

山手幼稚園 2025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。
給食を通して、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、よろしく申し上げます♪



♪♪♪♪♪ <献立表> ♪♪♪♪♪

月	火 1	水 2	木 3	金 4
園食	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■茹だ肉の甘辛炒め おたく たまねぎ はくさい にんじん きぬさや キャノーラ油 だしパック 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 練乳 かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■糖りんごゼリー かびりーの素(青りんご) ■だいごんのみそ汁 だいごん あぶらあげ カットわかめ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■白身魚のパター醤油風 ホキ りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ ■ソース 濃口しょうゆ マーガリン さとう かたくり粉 ■ジャーマンポテト じゃがいも たまねぎ ★ポークウィンナー マーガリン ★ブイヨン しお こしょう パセリ缶 ■おくら和え物 おくら にんじん コーン さとう 濃口しょうゆ ■あつあげのみそ汁 あつあげ しめじ みずな 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■焼がしチキン とりこ りょうり酒 レモン果汁 鶏がらスープ 濃口しょうゆ さとう にんじく しょうが こしょう しお キャノーラ油 ■大豆の甘辛あげ だいごん特香 かたくり粉 濃口しょうゆ さとう キャノーラ油 おおき ■はるさめサラダ はるさめ ちんげんさい 赤アフリカ 濃口しょうゆ レモン果汁 さとう 白こま ■たまごねぎのみそ汁 たまねぎ ★さつまあげ かぼちゃ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■ハヤシライス 米 ぎゅうにく ぶたにく たまねぎ にんじん たいけつ華粒状 ★中濃ソース ケチャップ さとう みりん風 キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシルウ ★ブイヨン ■きゅうのサラダ きゅう にんじん コーン さとう レモン果汁 ★和風だし顆粒 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■もも塩天 もも缶 かんてん さとう かびりーの素(ビーズ)</p>
アレルギー対応		じゃがいも コーンスターチに変更 じゃがいも ミニゼリーに変更	じゃがいも) 米粉パウダーに変更 じゃがいも) ビーフンに変更	アレルギー対応はありません。
3時	<p>■ゆかりおにぎり 米 ゆかり</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</p>	<p>■納言ポテト(カレー味) ポテト しお カレー粉 パセリ缶</p>	<p>■てりやきまん こめ粉 さとう ベーキングパウダー 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 かたくり粉</p>
アレルギー対応		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
	174kcal 497kcal 蛋白質 16.5g 脂肪質 10.1g 加砂糖 79mg 繊維 1.9mg 食塩 1g	174kcal 475kcal 蛋白質 19.2g 脂肪質 9.4g 加砂糖 123mg 繊維 1.9mg 食塩 1.8g	174kcal 465kcal 蛋白質 19.3g 脂肪質 13.9g 加砂糖 77mg 繊維 2.2mg 食塩 1.6g	174kcal 569kcal 蛋白質 18.8g 脂肪質 18.6g 加砂糖 99mg 繊維 1.8g 食塩 1.8g

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。

- アレルゲンフリーカレールー …… 28品目のアレルゲンが使用されていません。
- 米粉のハヤシルウ …… 28品目のアレルゲン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。
- ポークウィンナー …… 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。
- 豚肉ソーシム …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ハム …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ブイヨン …… 28品目のアレルゲン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品目のアレルゲンが使用されていません。
- 中濃ソース …… 28品目のアレルゲン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、甲殻類(ちりめんを含まない)
バナナ、魚類(サバ・サケ・ツナ)
じゃがいも(片栗粉を含む)





