令和６年４月分献立予定表

佐野市保育園

日	曜	乳児 午前おやつ	主食	献立名	午後おやつ	からだをつくる	力や体温となる	体の調子をととのえる
1	月	むぎちゃ おかし	ごはん	マーボとうふ、スティックきゅうり くだもの、むぎちゃ	ぎゅうにゅう おかし	豆腐、豚挽肉 牛乳	米、油、三温糖 ごま油	玉葱、にら、しめじ きゅうり、果物
2	火	むぎちゃ おかし	パン	コーンシチュー、ゆでブロッコリー フルーツゼリー、むぎちゃ	ぎゅうにゅう おかし	鶏肉、牛乳	パン、じゃが芋	玉葱、人参、しめじ コーン、ブロッコリー
3	水	むぎちゃ ヨーグルト	ごはん	とうふいりハンバーグケチャップソース ゆでやさい、こふきいも、むぎちゃ	ぎゅうにゅう おこめｽﾃｨｯｸｹｰｷ	豚挽肉、豆腐、豆乳 牛乳	米、油、三温糖、じゃが芋 米粉スティックケーキ	玉葱、ほうれん草 人参、もやし
4	木	むぎちゃ おかし	ごはん	やきざかな、３しょくきりぼしに とうふときゃべつのみそしる	ぎゅうにゅう カステラ	魚切り身、油揚げ 豆腐、牛乳	米、三温糖 カステラ	切干大根、人参 ピーマン、キャベツ、玉葱
5	金	むぎちゃ おかし	めん	ごもくうどん、あおなおかかあえ、チーズ くだもの、むぎちゃ	ぎゅうにゅう ミニパン	鶏肉、油揚げ、なると チーズ、牛乳	生うどん ミニパン	人参、玉葱、しめじ 青菜、果物
8	月	むぎちゃ ヨーグルト	めん	スパゲティミートソース、ゆでブロッコリー くだもの、ぎゅうにゅう	むぎちゃ おかし	豚挽肉、粉チーズ 牛乳	スパゲティ、油 バター	玉葱、人参、ピーマン トマト、ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ、果物
9	火	むぎちゃ おかし	ごはん	やきとりどん、ゆでやさい とうふかきたまじる	ぎゅうにゅう バナナきなこ	鶏もも肉、豆腐 卵、牛乳、きな粉	米、油、中ざらめ 三温糖	ほうれん草、人参 もやし、ねぎ、バナナ
10	水	むぎちゃ ヨーグルト	ごはん	にざかな、やさいのごまあえ とうふとじゃがいものみそしる	ぎゅうにゅう マーラーカオ	魚切り身、豆腐 牛乳	米、中ざらめ、三温糖 じゃが芋、マーラーカオ	キャベツ、人参 青菜、もやし
11	木	むぎちゃ おかし	ごはん	チキンピラフ、スティックきゅうり くだもの、ぎゅうにゅう	むぎちゃ おかし	鶏肉、ベーコン 牛乳	米、バター、油	ｺｰﾝ、玉葱、人参、ピーマン しめじ、きゅうり、果物
12	金	むぎちゃ おかし	パン	さかなフライ、ポテマカサラダ ぎゅうにゅう	むぎちゃ ヨーグルト	魚切り身、牛乳 ヨーグルト	パン、小麦粉、パン粉 じゃが芋、マカロニ、マヨネーズ	きゅうり、人参 玉葱、コーン
15	月	むぎちゃ おかし	ごはん	マーボとうふ、スティックきゅうり くだもの、むぎちゃ	ぎゅうにゅう おかし	豆腐、豚挽肉 牛乳	米、油、三温糖 ごま油	玉葱、にら、しめじ きゅうり、果物
16	火	むぎちゃ おかし	パン	コーンシチュー、ゆでブロッコリー フルーツゼリー、むぎちゃ	ぎゅうにゅう おかし	鶏肉、牛乳	パン、じゃが芋	玉葱、人参、しめじ コーン、ブロッコリー
17	水	むぎちゃ ヨーグルト	ごはん	とうふいりハンバーグケチャップソース ゆでやさい、こふきいも、むぎちゃ	ぎゅうにゅう おこめｽﾃｨｯｸｹｰｷ	豚挽肉、豆腐、豆乳 牛乳	米、油、三温糖、じゃが芋 米粉スティックケーキ	玉葱、ほうれん草 人参、もやし
18	木	むぎちゃ おかし	ごはん	やきざかな、３しょくきりぼしに とうふときゃべつのみそしる	ぎゅうにゅう カステラ	魚切り身、油揚げ 豆腐、牛乳	米、三温糖 カステラ	切干大根、人参 ピーマン、キャベツ、玉葱
19	金	むぎちゃ おかし	めん	ごもくうどん、あおなおかかあえ、チーズ くだもの、むぎちゃ	ぎゅうにゅう ミニパン	鶏肉、油揚げ、なると チーズ、牛乳	生うどん ミニパン	人参、玉葱、しめじ 青菜、果物
22	月	むぎちゃ ヨーグルト	めん	スパゲティミートソース、ゆでブロッコリー くだもの、ぎゅうにゅう	むぎちゃ おかし	豚挽肉、粉チーズ 牛乳	スパゲティ、油 バター	玉葱、人参、ピーマン トマト、ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ、果物
23	火	むぎちゃ おかし	ごはん	やきとりどん、ゆでやさい とうふかきたまじる	ぎゅうにゅう バナナきなこ	鶏もも肉、豆腐 卵、牛乳、きな粉	米、油、中ざらめ 三温糖	ほうれん草、人参 もやし、ねぎ、バナナ
24	水	むぎちゃ ヨーグルト	ごはん	にざかな、やさいのごまあえ とうふとじゃがいものみそしる	ぎゅうにゅう マーラーカオ	魚切り身、豆腐 牛乳	米、中ざらめ、三温糖 じゃが芋、マーラーカオ	キャベツ、人参 青菜、もやし
25	木	むぎちゃ おかし	ごはん	チキンピラフ、スティックきゅうり くだもの、ぎゅうにゅう	むぎちゃ にんじんむしパン	鶏肉、ベーコン 牛乳、豆乳	米、バター、油 蒸しパンミックス粉	ｺｰﾝ、玉葱、人参、ピーマン しめじ、きゅうり、果物
26	金	むぎちゃ おかし	パン	さかなフライ、ポテマカサラダ ぎゅうにゅう	むぎちゃ ヨーグルト	魚切り身、牛乳 ヨーグルト	パン、小麦粉、パン粉 じゃが芋、マカロニ、マヨネーズ	きゅうり、人参 玉葱、コーン
29	月	しょうわのひ						
30	火	むぎちゃ おかし	めん	やきそば、ちゅうかきゅうり くだもの、ぎゅうにゅう	むぎちゃ セルフラップおにぎり	豚肉、牛乳	蒸し中華麺、油 三温糖、米	人参、玉葱、キャベツ もやし、きゅうり、果物

