

ご入園・ご進級おめでとございます！

新年度がスタートし、新しい環境の中で毎日ドキドキ、わくわくしていると思います。本年も安全でおいしい給食を作っていきますので、どうぞよろしくお願ひします。

今年度は「今日は何の日？」食べ物にまつわる記念日をテーマに献立に取り入れました。今月は4/4に米粉の日、4/19に良いきゅうりの日です。



9時：乳児の朝おやつ

乳アレルギー：月・水・金は豆乳、

火・木・土はほうじ茶に変更になります。

\*献立のマークについて\*

★：アレルギー対応の加工食品です。卵・乳・小麦不使用です

- ・アレルゲンフリーカレールー …… 27品目不使用
- ・米粉のハヤシルウ …… 27品目不使用
- ・ポークウインナー …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・豚ロースハム …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・フィヨン …… 27品目不使用
- ・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 …… 27品目不使用
- ・中濃ソース …… 27品目不使用
- ・ちくわ …… 原材料の一部に大豆を含みます。

◇：新メニュー

献立表

	1	2	3	4	5	6	
9時	はいはいん ハヤシルウ 米 ぎゅうにく 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 ★フィヨン ★米粉のハヤシルウ ケチャップ フーズサラダ ピーンズサラダ だいず水漬 じゃがいも ★ちくわ 赤ピーマン 赤ドレッシング 青りんごゼリー お7ビリーの素(青りんご) 水	はっぴーたん ごはん 米 鶏の唐揚げ しお りょうり酒 濃口しょうゆ みりん風 かたくり粉 コンスターチ キャノーラ油 ポイルキャベツ きやべつ しお もやし やしの和えもの きやべつ あぶらあげ きゅうり さとう 濃口しょうゆ みそ汁 たまねぎ にんじん さやいんげん みそ 混合削りぶし	やさしいはいはいん ごはん 米 白身魚のマヨネーズ焼き ホキ しお りょうり酒 ★卵不使用マヨネーズ パセリ缶 キャノーラ油 人参のつや煮 にんじん さとう ピーンズソース ケチャップ たまねぎ たぬきや さとう ★とりがらスープ オイスターソース キャノーラ油 みそ汁 こまつな 木綿とうふ カットわかめ みそ 混合削りぶし	はっぴーたん ごはん 米 豚肉のケチャップ炒め ぶたにく きやべつ たまねぎ にんじん あつあげ グリーンピース にんにく キャノーラ油 ★フィヨン ケチャップ 白菜のおかか和え はくさい 黄ニーマン 削りぶし さとう 濃口しょうゆ コンソメスープ だいこん ブロッコリー マッシュルーム缶 ★フィヨン	はいはいん ごはん 米 鶏肉の塩こうじ焼き とりにく 塩こうじ キャノーラ油 インゲンのソテー さやいんげん たまねぎ キャノーラ油 にんにく 濃口しょうゆ ポテトサラダ じゃがいも にんじん きゅうり ★卵不使用マヨネーズ しお パセリ缶 みそ汁 もやし かぼちゃ あぶらあげ マッシュルーム缶 混合削りぶし	べびーせんべい ツナチャーハン 米 ツナ缶 にんじん たまねぎ ★ちくわ グリーンピース しお みりん風 濃口しょうゆ キャノーラ油 厚揚げの煮物 あつあげ だいこん きぬさや 混合削りぶし 濃口しょうゆ みそ汁 きやべつ しめじ カットわかめ みそ 混合削りぶし	
★	完了食) こんにやく除去	完了食) 鶏肉のグリルに変更 完了食) あぶらあげ除去	完了食) たまご・乳) ウインナー 完了食) 小麦) そらめんのピーマン	完了食) 白身魚のグリルに変更 完了食) こんにやく除去	完了食) あぶらあげ除去	完了食) おにぎり(ごま塩)	
3時	●牛乳 ●牛乳 ココアクッキー ココア こめ粉 かたくり粉 さとう とうりゅう キャノーラ油 ねりご 水	●牛乳 ●牛乳 きなこマフィン こめ粉 きな粉 ベーキングパウダー 黒さとう キャノーラ油 とうりゅう	●牛乳 ●牛乳 フライドポテト ポテト さとう キャノーラ油	*米粉の日* ●牛乳 ●牛乳 人参蒸しハン にんじん さとう こめ粉 ベーキングパウダー さとう とうりゅう キャノーラ油	●牛乳 ●牛乳 豆乳プリン とうりゅう さとう アガー いちごジャム	●牛乳 ●牛乳 ふかし芋 さつまいも	●牛乳 ●牛乳 きなこクッキー こめ粉 かたくり粉 きな粉 さとう 水 キャノーラ油
