

# 山手幼稚園 2024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、よろしくお願いいたします♪



## <献立表>

	月 1	火 2	水 3	木 4	金 5
昼食	<b>■(預かり保育)</b> <b>■米粉の子キンカレー</b> 米 とりにく じゃがいも たまねぎ にんじん だいず華粒状 キャノーラ油 ★フイヨン さとう ★ルル ソリ-カレールー <b>■おくらのおかか和え</b> おくら 黄パプリカ かつおぶし さとう 濃口しょうゆ <b>■もちもち天</b> もちもち かんてん さとう カブゼリーの素(ビ-チ)	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■さわらのごま焼き</b> さわら りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ 白ごま 黒ごま ■とうふの甘辛煮◆ 焼とうふ きゅうりにく にんじん きぬさや だしパック さとう 濃口しょうゆ みりん風 キャノーラ油 <b>■ブロッコリーのサラダ</b> ブロッコリー 赤パプリカ コーン さとう 濃口しょうゆ <b>■だいこんのみそ汁</b> だいこん こぼろ カットわかめ 混合削りぶし みそ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■ぶた肉の中巻炒め</b> ぶたにく きゃべつ たまねぎ にんじん ピーマン しょうが キャノーラ油 鶏がらスープ 濃口しょうゆ りょうり酒 こしょう <b>■かたくり粉</b> <b>■きゅうりの和え物</b> きゅうり ★さつまあげ 赤パプリカ さとう 濃口しょうゆ <b>■ぶどうゼリー</b> カブゼリーの素(ぶどう) <b>■こまつなのみそ汁</b> こまつな もやし あぶらあげ 混合削りぶし みそ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ツナチャーハン</b> 米 ミックスベジタブル <b>■ツナ缶</b> だいず華粒状 鶏がらスープ 濃口しょうゆ キャノーラ油 しお こしょう <b>■ミートボール</b> ★ミートボール <b>■ソース</b> ケチャップ ウスターソース さとう <b>■かたくり粉</b> <b>■蒸えん</b> おくら 濃口しょうゆ さとう <b>■ほうれん草の和え物</b> ほうれん草 コーン ★ちくわ 濃口しょうゆ さとう <b>■オニオンスープ</b> たまねぎ マーガリン にんじん ★ボークウィンナー さやいんげん ★フイヨン さとう 濃口しょうゆ ラード	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■とり肉のなんばん</b> とりにく りょうり酒 しお <b>■かたくり粉</b> キャノーラ油 <b>■南蛮ダレ</b> たまねぎ にんじん きぬさや さとう 穀物酢 濃口しょうゆ <b>■はくさいのナムル</b> はくさい カットわかめ 赤パプリカ さとう 濃口しょうゆ 白ごま こま油 <b>■オレンジゼリー</b> カブゼリーの素(オレンジ) <b>■あつあげのみそ汁</b> あつあげ えのき 豆腐 混合削りぶし みそ
	じゃがいも) じゃがいもは入れない	アレルギー対応はありません	じゃがいも) かたくり粉は入れない	魚類) ツナ缶は入れない じゃがいも) コーンスターチに変更	じゃがいも) 米粉パウダーに変更
3時	<b>■シュガーポテト</b> きつまいも マーガリン さとう みりん風 しお	<b>■ゆかりおにぎり</b> 米 ゆかり	<b>■てりやきまん</b> こめ粉 さとう ペーキングパウダー とうにゅう キャノーラ油 鶏ひき肉 りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 <b>■かたくり粉</b>	<b>■米粉のいちごケーキ</b> 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 ペーキングパウダー	<b>■ちくわの磯辺あげ</b> ★ちくわ こめ粉 コーンスターチ あおさ ★和風だし顆粒 キャノーラ油
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	じゃがいも) おにぎりに変更	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	
	174kcal 505kcal 蛋白質 14g 脂肪 15.8g 鉄 2.1mg 加ゆカ 101mg 食塩 2.3g	174kcal 470kcal 蛋白質 19.3g 脂肪 9g 鉄 1.9mg 加ゆカ 84mg 食塩 1.1g	174kcal 457kcal 蛋白質 18.1g 脂肪 10.7g 鉄 1.7mg 加ゆカ 94mg 食塩 1.2g	174kcal 468kcal 蛋白質 16.1g 脂肪 11.9g 鉄 6.2mg 加ゆカ 140mg 食塩 2g	174kcal 450kcal 蛋白質 18.9g 脂肪 15.7g 鉄 1.9mg 加ゆカ 102mg 食塩 1.2g