○土曜日につきましては、各園対応となります。（参考メニュー ・ パン、揚げ物等、チーズ等、デザート類、飲み物）

【 保育園の食事 】

※都合により献立を変更することがあります。

保育園は各園に調理室があり、調理師が毎日手づくりしています。子どもたちは調理する姿を見たり、出来あがる料理の匂いをかいだりして食事の時間を楽しみにしています。園で収穫した野菜を給食に利用して食べたり、クッキングしたりして乳幼児期にあった様々な食育活動を体験しています。給与栄養目標量は、乳児は１日の50%(午前おやつ、昼食、午後おやつ)、幼児は45%(昼食、午後おやつ)を摂れるように献立を作成しています。毎日給食の展示を行っておりますので、ご家庭でも献立の参考にしてください。

４月分平均	３才未満児	３才以上児
エネルギーkcal	440	551
たんぱく質　g	18.5	24.4
脂　質　g	14.0	20.1
カルシウム　g	212	321
鉄　mg	1.9	2.1
ビタミンC　mg	23	31
食塩相当量　g	1.5	1.9

【給食での使用を避ける食材について】

ミニトマト、ぶどう、サクランボ、うずらの卵など球形のものや、白玉団子、餅類は窒息事故を防ぐために保育園給食には使用しません。家庭で食べる場合、窒息事故の多い6歳以下のお子さんは食品を小さく切るなど与え方に気を付けましょう。誤って気管支に入りやすいピーナッツや乾燥大豆などの硬い豆はが食べさせないようにしましょう。また、行事等でお弁当持参の時も同じように、誤嚥・窒息の危険性のある食材は使用しないようご協力お願いします。