	11kcal - 62kcal 蛋白質 18.3g 脂質 23.5g 食塩 2g 加糖量 200mg 鉄 2.2mg	11kcal - 54kcal 蛋白質 23g 脂質 23.1g 食塩 1.8g 加糖量 213mg 鉄 2.3mg	11kcal - 52kcal 蛋白質 20.6g 脂質 22.7g 食塩 1.8g 加糖量 199mg 鉄 1.9mg	11kcal - 48kcal 蛋白質 18.2g 脂質 16.5g 食塩 1.8g 加糖量 243mg 鉄 1.9mg	11kcal - 54kcal 蛋白質 22.6g 脂質 21.8g 食塩 1.6g 加糖量 194mg 鉄 2.4mg	11kcal - 51kcal 蛋白質 18g 脂質 16g 食塩 1.8g 加糖量 252mg 鉄 2.3mg	
9時	はいはいん かみかみマーボー丼 米 ぶたひきにく こんにやく 木綿とうふ たまねぎ にんじん 青ねぎ しょうが にんにく キャノーラ油 しお ★とりがらスープ ★だしみそ 濃口しょうゆ かたくり粉 もやしのナムル もやし きゅうり 赤ピーマン さとう 濃口しょうゆ ごま油 白ごま 中華スープ こまつな はくさい ピーマン ★とりがらスープ ごま油	はっぴーたん ごはん 米 鯖の梅醤油焼き さば ばいにく たまねぎ りょうり酒 濃口しょうゆ みりん風 キャノーラ油 春雨のサラダ はるさめ ★ツナかつりセージ さやいんげん ★卵不使用マヨネーズ しお 南瓜の煮物 かぼちゃ 濃口しょうゆ 混合削りぶし さとう みそ汁 たまねぎ にんじん カットわかめ みそ 混合削りぶし	やさしいはいはいん ごはん 米 ●親子煮 とりにく たまねぎ にんじん たまご かたくり粉 さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油 グリーンピース ●キャベツとウインナーの炒め物 きやべつ ウインナー ヤングコーン缶 さとう 濃口しょうゆ ごま油 ●そらめんの味噌汁 さつまいも 豆腐 混合削りぶし みそ	はっぴーたん ごはん 米 白身魚の中華あんかけ ホキ しお りょうり酒 キャノーラ油 たまねぎ ほうれんそう 黄ニーマン しょうが ★とりがらスープ 濃口しょうゆ みりん風 かたくり粉 牛肉とこんにやくの炒めもの ぎゅうにく こんにやく にんじん 混合削りぶし さ 濃口しょうゆ キャノーラ油 みそ汁 あつあげ もやし ブロッコリーのき みそ 混合削りぶし	はいはいん ごはん 米 鶏の照り焼き とりにく しょうが みりん風 濃口しょうゆ キャノーラ油 大根のコンソメ煮 だいこん ★フィヨン 淡口しょうゆ 小松菜のドレッシング和え こまつな たまねぎ コーン 赤ドレッシング すまし汁 はくさい にんじん カットわかめ しお 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 混合削りぶし	べびーせんべい おにぎり(ごま塩) 米 黒ごま しお 米粉の醤油ラーメン フォー ぶたにく きやべつ たまねぎ にんじん キャノーラ油 青ねぎ しお 濃口しょうゆ ★とりがらスープ 白和え 木綿とうふ ほうれんそう 黄ピーマン しお 濃口しょうゆ みそ さとう	
★	完了食) こんにやく除去	完了食) 白身魚に変更	たまご) たまごあぶらあげ たまご(乳) ウインナー 小麦) そらめんのピーマン	完了食) 白身魚のグリルに変更 完了食) こんにやく除去		完了食) おにぎり(ごま塩)	
3時	●牛乳 ●牛乳 りんごゼリー 小岩井 純水りんご 水 さとう アガー	●牛乳 ●牛乳 豆腐のナゲット とりにく 木綿とうふ たまねぎ ★とりがらスープ かたくり粉 キャノーラ油 ケチャップ	●牛乳 ●牛乳 ●粒のラスク ふ ●牛乳 無塩バター グラニュー糖	●牛乳 ●牛乳 じゃが芋のおやき じゃがいも かたくり粉 キャノーラ油 さとう 濃口しょうゆ	●牛乳 ●牛乳 きなこクッキー こめ粉 かたくり粉 きな粉 さとう 水 キャノーラ油	●牛乳 ●牛乳 コーンフレーク豆乳かけ コーンフレーク とうりゅう さとう	●牛乳 ●牛乳 きなこクッキー こめ粉 かたくり粉 きな粉 さとう 水 キャノーラ油
★	完了食) こんにやく除去		小麦(乳) お餅のラスクやお菓子				
	11kcal - 51kcal 蛋白質 19.6g 脂質 15.8g 食塩 1.7g 加糖量 250mg 鉄 2.7mg	11kcal - 62kcal 蛋白質 26.2g 脂質 28.8g 食塩 2.1g 加糖量 191mg 鉄 2.2mg	11kcal - 55kcal 蛋白質 25.1g 脂質 22.2g 食塩 1.7g 加糖量 213mg 鉄 2.4mg	11kcal - 46kcal 蛋白質 20.8g 脂質 14.9g 食塩 2.3g 加糖量 202mg 鉄 2mg	11kcal - 50kcal 蛋白質 20.1g 脂質 19.9g 食塩 1.5g 加糖量 199mg 鉄 1.7mg	11kcal - 57kcal 蛋白質 20.2g 脂質 14.8g 食塩 2.8g 加糖量 228mg 鉄 3.2mg	