	月 7	火 8	水 9	木 10	金 11
昼食	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■とり肉のみそ焼き とり肉 しょうが さとう 濃口しょうゆ りょうり酒 みそ 赤だしみそ ■ごまつなのおひたし ごまつな にんじん あぶらあげ だしパック 淡口しょうゆ さとう</p> <p>■いちごゼリー かびの素(いちご)</p> <p>■すまし汁 だいこん ★さつまあげ カットわかめ 混合削りぶし しお 淡口しょうゆ</p> 	<p>■*ようちえん入園式* ■(預かり保育) ■ごはん 米 ■肉じゃが ふたにく たまねぎ にんじん えだまめ キャノーラ油 りょうり酒 だしパック さとう 濃口しょうゆ ■ちくわの量産あげ ★ちくわ こめ粉 あおさ ★和風だし顆粒 キャノーラ油 ■きゅうりのごま和え きゅうり 赤ハブリカ 白ごま さとう 淡口しょうゆ ■とうふのみそ汁 木綿とうふ ごぼう みずな 混合削りぶし みそ</p>	<p>■*給食式* ■(預かり保育) ■ごはん 米 ■ミートローフ 鶏ひき肉 たまねぎ ミックスベジタブル だいす華粒状 ★フイヨン ケチャップ ★中濃ソース さとう キャノーラ油 しお こしょう ■ソース ケチャップ ★中濃ソース さとう かたくり粉 ■はくさいのツナ和え はくさい ツナ コーン きぬさや さとう 淡口しょうゆ ■ピーチゼリー かびの素(ピーチ)</p> <p>■オニオンスープ たまねぎ にんじん しめじ さやいんげん マーガリン ★フイヨン さとう 淡口しょうゆ ラード</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■さばの塩焼き さば りょうり酒 しお ■あつあげの煮物 あつあげ きゅうり にんじん えだまめ だしパック 濃口しょうゆ さとう ■ピーマンの中華サラダ ピーマン アスパラガス 赤ハブリカ 淡口しょうゆ 乾燥酢 さとう 鶏がらスープ ごま油 ■おやしのみそ汁 おやし えのき 豆腐 混合削りぶし みそ</p> 	<p>■(預かり保育) ■カレーライス 米 ふたにく じゃがいも たまねぎ にんじん だいす華粒状 キャノーラ油 ★フイヨン さとう ★カブツクリカレー ■ブロッコリーのサラダ ブロッコリー ★ハム 黄ハブリカ さとう 淡口しょうゆ ■2種のゼリー かびの素(ぶどう) かびの素(マスカット)</p>
	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) コーンスターチに変更 魚類) ツナは入れない	アレルギー対応はありません。	じゃがいも) じゃがいもは入れない
3時	<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>	<p>■だいこんもち だいこん にんじん こめ粉 かたくり粉 鶏がらスープ ごま油</p>	<p>■じゃがいものハムおやき◆ じゃがいも ★ハム ★中濃ソース かたくり粉 ★フイヨン ハセリ缶</p>	<p>■やきおにぎり 米 濃口しょうゆ みりん風 鶏がらスープ キャノーラ油 ケチャップ</p>	<p>■とうふナゲット 鶏ひき肉 木綿とうふ たまねぎ 鶏がらスープ かたくり粉 キャノーラ油 ケチャップ</p>
	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	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
	13食 - 438kcal 蛋白質 18.2g 脂質 11.2g 加砂糖 10.2mg 鉄 1.9mg 食塩 1.6g	13食 - 463kcal 蛋白質 17.3g 加砂糖 88mg 鉄 2.3mg 食塩 1.8g	13食 - 403kcal 蛋白質 16.4g 加砂糖 75mg 鉄 1.6mg 食塩 1.7g	13食 - 581kcal 蛋白質 21g 加砂糖 92mg 鉄 2.6mg 食塩 1.5g	13食 - 485kcal 蛋白質 21.2g 加砂糖 95mg 鉄 2.2mg 食塩 1.7g
昼食	<p>■(預かり保育) ■おやきそば ビーフン ふたにく きゃべつ たまねぎ にんじん ピーマン キャノーラ油 おこのみソース ★中濃ソース ■ミートローフ ★ミートローフ ■しょうゆダレ きぬさや 濃口しょうゆ 鶏がらスープ さとう かたくり粉 水 ■おくらのおかか和え おくら 赤ハブリカ かつおぶし さとう 淡口しょうゆ ■じゃがいものみそ汁 じゃがいも ★ちくわ カットわかめ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■とり肉のてりやき とり肉 りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 かたくり粉 ■にんじんのごま和え にんじん さつままいも さとう 淡口しょうゆ 白ごま ごま油 ■オニオンゼリー かびの素(オニオン)</p> <p>■あつあげのみそ汁 あつあげ たまねぎ 豆腐 混合削りぶし みそ</p> 	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■ふた肉の中華炒め ふたにく りょうり酒 たまねぎ にんじん にら しょうが だいす華粒状 キャノーラ油 鶏がらスープ 淡口しょうゆ りょうり酒 こしょう かたくり粉 ■スマイルポテト ジャガイモ キャノーラ油 ケチャップ ■いんげんのちりめん和え さやいんげん 黄ハブリカ ちりめん さとう 淡口しょうゆ ■かぼちゃのみそ汁 かぼちゃ しめじ みずな 混合削りぶし みそ</p> 	<p>■(預かり保育) ■ハヤシライス 米 きゅうり ふたにく たまねぎ にんじん だいす華粒状 ★中濃ソース ケチャップ さとう みそ りょうり酒 みりん風 マーガリン 濃口しょうゆ ■コンニャクのきんぴら 糸こんにゃく ほろりんぞう ★さつまあげ コーン 淡口しょうゆ さとう ■ほうれん草の和え物 ほうれん草 ★さつまあげ コーン 淡口しょうゆ さとう ■フルーツ麦茶 ミックスフルーツ缶 かみでん さとう かびの素(マスカット)</p> <p>■おやしのみそ汁 おやし えのき カットわかめ 混合削りぶし しお 淡口しょうゆ</p> <p>■すまし汁 だいこん えのき カットわかめ 混合削りぶし しお 淡口しょうゆ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>*ミックスフルーツ缶*</p> <p>桃・梨・パイナップル ぶどう・さくらんぼ</p> </div>	アレルギー対応はありません。
	アレルギー対応はありません。	じゃがいも) コーンスターチに変更 じゃがいも) たまねぎに変更	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	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。
3時	<p>■米粉のパナナケーキ パナナ 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 ベーキングパウダー</p>	<p>■カレーまん こめ粉 さとう ベーキングパウダー とうにゅう キャノーラ油 豚ひき肉 たまねぎ にんじん ★フイヨン さとう ★カブツクリカレー アレルギー対応はありません</p>	<p>■ケチャップライスおにぎり 米 コーン 淡口しょうゆ マーガリン ★フイヨン ケチャップ</p>	<p>■シュガードーナツ こめ粉 かたくり粉 しらたま粉 さとう キャノーラ油 砂糖</p>	<p>■ミルククリームパン 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 とうにゅう さとう</p>
	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。
	13食 - 430kcal 蛋白質 16g 加砂糖 115mg 鉄 6mg 食塩 1.9g	13食 - 492kcal 蛋白質 18.2g 加砂糖 110mg 鉄 2.1mg 食塩 1.5g	13食 - 475kcal 蛋白質 17.1g 加砂糖 106mg 鉄 2.4mg 食塩 1.3g	13食 - 393kcal 蛋白質 19g 加砂糖 116mg 鉄 2.1mg 食塩 1.2g	13食 - 529kcal 蛋白質 15.8g 加砂糖 107mg 鉄 1.9mg 食塩 2g





