬ	アレルギー対応はありませぬ	アレルギー対応はありませぬ	アレルギー対応はありませぬ	アレルギー対応はありませぬ
	I1材 - 446kcal 蛋白質 17.6g 脂質 13.8g 加砂糖 95mg 鉄 2mg 食塩 1.1g	I1材 - 508kcal 蛋白質 16.4g 脂質 15.6g 加砂糖 90mg 鉄 1.8mg 食塩 1.7g	I1材 - 487kcal 蛋白質 17.6g 脂質 7.7g 加砂糖 95mg 鉄 2.1mg 食塩 1.5g	I1材 - 422kcal 蛋白質 17.4g 脂質 10.6g 加砂糖 110mg 鉄 1.9mg 食塩 1.2g	I1材 - 459kcal 蛋白質 12.7g 脂質 14.1g 加砂糖 68mg 鉄 1.5mg 食塩 1.7g



	11	12	13	14	15
昼食	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■ぶた肉の中巻炒め</b> ぶたにく はくさい たまねぎ にんじん たら しょうが キャノーラ油 ★とりがらスープ 濃口しょうゆ りょうり酒 こしょう かたくり粉 <b>■きゅうりのちりめん和え</b> きゅうり 赤ハブリカ ちりめん さとう 濃口しょうゆ <b>■あおりんごゼリー</b> カブゼリーの素(青りんご) <b>■とうふのみそ汁</b> とうふ <b>エリンギ</b> みつば 混合削りぶし みそ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■白身魚のバター醤油風</b> 白身 りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ <b>■ソース)</b> 濃口しょうゆ マーガリン さとう かたくり粉 <b>■切干だいこんの煮物</b> 切干だいこん にんじん 高野とうふ えんどう だしパック さとう 濃口しょうゆ <b>■ほうれん草のごま和え</b> ほうれん草 黄ハブリカ 白ごま ごま油 さとう 濃口しょうゆ <b>■さつまいものみそ汁</b> さつまいも <b>つきコンニャク</b> みずな 混合削りぶし みそ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■餅チャーハン</b> 米 ミックスベジタブル サケフレーク 高野とうふ ★とりがらスープ 濃口しょうゆ みりん風 しお マーガリン キャノーラ油 こしょう <b>■ミートボール</b> <b>★ミートボール</b> <b>■ソース)</b> ケチャップ ★中濃ソース さとう <b>■煎え)</b> ブロッコリー 濃口しょうゆ さとう <b>■もやしナムル</b> もやし ★さつまあげ カットわかめ さとう 濃口しょうゆ 白ごま ごま油 <b>■コンソメスープ</b> きゃべつ ビーマン <b>★豚ロースハム</b> しめじ ★フイヨン さとう 濃口しょうゆ ラード ハセリ缶	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■とり肉とあつあげの煮物</b> とりにく あつあげ たまねぎ にんじん 高野とうふ 青ねぎ しょうが キャノーラ油 ★とりがらスープ キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう <b>■ピーマンと野菜の和え物</b> ピーマン さやいんげん 赤ハブリカ さとう 濃口しょうゆ 穀物酢 キャノーラ油 <b>■マスカットゼリー</b> カブゼリーの素(マスカット) <b>■ごまつなのみそ汁</b> ごまつな カリフラワー ごぼう 混合削りぶし みそ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■米粉のひき肉カレー</b> 米 <b>ぶたにく</b> じゃがいも たまねぎ にんじん 高野とうふ キャノーラ油 ★フイヨン さとう ★カブカリレールウ <b>■おからのツナサラダ</b> おくら ツナ缶 赤ハブリカ さとう 濃口しょうゆ <b>■もち寒天</b> もち缶 かんてん さとう カブゼリーの素(ピー)
	アレルギー対応はありませぬ	こんにゃく) こんにゃくは入れない	肉類) ポテトに変更 肉類) ハムは入れない きのこ) しめじは入れない	肉類) 鶏肉は入れない	肉類) 豚肉は入れない
3時	<b>■米粉のパナナケーキ</b> <b>バナナ</b> こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー ハナナ) バナナは入れない	<b>■こんぶおにぎり</b> 米 塩こんぶ	<b>■にんじんだーナツ</b> にんじん 木綿とうふ かたくり粉 しらたま粉 さとう キャノーラ油	<b>■たこ焼き風ポテト◆</b> じゃがいも かたくり粉 キャノーラ油 ケチャップ ★中濃ソース しお 青のり	<b>■米粉のブルーベリーケーキ</b> ブルーベリージャム こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー
	アレルギー対応はありませぬ	アレルギー対応はありませぬ	アレルギー対応はありませぬ	アレルギー対応はありませぬ	アレルギー対応はありませぬ
	I1材 - 427kcal 蛋白質 15.6g 脂質 6.8g 加砂糖 101mg 鉄 1.8mg 食塩 1.4g	I1材 - 462kcal 蛋白質 19.3g 脂質 4.2g 加砂糖 122mg 鉄 2.2mg 食塩 1.6g	I1材 - 414kcal 蛋白質 14.8g 脂質 9.6g 加砂糖 119mg 鉄 6.1mg 食塩 1.7g	I1材 - 459kcal 蛋白質 14.7g 脂質 12.6g 加砂糖 125mg 鉄 2.4mg 食塩 1.4g	I1材 - 531kcal 蛋白質 14.9g 脂質 13.1g 加砂糖 98mg 鉄 1.7mg 食塩 1.8g





	月 18	火 19	水 20	木 21	金 22
	<p>■(預かり保管) ■牛肉とごぼうのかやくごはん 米 きゅうり ごぼう にんじん あぶらあげ 青ねぎ さとう 濃口しょうゆ しょうが ごま油 白ごま ★和風だし顆粒 ■さばの塩焼き さば りょうり酒 しお ■ポテトサラダ じゃがいも きゅうり ★豚ロースハム マーガリン ★卵不使用マヨネーズ 穀物酢 さとう ★パイヨン ■ほうれん草のみそ汁 ほうれん草 白ねぎ まいたけ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保管) ■ごはん 米 ■マーボー豆腐 木綿豆腐 豚ひき肉 たまねぎ にんじん 高野とうふ しょうが にんにく キャノーラ油 こしょう 赤だしみそ みそ ★とりがらスープ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 青ねぎ ■はくさいの昆布和え はくさい みずな 赤パプリカ さとう 濃口しょうゆ 塩こんぶ ■ぶどうゼリー カガビリーの素(ぶどう) ■中華スープ もやし ★さつまあげ にら ★とりがらスープ 濃口しょうゆ ごま油</p>	<p>■(預かり保管) ■ごはん 米 ■とり肉のゆきこしょう焼き◆ りょうり酒 濃口しょうゆ SBゆきこしょう280g ■おからのさけ和え おくら サケフレーク 黄パプリカ 濃口しょうゆ さとう ■がんもどき がんもどき にんじん ごまつな だしパック さとう みりん風 濃口しょうゆ ■かぼちゃのみそ汁 かぼちゃ たまねぎ つきこネチャク 混合削りぶし みそ</p>	<p>■*給食スタート* ■米粉のハヤシライス 米 きゅうり ふたにく たまねぎ にんじん 高野とうふ ★中濃ソース ケチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシルウ ★パイヨン ■新野菜サラダ◆ きゃべつ にんじん ■*豚ロースハム アスパラガス ★卵不使用マヨネーズ さとう 穀物酢 濃口しょうゆ ■いちご雪天 ストロベリー カガビリーの素(いちご) かんでん さとう</p> 	<p>■ごはん 米 ■とうふハンバーグ ★とうふハンバーグ ■でりやきソース たまねぎ しめじ だしパック にんじん さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 ■いんげんのおかか和え さやいんげん にんじん コーン かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■ピーゼリー カガビリーの素(ピー) ■だいにんのみそ汁 だいにん あぶらあげ みつば 混合削りぶし みそ</p>
アレルギー対応	肉類) 牛肉は入れない 肉類) ハムは入れない きのこ) まいたけは入れない	肉類) 豚肉は入れない	肉類) 鮭に変更 こんにやく) こんにやくは入れない	肉類) 牛肉・豚肉は入れない 肉類) ハムは入れない いちご) ストロベリーは入れない	肉類) じゃがいものおやきに変更 きのこ) しめじは入れない
3時	<p>■ちくわの濃液あげ ★ちくわ かたくり粉 あおさ ★和風だし顆粒 キャノーラ油</p>	<p>■わかめおにぎり 米 わかめご飯の素</p>	<p>■シュガーポテト さつまいも マーガリン さとう みりん風 しお</p>	<p>■菜飯おにぎり 米 菜めし</p>	<p>■米粉のいちごケーキ いちごジャム こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー いちご) いちごジャムは入れない</p>
アレルギー対応	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません
	I補材 - 537kcal 蛋白質 20.9g 脂質 24.9g 加糖 75mg 鉄 2.3mg 食塩 2.1g	I補材 - 494kcal 蛋白質 16.4g 脂質 8.8g 加糖 97mg 鉄 2.1mg 食塩 1.3g	I補材 - 418kcal 蛋白質 15g 脂質 11.3g 加糖 91mg 鉄 1.8mg 食塩 1.2g	I補材 - 599kcal 蛋白質 16.1g 脂質 17g 加糖 78mg 鉄 1.8mg 食塩 1.9g	I補材 - 473kcal 蛋白質 14.3g 脂質 10.1g 加糖 91mg 鉄 2mg 食塩 1.5g

	25	26	27	28	29
	<p>■ツナチャーハン 米 ミックスベジタブル ツナ缶 高野とうふ ★とりがらスープ 濃口しょうゆ キャノーラ油 しお こしょう ■きゅうりの昆布和え きゅうり にんじん コーン さとう 濃口しょうゆ 塩こんぶ ■フライドポテト ポテト しお パセリ缶 キャノーラ油 ■ピーンスープ ピーン はくさい とりにく 青ねぎ 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ ★とりがらスープ</p>	<p>■*おたんじょう会* ■ごはん 米 ■大豆フレークの甘みそチキンカツ とりにく しお こしょう さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 たいす華フレーク キャノーラ油 ■甘みそソース)  みそ 赤だしみそ ケチャップ ★中濃ソース さとう みりん風 濃口しょうゆ かたくり粉 ■おからのごま和え おくら にんじん まいたけ 白ごま ごま油 さとう 濃口しょうゆ ■マスカットゼリー カガビリーの素(マスカット) ■カリフラワーのみそ汁 カリフラワー あぶらあげ みずな 混合削りぶし みそ</p>	<p>■*おたんじょう会* ■焼肉ピラフ 米 にんにく マーガリン 高野とうふ しお 濃口しょうゆ ★パイヨン パセリ缶 ■トッピング)  ふたにく たまねぎ 赤パプリカ ピーマン キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう りょうり酒 みりん風 しょうが にんにく ごま油 白ごま ■ほうれん草のちりめん和え ほうれん草 にんじん ちりめん 濃口しょうゆ さとう ■いちごゼリー カガビリーの素(いちご) ■オニオンスープ たまねぎ マーガリン ★豚ロースハム しめじ ★パイヨン さとう 濃口しょうゆ ラード パセリ缶</p>	<p>■*おたんじょう会* ■ごはん 米 ■白身魚の濃液揚げ ホキ しお りょうり酒 かたくり粉 あおさ キャノーラ油 ■ブロッコリーのサラダ ブロッコリー にんじん ★豚ロースハム 野菜ドレッシング 濃口しょうゆ さとう ■みかんゼリー カガビリーの素(みかん) みかん缶 ■あつあげのみそ汁 あつあげ たまねぎ かつわかめ 混合削りぶし みそ</p> 	<p>■*昭和の日* 米 ミックスベジタブル ツナ缶 高野とうふ ★とりがらスープ 濃口しょうゆ キャノーラ油 しお こしょう ■きゅうりの昆布和え きゅうり にんじん コーン さとう 濃口しょうゆ 塩こんぶ ■フライドポテト ポテト しお パセリ缶 キャノーラ油 ■ピーンスープ ピーン はくさい とりにく 青ねぎ 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ ★とりがらスープ</p>
アレルギー対応	肉類) 鶏肉は入れない	肉類) 鮭に変更 きのこ) まいたけは入れない	肉類) 鮭は入れない 肉類) ハムは入れない きのこ) しめじは入れない	肉類) ハムは入れない きのこ) 野菜ドレッシングは入れない	
3時	<p>■とうふ入り抹茶の米粉ケーキ 木綿豆腐 こめ粉 かたくり粉 ベーキングパウダー 抹茶缶 キャノーラ油 さとう</p>	<p>■焼き込みおにぎり 米 ごぼう にんじん きぬさや さとう 濃口しょうゆ ★和風だし顆粒</p>	<p>■里芋ポテト 米 ポテト ケチャップ</p>	<p>■米粉のにんじんケーキ にんじん こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー</p>	
アレルギー対応	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	
	I補材 - 408kcal 蛋白質 15.8g 脂質 12.8g 加糖 97mg 鉄 1.6mg 食塩 1.3g	I補材 - 605kcal 蛋白質 21.9g 脂質 16.8g 加糖 101mg 鉄 2.8mg 食塩 1.5g	I補材 - 453kcal 蛋白質 15.8g 脂質 14.2g 加糖 109mg 鉄 1.8mg 食塩 1.5g	I補材 - 466kcal 蛋白質 18.6g 脂質 9.8g 加糖 115mg 鉄 1.9mg 食塩 1.3g	