9時	15	16	17	18	19	20
	はいはいん ごはん 米 高野入り酢豚風 ぶたにく 高野とうふ しょうが にんにく 濃口しょうゆ 濃口しょうゆ かたくり粉 キャノーラ油 たまねぎ にんじん ピーマン さとう ★とりがらスープ 穀物酢 ケチャップ 濃口しょうゆ キャノーラ油 白菜のいそ和え はくさい 黄ピーマン のり 濃口しょうゆ さとう みそ汁 だいこん じゃがいも カットわかめ みそ 混合割りぶし	はっぴーたん ごはん 米 鮭の胡麻焼き さけ しょうり酒 しょうが みりん風 濃口しょうゆ 濃口しょうゆ 白ごま 南瓜 かぼちゃ ひじきの煮物 あじき あぶらあげ にんじん さやいんげん にんじん はるさめ 濃口しょうゆ 濃口しょうゆ 混合割りぶし みそ汁 たまねぎ きまぐせ 大豆 みそ 混合割りぶし	やさいのはいはいん ごはん 米 鶏肉と野菜のうま煮 とりにく だいこん たまねぎ にんじん ★ちくわ グリーンピース 混合割りぶし グリーンピース 濃口しょうゆ みりん風 みりん風 春雨の酢の物 はるさめ きぬさや さとう 穀物酢 濃口しょうゆ みそ汁 木綿とうふ こまつな 豆腐 みそ 混合割りぶし	はっぴーたん *誕生会★ キーマカレー 米 パセリ缶 しお ぶたひき とりひき 高野とうふ たまねぎ にんじん ピーマン 赤ピーマン しょうが にんにく キャノーラ油 ★ブイヨン ケチャップ ウスターソース ★7ルゲツワカレールウ ポテト キャノーラ油 しお 春キャベツのサラダ 新キャベツ レッドキャベツ あぶらあげ 赤ドレッシング りんご りんご	はいはいん *買い物ゆりの日* ごはん 米 大豆フレークの竹輪フライ ★ちくわ かたくり粉 だいず華揚げ キャノーラ油 たまねぎ ★卵不使用マヨネーズ はくさい 削りぶし あおさ フロッキー フロッキー しお ポリボリきゅうりのサラダ きゅうり にんじん カットわかめ キャノーラ油 さとう 穀物酢 濃口しょうゆ 牛肉中華スープ もやし ぎゅうにく コーン ★とりがらスープ ごま油 白ごま	べびーせんべい 豚すき煮 焼とうふ ぶたにく はくさい たまねぎ にんじん 糸こんにゃく 白ねぎ しょうが キャノーラ油 きゅうり酒 さとう みりん風 濃口しょうゆ 大根の和えもの だいこん あぶらあげ 赤ピーマン さとう 濃口しょうゆ みそ汁 さつま芋 ほうれんそう しめじ みそ 混合割りぶし
★		完了食) あぶらあげ除去		完了食) あぶらあげ除去	完了食) 竹輪のグリルに変更	完了食) こんにゃく除去 完了食) あぶらあげ除去

