

2025年4月
中期食（7か月～8か月頃）



用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	日付	曜日	献立名	材料
1 火	14 月	おかゆ 豆腐煮 にんじん煮 たまねぎ煮 スープ	米 豆腐 にんじん たまねぎ 昆布だし汁、キャベツ	9 23	水	おかゆ 白身魚煮 にんじん煮 じゃがいも煮 スープ	米 白身魚 にんじん じゃがいも 昆布だし汁、ほうれんそう
2	16 30 水	おかゆ ささみ煮 ブロッコリー煮 はくさい煮 スープ	米 鶏肉 ブロッコリー はくさい 昆布だし汁、にんじん	10 24	木	パンがゆ ささみ煮 ブロッコリー煮 たまねぎ煮 スープ	食パン 鶏肉 ブロッコリー たまねぎ 昆布だし汁、じゃがいも
3	17 木	パンがゆ ささみ煮 さつまいも煮 たまねぎ煮 スープ	食パン 鶏肉 さつまいも たまねぎ 昆布だし汁、ほうれんそう	11 28 金	月	おかゆ ささみ煮 さつまいも煮 キャベツ煮 スープ	米 鶏肉 さつまいも キャベツ 昆布だし汁、にんじん
4	18 金	おかゆ 白身魚煮 キャベツ煮 にんじん煮 スープ	米 白身魚 キャベツ にんじん 昆布だし汁、たまねぎ	12 26	土	おかゆ 豆腐煮 にんじん煮 だいこん煮 スープ	米 豆腐 にんじん だいこん 昆布だし汁、たまねぎ
5	19 土	おかゆ ささみ煮 にんじん煮 さつまいも煮 スープ	米 鶏肉 にんじん さつまいも 昆布だし汁、だいこん	15	火	うどん煮 豆腐煮 かぼちゃ煮 たまねぎ煮 スープ	うどん、昆布だし汁 豆腐 かぼちゃ たまねぎ 昆布だし汁、だいこん
7	21 月	おかゆ 豆腐煮 じゃがいも煮 たまねぎ煮 スープ	米 豆腐 じゃがいも たまねぎ 昆布だし汁、はくさい	25	金	おかゆ ささみ煮 にんじん煮 はくさい煮 スープ	米 鶏肉 にんじん はくさい 昆布だし汁、ほうれんそう
8	22 火	うどん煮 ささみ煮 はくさい煮 ほうれんそう煮 スープ	うどん、昆布だし汁 鶏肉 はくさい ほうれんそう 昆布だし汁、たまねぎ	<p style="text-align: center;">ご入園 ご進級 おめでとうございます</p> <p>食事の時間が園生活の楽しみのひとつとなるように、安心安全な給食の提供に努めていきます。よろしくお願いいたします。</p> <p>献立には春の野菜をいれています。通年流通しているたまねぎやにんじん（春にんじん）も春が旬の野菜です。旬のおいしさを子どもたちに感じてもらえる給食を提供していきます。</p>			



※行事、材料等の都合により 献立が変更することがありますのでご了承ください。
 ※とろみをつけるのに、コーンスターチを使用します。
 ※パン類は卵無しのもを提供しています。乳は含みます。