	月 21	火 22	水 23	木 24	金 25
	<p>■(預かり保障) ■ごはん 米 ■チャブチェ はるさめ たまねぎ にんにく ピーマン だいすず華粒状 しょうが にんにく キャノーラ油 りょうり酒 さとう みりん風 濃口しょうゆ 鶏がらスープ 白ごま ごま油</p> <p>■もやしのおえ物 もやし ちんげんさい 赤パプリカ さとう 濃口しょうゆ</p> <p>■賽りんごゼリー かびのり(賽りんご) ■さつまいものみそ汁 さつまいも ★さつまいも カットわかめ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保障) ■ごはん 米 ■コンフレークチキン とりく りょうり酒 濃口しょうゆ さとう ■肉豆腐 焼とうふ にんじん みつば だしパック さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■さゆりのサラダ さゆり カリフラワー コーン さとう 乾燥酢 濃口しょうゆ ■だいこんのみそ汁 だいこん しめじ みずな 混合削りぶし みそ</p>	<p>■ごはん 米 ■とうふハンバーグ ★とうふハンバーグ ■ソース ケチャップ ★中濃ソース さとう かたくり粉 ■ブロッコリーのツナ和え ブロッコリー ツナ にんじん さとう 濃口しょうゆ ■はとごせりー かびのりの素(はとご) ■たまねぎのみそ汁 たまねぎ あぶらあげ 豆腐 混合削りぶし みそ</p> 	<p>■*おたんじょう会* ■ひき肉カレー 米 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいすず華粒状 キャノーラ油 ★ブイヨン さとう ★丸め カリカレールウ ■ポテトサラダ じゃがいも アスパラガス コーン 赤パプリカ マヨネーズ ★卵不使用マヨネーズ 乾燥酢 さとう ★ブイヨン ■いちご雪天 ストロベリー かびのりの素(いちご) かんてん さとう</p>	<p>■ごはん 米 ■とり肉のからあげ とりく しょうが さとう 濃口しょうゆ 鶏がらスープ しょうが にんにく かたくり粉 大豆白絞油 ■にまつばのおえ物 にまつば ★ちくわ 黄パプリカ さとう 濃口しょうゆ ■フルーツ(バナナ) バナナ ■中華スープ あつあげ えのき しら しょうが 鶏がらスープ 濃口しょうゆ ごま油</p> 
アレルギー対応	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) コーンスターチに変更(魚粉) ツナは入れない	じゃがいも) ピーロンに変更	じゃがいも) 米粉パウダーに変更(バナナ) ミネゼリーに変更
3時	<p>■肉まん こめ粉 さとう ベーキングパウダー とうじょう キャノーラ油 豚ひき肉 きゃべつ にら にんにく しょうが 鶏がらスープ 濃口しょうゆ みりん風 かたくり粉</p>	<p>■焼きポテト(コンソメ) ポテト ★ブイヨン パセリ缶</p>	<p>■わかめおにぎり 米 わかめご飯の素</p>	<p>■とうふ入り抹茶の米粉ケーキ 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</p>	<p>■さつまいもスティック さつまいも キャノーラ油 しお</p>
アレルギー対応	じゃがいも) おにぎりに変更	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	アレルギー対応はありません。
	I747 - 490kcal 蛋白質 15.8g 脂質 11.7g 加砂糖 97mg 鉄 1.8mg 食塩 1.3g	I747 - 391kcal 蛋白質 18.1g 脂質 12.2g 加砂糖 87mg 鉄 2.2mg 食塩 1.2g	I747 - 594kcal 蛋白質 21.5g 脂質 14.8g 加砂糖 82mg 鉄 3mg 食塩 2g	I747 - 481kcal 蛋白質 15.2g 脂質 14.8g 加砂糖 107mg 鉄 2.2mg 食塩 1.7g	I747 - 465kcal 蛋白質 15.5g 脂質 16.9g 加砂糖 121mg 鉄 2.1mg 食塩 0.9g