3時	●牛乳 ●牛乳 トマトゼリー トマト缶 オレンジジュース 水 さとう アガー	●牛乳 ●牛乳 ボン・マッシュマロ キャノーラ油 マッシュマロ ほん菓子	●牛乳 ●牛乳 さつまいも揚げ団子 さつま芋 かたくり粉 さとう みそ キャノーラ油	●牛乳 ●牛乳 いちごケーキ こめ粉 コーンスターチ ベーキングパウダー いちごジャム さとう とうりゅう キャノーラ油 ★豆乳ホイップ	●牛乳 ●牛乳 豆乳もち とうりゅう かたくり粉 さとう きな粉	●牛乳 ●牛乳 バナナパウンド こめ粉 コーンスターチ ベーキングパウダー バナナ さとう とうりゅう キャノーラ油
	1林* - 484kcal 蛋白質 19.5g 脂質 16g 食塩 1.7g 加糖量 229mg 鉄 2mg	1林* - 467kcal 蛋白質 21.1g 脂質 11.5g 食塩 1.4g 加糖量 236mg 鉄 1.8mg	1林* - 568kcal 蛋白質 18.7g 脂質 15.7g 食塩 1.9g 加糖量 220mg 鉄 2.4mg	1林* - 666kcal 蛋白質 18.6g 脂質 25.6g 食塩 2.7g 加糖量 235mg 鉄 2.3mg	1林* - 562kcal 蛋白質 18.9g 脂質 24.9g 食塩 1.0g 加糖量 221mg 鉄 3.1mg	1林* - 474kcal 蛋白質 18.1g 脂質 15.3g 食塩 1.6g 加糖量 294mg 鉄 2.6mg

9時	22	23	24	25	26	27
	はいはいん ごはん 米 豚肉と厚揚げの甘辛炒め ぶたにく あつあげ たまねぎ きまぐせ にんじん しめじ 青ねぎ しょうり酒 りさとう 濃口しょうゆ しょうが キャノーラ油 切干大根の和えもの 切干だいこん カットわかめ かりめん あぶらあげ さとう 濃口しょうゆ 中華スープ こまつな はくさい はるさめ ★とりがらスープ ごま油	はっぴーたん ごはん 米 鮭の煮付け さば しょうが しょうり酒 濃口しょうゆ 濃口しょうゆ さとう こんにゃくの炒めもの こんにゃく にんじん 混合割りぶし さとう 淡口しょうゆ ごま油 三色ナムル もやし きゅうり 黄ピーマン 濃口しょうゆ 濃口しょうゆ みそ汁 たまねぎ 木綿とうふ ほうれんそう みそ 混合割りぶし	やさいのはいはいん ●ペーコンピラフ 米 ●ペーコン たまねぎ マッシュルーム缶 コーン グリーンピース しお ★ブイヨン キャノーラ油 ●たまごサラダ フロッキー たまご 赤ピーマン 白ごま ★卵不使用マヨネーズ ●ミネストローネ ウインナー マカロニ にんじん だいず水煮 ケチャップ ★ブイヨン さとう しお トマト缶 パセリ缶	はっぴーたん ごはん 米 白身魚のゆかり揚げ ホキ ゆかり かたくり粉 コーンスターチ キャノーラ油 小松菜のドレッシング和え たまねぎ 赤ドレッシング 牛肉と厚揚げの煮物 ぎゅうにく あつあげ にんじん きぬさや 混合割りぶし さとう 濃口しょうゆ みそ汁 はくさい ★ブイヨン みかん缶 みかん缶	はいはいん ごはん 米 豆乳シチュー とりにく じゃがいも だいこん たまねぎ にんじん パセリ缶 キャノーラ油 とうりゅう さとう ★とりがらスープ こめ粉 しお インゲンのサラダ さやいんげん コーン ブロッコリーのき さとう 穀物酢 濃口しょうゆ キャノーラ油 みかん缶 みかん缶	べびーせんべい おにぎり(菜めし) 米 米 米粉のきざみあげうどん フォー あぶらあげ にんじん 青ねぎ さとう 濃口しょうゆ 濃口しょうゆ みそ みりん風 さとう しお 淡口しょうゆ 高野のそぼろ煮 高野とうふ とりにく グリーンピース キャノーラ油 濃口しょうゆ かたくり粉
★	完了食) あぶらあげ除去	完了食) 白身魚に変更 完了食) こんにゃく除去	小麦・乳・たまご) ペーコンミンチ肉 たまご) たまご黄ピーマン たまご・乳) ウインナー ★7ルゲツワカレールウ 小麦) マカロニ除去	完了食) 白身魚のグリルに変更	完了食) あぶらあげ除去	