2025年4月

後期食（9か月～11か月頃）

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料
1 火	14 月	鶏丼 ポテトサラダ 味噌汁	米、油、鶏肉、たまねぎ、チンゲンサイ、三温糖、しょうゆ じゃがいも、きゅうり、にんじん、食塩、マヨドレ、ツナ缶 かつお・昆布だし汁、みそ、キャベツ、豆腐
2	16 30 水	おかゆ 豚肉の塩炒め ブロッコリー 野菜スープ	米 豚肉、油、たまねぎ、酒、しょうゆ、食塩、ごま油 ブロッコリー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、にんじん、はくさい
3	17 木	食パン 鶏肉のトマト煮 さつまいもとアスパラのソテー スープ	食パン 鶏肉、たまねぎ、三温糖、食塩、しょうゆ、トマト缶、片栗粉 さつまいも、グリーンアスパラガス、油、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、もやし、ほうれんそう
4	18 金	おかゆ 白身魚の衣焼き ひじきの和え物 味噌汁	米 白身魚、しょうゆ、片栗粉、小麦粉、ベーキングパウダー、油 キャベツ、ひじき、鶏肉、にんじん、しょうゆ、三温糖、ごま油、絹さや かつお・昆布だし汁、みそ、たまねぎ、にんじん
5	19 土	おかゆ 豚肉のしぐれ煮 にんじんしりしり風 さつま汁	米 豚肉、三温糖、しょうゆ にんじん、ツナ缶、しょうゆ、三温糖、ごま油、かつお節 かつおだし汁、みそ、だいこん、こまつな、さつまいも、たまねぎ
7	21 月	ケチャップライス 豆腐サラダ スープ	米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、油、ケチャップ、ソース、食塩、しょうゆ 豆腐、ツナ缶、たまねぎ、いんげん、酢、食塩、しょうゆ、三温糖 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ、はくさい
8	22 火	肉うどん はくさいとりんごのサラダ 春野菜のスープ	うどん、たまねぎ、にんじん、鶏肉、かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、三温糖 はくさい、ほうれんそう、酢、三温糖、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ、にんじん、なばな
9	23 水	おかゆ 鮭のみそ焼き 切り干し大根煮物 味噌汁	米 鮭、三温糖、みそ、油 切り干しだいこん、にんじん、チンゲンサイ、三温糖、しょうゆ、かつおだし汁、油 かつお・昆布だし汁、みそ、ほうれんそう、じゃがいも
10	24 木	食パン 野菜炒め こふさいも スープ	食パン、バター 豚肉、油、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、食塩、しょうゆ じゃがいも、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、グリーンアスパラガス、にんじん
11 金	28 月	おかゆ 鶏つくね さつまいものソテー キャベツスープ	米 鶏肉、三温糖、しょうゆ、片栗粉、油 さつまいも、たまねぎ、オリーブ油、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ、こまつな
12	26 土	おかゆ 豚肉と大根の炒め煮 おなか和え 味噌汁	米 だいこん、豚肉、しょうが、ごま油、三温糖、しょうゆ にんじん、ほうれんそう、しょうゆ、三温糖、かつお節 かつお・昆布だし汁、みそ、たまねぎ、豆腐
14	28 月	鶏丼 ポテトサラダ 味噌汁	米、油、鶏肉、チンゲンサイ、たまねぎ、三温糖、しょうゆ じゃがいも、きゅうり、にんじん、食塩、マヨドレ、ツナ缶 かつお・昆布だし汁、みそ、キャベツ、豆腐
15	火	麻婆豆腐うどん かぼちゃのソテー	うどん、鶏肉、ごま油、にんじん、ねぎ、かつお・昆布だし汁、みそ 三温糖、食塩、しょうゆ、豆腐、片栗粉 かぼちゃ、たまねぎ、油、三温糖、食塩、しょうゆ
25	金	おかゆ ハンバーグ マカロニサラダ はるさめスープ	米 豚肉、豆腐、たまねぎ、食塩、パン粉、牛乳、油、ソース、ケチャップ、三温糖 マカロニ、きゅうり、にんじん、三温糖、食塩、マヨドレ、酢 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はるさめ、はくさい、ほうれんそう、鶏肉

誕生会

ご入園 ご進級 おめでとうございます

※行事、材料の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。
 ※マヨドレは乳・卵無しを使用しています。
 ※パン類は卵無しのもを提供しています。乳は含みます。

食事の時間が園生活の楽しみのひとつとなるように、安心安全な給食の提供に努めていきます。よろしくお願ひします。
 献立には春の野菜をいれてあります。通年流通しているたまねぎやにんじん（春にんじん）も春が旬の野菜です。旬のおいしさを子どもたちに感じてもらえる給食を提供していきます。



2025年4月

完了期（12か月～18か月頃）



用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1 火	14 月	鶏丼 ポテトサラダ 味噌汁 果物	米、にんにく、しょうが、鶏肉、たまねぎ、チンゲンサイ みりん、しょうゆ、油 じゃがいも、きゅうり、にんじん、食塩、マヨドレ、ツナ缶 煮干だし汁、みそ、豆腐、キャベツ	牛乳 おほかおにぎり 米、三温糖、しょうゆ かつお節、ごま スティックきゅうり きゅうり、食塩
2	16 30	水 ごはん 豚肉の塩炒め ブロッコリー 野菜スープ 果物	米 豚肉、油、ねぎ、酒、しょうゆ、食塩、ごま油 ブロッコリー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、にんじん、はくさい 万能ねぎ	牛乳 ジャムサンド 食パン、いちごジャム スティックにんじん にんじん、三温糖
3	17	木 食パン 鶏肉のトマト煮 さつまいもと アスパラのソテー スープ 果物	食パン 鶏肉、たまねぎ、酒、三温糖、食塩、しょうゆ、トマト缶 片栗粉 さつまいも、グリーンアスパラガス、油、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、もやし、豚肉、ほうれんそう	牛乳 麩ラスクきなこ 焼ふ、三温糖、バター、きな粉 さつまいも甘煮 さつまいも、三温糖
4	18	金 ごはん 白身魚の衣焼き ひじきの和え物 味噌汁 果物	米 白身魚、にんにく、しょうが、酒、しょうゆ、片栗粉、小麦粉 ベーキングパウダー、油 キャベツ、ひじき、鶏肉、にんじん、しょうゆ、三温糖、ごま油 絹さや 煮干だし汁、みそ、たまねぎ、カットわかめ	牛乳 フライドポテト じゃがいも、油、食塩 おひたし キャベツ、たまねぎ、しょうゆ 三温糖
5	19	土 ごはん 豚肉のしぐれ煮 にんじんしりしり風 さつまい 果物	米 豚肉、しょうが、酒、三温糖、しょうゆ にんじん、ツナ缶、しょうゆ、三温糖、ごま油、かつお節 かつおだし汁、みそ、鶏肉、だいこん、こまつな、さつまいも たまねぎ	調製豆乳 炊きこみおにぎり 米、しょうゆ、三温糖
7	21	月 カレーライス 豆腐サラダ スープ 果物	米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、油、しょうが にんにく、ケチャップ、ソース、食塩、しょうゆ、小麦粉 カレー粉、りんご 豆腐、ツナ缶、たまねぎ、いんげん、酢、食塩、しょうゆ 三温糖 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ はくさい、たまねぎ	牛乳 ホットケーキ 小麦粉、牛乳、三温糖 ベーキングパウダー、みかん缶 スティックじゃがいも じゃがいも、食塩
8	22	火 ミートソース スパゲティ はくさいとりんごの サラダ 春野菜のスープ 果物	スパゲティ、たまねぎ、にんじん、鶏肉、ケチャップ、食塩 トマト缶、ソース、しょうゆ、三温糖 はくさい、りんご、酢、三温糖、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ、にんじん なばな	牛乳 ドーナツ 強力粉、三温糖、豆腐、油 ベーキングパウダー、粉糖 バター スープ かつおだし汁、はくさい にんじん、しょうゆ、食塩