### \*献立のマークについて\*

★: アレルギー対応用の加工食品です。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。

- ・アレルギーフリーカレールー …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・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。
- ・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。
- ・ミートボール …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ボークウィンナー …… 原材料の一部に豚肉・牛肉・大豆を含みます。
- ・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。
- ・豚ロースハム …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・ハムステーキ …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・フイヨン …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・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 …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・中濃ソース …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・さつまあげ、ちくわ …… たまご、乳、小麦不使用の練り物です。
- ・豆乳ホイップ …… 原材料の一部に大豆を含みます

☆: たまご・乳を使用していません。  
・豚しゅうまい …… 原材料の一部に小麦・豚肉を含みます。



○: 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。

◆: 新メニュー

### アレルギー対応表示食品

たまご、乳、小麦、バナナ、オレンジ(みかんを含む)  
魚類(サバ・サケ・マグロ)甲殻類、じゃがいも(片栗粉を含む)



	月 8	火 9	水 10	木 11	金 12
昼食	<b>■*ようちえん入園式*</b> <b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■さばのてりやき</b> さば りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 <b>■かたくり粉</b> キャノーラ油 <b>■大豆とひじきの煮物</b> だいず水煮 ひじき にんじん きぬさや だしパック さとう 濃口しょうゆ <b>■きゃべつのごまドレサダ</b> きゃべつ 赤パプリカ 濃口しょうゆ さとう 白ごま ねりごま <b>■だいごんのみそ汁</b> だいごん しめじ 豆腐 混合削りぶし みそ	<b>■*始業式*</b> <b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■ぶた肉の塩ダレ炒め</b> ぶたにく はくさい たまねぎ にんじん ピーマン りょうり酒 鶏がらスープ 濃口しょうゆ さとう にんにく しょうが こしょう しお キャノーラ油 <b>■ブロッコリーのおかか和え</b> ブロッコリー コーン かつおぶし さとう 濃口しょうゆ <b>■いちごゼリー</b> カアゼリーの素(いちご) <b>■はるさめスープ</b> はるさめ ほろれんそう あぶらあげ 鶏がらスープ 濃口しょうゆ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■とり肉のゆず風味焼き</b> とりにく りょうり酒 しお さとう 淡口しょうゆ ゆず果汁 ゆず <b>■がんもの煮物</b> がんもどき にんじん きぬさや だしパック さとう みりん風 濃口しょうゆ <b>■いんげんものしらあえ</b> さやいんげん 木綿とうふ 赤パプリカ みそ さとう 淡口しょうゆ <b>■すまし汁</b> おくら たまねぎ ★さつまあげ 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>■ぶた肉とごぼう豆腐の煮物</b> ぶたにく 高野とうふ たまねぎ にんじん えだまめ しょうが キャノーラ油 鶏がらスープ 淡口しょうゆ さとう <b>■かたくり粉</b> <b>■スマイルポテト</b> ポテト 大豆白絞油16.5kg クチャップ <b>■にまつなの和え物</b> にまつな ★ちくわ コーン さとう <b>■もやしのみそ汁</b> もやし えのき カットわかめ 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 きゅうり ぶたにく たまねぎ にんじん だいず華粒状 ★中濃ソース ケチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン <b>★米粉のハヤシルウ</b> <b>★パイヨン</b> <b>■きゅうりのサラダ</b> きゅうり きゃべつ 赤パプリカ 白ハートドレッシング 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 カアゼリーの素(和洋)
デザート	魚類) とり肉に変更 じゃがいも) コーンスターチに変更	じゃがいも) はるさめは入れない	アレルギー対応はありません	じゃがいも) かたくり粉は入れない じゃがいも) ミニゼリーに変更	オレンジ) ミニゼリーに変更