3時	ほうじ茶 ほうじ茶 ごはんのおやき 米 さとう 白ごま みそ 濃口しょうゆ キャノーラ油	●牛乳 ●牛乳 フラウニー こめ粉 ココア ベーキングパウダー さとう 水 キャノーラ油 粉糖	●牛乳 ●牛乳 ●ちんすこう ●こむぎ粉 さとう キャノーラ油	●牛乳 ●牛乳 キャベツ焼き きまぐせ 絹とうふ あぶらあげ かたくり粉 キャノーラ油 ★中濃ソース ★卵不使用マヨネーズ あおさ 削りぶし	●牛乳 ●牛乳 抹茶蒸しパン こめ粉 抹茶缶 抹茶缶 ベーキングパウダー さとう とうりゅう キャノーラ油	●牛乳 ●牛乳 ポップコーン ポップコーンの素 キャノーラ油 しお
	1林* - 508kcal 蛋白質 18.2g 脂質 13.1g 食塩 1.7g 加糖量 191mg 鉄 2.8mg	1林* - 508kcal 蛋白質 20.2g 脂質 22.7g 食塩 1.6g 加糖量 191mg 鉄 1.9mg	1林* - 675kcal 蛋白質 18.4g 脂質 27.9g 食塩 2g 加糖量 190mg 鉄 2mg	1林* - 508kcal 蛋白質 23.2g 脂質 19.9g 食塩 1.6g 加糖量 276mg 鉄 2.7mg	1林* - 545kcal 蛋白質 19.7g 脂質 15.5g 食塩 1.7g 加糖量 205mg 鉄 2.2mg	1林* - 561kcal 蛋白質 18g 脂質 15g 食塩 1.9g 加糖量 237mg 鉄 1.7mg

9時	昭 和 の 日	はっぴーたん ホークカレー 米 ぶたにく じゃがいも にんじん たまねぎ しょうが にんにく キャノーラ油 ★ブイヨン ケチャップ ウスターソース ★7ルゲツワカレールウ 豆腐サラダ はくさい 木綿とうふ カットわかめ あぶらあげ 濃口しょうゆ 濃口しょうゆ 穀物酢 ごま油 もも缶 もも缶	<p>&lt;アレルギー表示&gt; アレルギー対応の変更について、献立表記の下部☆欄に表示しております。 尚、仕入れの都合により記載内容と異なる場合もございますので、ご了承下さいませ。 園では、卵不使用のハム・練り製品・マヨネーズ、麺類はフォー（米粉類）を提供しております。</p> <p>&lt;アレルギー対応表示食品&gt; ☆：卵、乳、甲殻類、魚（練り製品、ちりめん、しらす含む）</p>			
		完了食) あぶらあげ除去				
3時		●牛乳 ●牛乳 米粉のナポリタン フォー たまねぎ にんじん ピーマン ハムステーキ しお ケチャップ キャノーラ油	<p>&lt;完了期 12・13~18か月頃&gt; *おかすは普通食とほぼ同じものを一日大で提供します *食べたことのないものがある場合には、その日までに食べさせて様子を見て下さい 《使用しない食材・代替えについて》 こんにゃく あぶら揚げ おしゃぶり昆布 カレー粉やバジル粉</p> <p>→白身魚に変更します →普通と同じ食材で調理法を焼き 又は 煮に変更します →朝おやつの中からおやつ1品を提供します</p> <p>*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。 ◇：新メニュー</p>			
		1林* - 560kcal 蛋白質 18g 脂質 18.5g 食塩 2.2g 加糖量 214mg 鉄 2.2mg				