※行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

※1、2歳児は午前中に豆乳または牛乳を飲みます。

※マヨドレは乳・卵無しのものを使用しています。

※パン類は卵無しものを提供しています。乳は含みます。

※ハム・ベーコン・ウインナーは乳・卵無しのものを使用しています。



2025年4月

完了期（12か月～18か月頃）



用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
9月23日	水	わかめごはん 鮭のみそ焼き 切り干し大根煮物 味噌汁 果物	米、炊き込みわかめ 鮭、酒、みりん、みそ、油 切り干しだいこん、にんじん、チンゲンサイ、三温糖、しょうゆ かつおだし汁、油 煮干だし汁、みそ、ほうれんそう、じゃがいも	牛乳 ホットチーズサンド コッペパン、チーズ スティックにんじん にんじん、食塩
10月24日	木	食パン 野菜炒め こぶきいも スープ 果物	食パン 豚肉、油、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、酒、食塩 しょうゆ じゃがいも、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、グリーンアスパラガス にんじん、コーン缶	牛乳 にんじんおにぎり 米、にんじん、しょうゆ 食塩 ゆでブロッコリー ブロッコリー、食塩
11月28日	金	ごはん 鶏肉の照り焼き さつまいものソテー キャベツスープ 果物	米 鶏肉、油、しょうが、にんにく、しょうゆ さつまいも、コーン缶、オリーブ油、みりん、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ、こまつな	牛乳 みそけんちんうどん うどん、鶏肉、にんじん だいこん、ごぼう、ねぎ みそ、かつお・昆布だし汁 しょうゆ、みりん スティックさつまいも さつまいも、三温糖
12月26日	土	ごはん 豚肉と大根の炒め煮 おかか和え 味噌汁 果物	米 だいこん、豚肉、しょうが、ごま油、みりん、しょうゆ にんじん、ほうれんそう、しょうゆ、三温糖、かつお節 かつお・昆布だし汁、みそ、たまねぎ、豆腐	調製豆乳 にんじんおにぎり 米、にんじん、しょうゆ 三温糖
15日	火	麻婆豆腐ラーメン かぼちゃのソテー 果物	中華めん、鶏肉、ごま油、にんにく、しょうが、にんじん たまねぎ、かつお・昆布だし汁、みそ、三温糖、食塩 しょうゆ、豆腐、片栗粉 かぼちゃ、たまねぎ、油、みりん、食塩、しょうゆ、あおのり	牛乳 お好み焼き 小麦粉、かつおだし汁、食塩 豚肉、たまねぎ、油、キャベツ ソース スティックかぼちゃ かぼちゃ、食塩
25日	金	おにぎり ハンバーグ マカロニサラダ はるさめスープ 果物	米、食塩、酒 豚肉、豆腐、たまねぎ、食塩、パン粉、牛乳、油、ソース ケチャップ、三温糖 マカロニ、きゅうり、にんじん、コーン缶、三温糖、食塩、酢 マヨドレ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はるさめ、はくさい ほうれんそう、鶏肉、酒	牛乳 いちごのマーブルケーキ バター、グラニュー糖 食塩、コーンスターチ ベーキングパウダー、いちご 小麦粉、いちごパウダー スティックきゅうり きゅうり、食塩

誕生会

春の野菜



ご入園 ご進級 おめでとうございます

食事の時間が園生活の楽しみのひとつとなるように、安心安全な給食の提供に努めていきます。よろしくお願ひします。
献立には春の野菜をいれています。通年流通しているたまねぎやにんじん（春にんじん）も春が旬の野菜です。旬のおいしさを子どもたちに感じ