3時	<b>■焼きポテト(コンソメ)</b> ポテト ★パイヨン ハセリ缶 	<b>■わかめおにぎり</b> 米 わかめご飯の素	<b>■カレーまん</b> こめ粉 さとう パーキングパウダー とうにゅう キャノーラ油 豚ひき肉 <b>■じゃがいも</b> たまねぎ にんじん ★パイヨン さとう ★丸粉/ツリカレールーウ	<b>■米粉のバナナケーキ</b> バナナ 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 パーキングパウダー	<b>■にんじんだーナツ</b> にんじん 木綿とうふ <b>■かたくり粉</b> しらたま粉 さとう キャノーラ油
デザート	じゃがいも) おにぎりに変更	アレルギー対応はありません	じゃがいも) おにぎりに変更	バナナ) バナナは入れない	じゃがいも) おにぎりに変更
栄養	I献 - 429kcal 蛋白質 16.5g 脂質 17.9g 加糖h 85mg 鉄 1.9mg 食塩 1.2g	I献 - 495kcal 蛋白質 15.5g 脂質 9.8g 加糖h 73mg 鉄 1.8mg 食塩 0.9g	I献 - 464kcal 蛋白質 19.5g 脂質 14.3g 加糖h 109mg 鉄 1.9mg 食塩 1.9g	I献 - 463kcal 蛋白質 17.4g 脂質 11g 加糖h 122mg 鉄 2.4mg 食塩 1.5g	I献 - 521kcal 蛋白質 14.4g 脂質 16.9g 加糖h 79mg 鉄 1.8mg 食塩 1.6g
昼食	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■とり肉のみそ焼き</b> とりにく しょうが さとう 濃口しょうゆ りょうり酒 みそ <b>■おからの和え物</b> おくら にんじん しめじ さとう 淡口しょうゆ <b>■ピーゼリー</b> カアゼリーの素(ピー) <b>■すまし汁</b> はくさい あぶらあげ カットわかめ 混合削りぶし しお 淡口しょうゆ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■肉じゃが</b> ぶたにく じゃがいも たまねぎ にんじん クリーンピース キャノーラ油 りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ <b>■ほうれん草のソテー</b> ほろれんそう ハムステーキ しお こしょう キャノーラ油 <b>■切干だいごんの中巻和え</b> 切干だいごん きぬさや コーン 濃口しょうゆ 穀物酢 さとう 鶏がらスープ こま油 <b>■焼とうふのみそ汁</b> 焼とうふ こぼろ 豆腐 混合削りぶし みそ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■白身魚のからあげ</b> ホキ しお こしょう さとう 濃口しょうゆ ぶたにく <b>■かたくり粉</b> キャノーラ油 <b>■にまつなのおひだし</b> にまつな にんじん 高野とうふ だしパック 淡口しょうゆ さとう <b>■オレンジゼリー</b> カアゼリーの素(和洋) <b>■たまねぎのみそ汁</b> たまねぎ おくら しめじ 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 ピーマン しお しょうが キャノーラ油 淡口しょうゆ さとう <b>★中濃ソース</b> <b>■フライドポテト</b> ポテト ハセリ缶 <b>■プロッコリーのちりめん和え</b> プロッコリー コーン ちりめん さとう <b>■だいごんのみそ汁</b> だいごん えのき みずな 混合削りぶし みそ	<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 豚ひき肉 にんにく だいず華粒状 マーガリン しお 濃口しょうゆ <b>★パイヨン</b> ケチャップ <b>■きゅうりのツナサラダ</b> きゅうり しお ツナ缶 赤パプリカ さとう 濃口しょうゆ <b>■あおりんごゼリー</b> カアゼリーの素(青りんご) <b>■きゃべつのスープ</b> きゃべつ にんじん さやいんげん ★パイヨン さとう 濃口しょうゆ ラード
デザート	アレルギー対応はありません	じゃがいも) 大根に変更	じゃがいも) 米粉パウダーに変更	じゃがいも) ミニゼリーに変更	魚類) ツナ缶は入れない
3時	<b>■さつまいもスティック</b> さつまいも 大豆白絞油16.5kg しお 	<b>■ひじきおにぎり</b> 米 ひじき にんじん えだまめ 淡口しょうゆ みりん風 さとう	<b>■肉まん</b> こめ粉 さとう パーキングパウダー とうにゅう キャノーラ油 豚ひき肉 きゃべつ たら にんにく しょうが 鶏がらスープ 濃口しょうゆ みりん風 <b>■かたくり粉</b>	<b>■米粉のにんじんケーキ</b> にんじん こめ粉 さとう コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 パーキングパウダー	<b>■シュガードーナツ</b> 木綿とうふ <b>■かたくり粉</b> しらたま粉 さとう キャノーラ油 砂糖
デザート	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	じゃがいも) おにぎりに変更	アレルギー対応はありません	じゃがいも) おにぎりに変更
栄養	I献 - 430kcal 蛋白質 17.4g 脂質 13.8g 加糖h 87mg 鉄 1.8mg 食塩 1.4g	I献 - 462kcal 蛋白質 16.3g 脂質 8.8g 加糖h 125mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g	I献 - 447kcal 蛋白質 18.2g 脂質 9.3g 加糖h 107mg 鉄 1.8mg 食塩 1.2g	I献 - 418kcal 蛋白質 14.9g 脂質 9.8g 加糖h 99mg 鉄 1.9mg 食塩 1.6g	I献 - 438kcal 蛋白質 14.5g 脂質 10.5g 加糖h 79mg 鉄 1.9mg 食塩 1.1g