	28	29	30			
朝食	<p>■コンソメピラフ 米 ★ポークウインナー ミックスベジタブル だいすず華粒状 濃口しょうゆ しお マーガリン キャノーラ油 ★ブイヨン こしょう ■フライドポテト ポテト しお パセリ缶 キャノーラ油 ■おくらのおさっぱりサラダ おくら はるさめ 赤パプリカ 濃口しょうゆ レモン果汁 さとう ■キャベツのスープ きゃべつ にんじん さやいんげん ★ブイヨン さとう 濃口しょうゆ ラード</p>	<p>■*祝日の日*</p> 	<p>■ごはん 米 ■マーボー豆腐 木綿とうふ 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいすず華粒状 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 鶏がらスープ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 青ねぎ ■ほうれん草のナムル ほうれん草 黄パプリカ のり さとう 濃口しょうゆ ごま油 ■マスカットゼリー かびのりの素(マスカット) ■ピーマンスープ ピーマン ★さつまいも みずな 混合削りぶし しお しょうが 濃口しょうゆ 鶏がらスープ</p>			<p>アレルギー対応 じゃがいも) ミネゼリーに変更 じゃがいも) はるさめは入れない</p>
3時	<p>■大豆の甘さあげ だいすず水素 かたくり粉 濃口しょうゆ みりん風 さとう キャノーラ油 あおさ</p>		<p>■じゃがいものツナおやき じゃがいも ツナ缶 ★卵不使用マヨネーズ かたくり粉 ★ブイヨン パセリ缶</p>			
アレルギー対応	じゃがいも) おにぎりに変更 じゃがいも) おにぎりに変更		じゃがいも) おにぎりに変更 魚粉) ツナは入れない			
	I747 - 406kcal 蛋白質 14g 脂質 13.1g 加砂糖 105mg 鉄 2.1mg 食塩 1.8g	I747 - 0kcal 蛋白質 0g 脂質 0mg 加砂糖 0mg 鉄 0mg 食塩 0g	I747 - 444kcal 蛋白質 16.7g 脂質 11g 加砂糖 93mg 鉄 2.3mg 食塩 1.3g			