	月 22	火 23	水 24	木 25	金 26
	<p>■(預かり保育)</p> <p>■ごはん</p> <p>米</p> <p>■とり肉の焼きタタ</p> <p>とり肉 しょうゆ しょうが にんにく</p> <p>かたくり粉</p> <p>キャノーラ油</p> <p>■とうもろこしの煮物</p> <p>高野豆腐 たまねぎ にんじん しいたけ だしパック さとう 淡口しょうゆ グリーンピース</p> <p>■おくらのごま和え</p> <p>おくら 黄パプリカ 白ごま ごま油 さとう 淡口しょうゆ</p> <p>■かぼちゃのみそ汁</p> <p>かぼちゃ ごぼう しめじ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■カレーライス</p> <p>米 たまねぎ じゃがいも にんじん だいず華粒状 キャノーラ油 ★フイヨン</p> <p>■フルーツサラダ</p> <p>きゅうり コーン 赤パプリカ ★卵不使用マヨネーズ</p> <p>■いちごゼリー</p> <p>ストロベリー かびの素(いちご) かんてん さとう</p> 	<p>■ごはん</p> <p>米</p> <p>■とうもろこしハンバーグ</p> <p>★とうもろこしハンバーグ</p> <p>■てりやきソース</p> <p>だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉</p> <p>■ごんにゃくの炒め煮</p> <p>つきこんにゃく ごぼう きゅうり にんじん キャノーラ油 だしパック さとう</p> <p>■ごまつなのおかか和え</p> <p>ごまつな 黄パプリカ かつおぶし さとう</p> <p>■たまねぎのみそ汁</p> <p>たまねぎ ★さつまいも カットわかめ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■*おだんじょう会*</p> <p>■ごはん</p> <p>米</p> <p>■ぶた肉のしょうが炒め</p> <p>ぶた肉 たまねぎ もやし にんじん ピーマン しょうが キャノーラ油 淡口しょうゆ さとう</p> <p>かたくり粉</p> <p>■ちくわの輪切焼き</p> <p>★ちくわ こめ粉 あおさ ★和風だし顆粒 ★卵不使用マヨネーズ</p> <p>■添え)</p> <p>プロッコリー 淡口しょうゆ さとう</p> <p>■ぶどうゼリー</p> <p>かびの素(ぶどう)</p> <p>■あつあげのみそ汁</p> <p>あつあげ えのき 豆腐 混合削りぶし みそ</p>	<p>■ごはん</p> <p>米</p> <p>■ソーボウ豆腐</p> <p>木綿豆腐 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいず華粒状 しょうが キャノーラ油 こしょう 赤だしみそ</p> <p>みそ 鶏がらスープ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉</p> <p>■はるさめサラダ</p> <p>はるさめ きゅうり 赤パプリカ 淡口しょうゆ レモン果汁 さとう</p> <p>■フルーツ(オレンジ)</p> <p>オレンジ</p> <p>■中華スープ</p> <p>はくさい カリフラワー にら しょうが 鶏がらスープ 淡口しょうゆ ごま油</p>
	じゃがいも) 米粉パウダーに変更	じゃがいも) じゃがいもは入れない	じゃがいも) コーンスターチに変更	じゃがいも) かたくり粉は入れない	じゃがいも) コーンスターチに変更 じゃがいも) ピーンに変更 オレンジ) ミネゼリーに変更
3時	<p>■じゃがいものおやき</p> <p>じゃがいも 豚ひき肉 かたくり粉 ★フイヨン</p>	<p>■菜めしおにぎり</p> <p>米 菜めし</p>	<p>■あんまん</p> <p>こめ粉 さとう ベーキングパウダー とうじゅう キャノーラ油 こしあん</p>	<p>■とうもろこし抹茶の米粉ケーキ</p> <p>木綿豆腐 こめ粉 かたくり粉</p> <p>ベーキングパウダー 抹茶缶 キャノーラ油 さとう</p>	<p>■大豆の甘辛あげ</p> <p>だいず水煮 かたくり粉 淡口しょうゆ みりん風 さとう キャノーラ油 あおさ</p>
	じゃがいも) おにぎりに変更	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	じゃがいも) おにぎりに変更	じゃがいも) おにぎりに変更
	1人分 - 430kcal 蛋白質 18.9g 脂質 12.5g 加糖 98mg 鉄 2mg 食塩 1.2g	1人分 - 557kcal 蛋白質 16g 脂質 12.9g 加糖 75mg 鉄 2mg 食塩 1.7g	1人分 - 427kcal 蛋白質 13.8g 脂質 9.8g 加糖 102mg 鉄 2.4mg 食塩 1.6g	1人分 - 453kcal 蛋白質 17.4g 脂質 12.3g 加糖 116mg 鉄 2.1mg 食塩 1.2g	1人分 - 416kcal 蛋白質 15.8g 脂質 11g 加糖 100mg 鉄 2.1mg 食塩 1.4g

	29	30			
昼食	<p>■*祝日の日*</p>	<p>■カレーピラフ</p> <p>米 たまねぎ ★ホククインナー にんにく マーガリン ミックスベジタブル だいず華粒状 淡口しょうゆ ★フイヨン</p> <p>カレー粉</p> <p>■ミートボール</p> <p>★ミートボール</p> <p>■ソース)</p> <p>ケチャップ ウスターソース さとう かたくり粉</p> <p>■添え)</p> <p>おくら 淡口しょうゆ さとう</p> <p>■ごまつなツナ和え</p> <p>ごまつな 黄パプリカ ツナ缶 さとう 淡口しょうゆ</p> <p>■コンソメスープ</p> <p>じゃがいも にんじん さやいんげん ★フイヨン さとう 淡口しょうゆ ラード</p>			
		じゃがいも) コーンスターチに変更 魚類) ツナ缶は入れない じゃがいも) じゃがいもは入れない			
3時		<p>■米粉のブルーベリーケーキ</p> <p>ブルーベリージャム こめ粉 コーンスターチ とうじゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー</p> <p>アレルギー対応はありません</p>			
	1人分 - 0kcal 蛋白質 0g 脂質 0g 加糖 0mg 鉄 0mg 食塩 0g	1人分 - 437kcal 蛋白質 13.4g 脂質 10.9g 加糖 150mg 鉄 6.3mg 食塩 1.9g			

