

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	栄養価
1	15	水 ごはん すきやき風煮 白菜和え物 清汁 果物	米 油、豚肉、にんじん、たまねぎ、酒、三温糖、食塩 しょうゆ、片栗粉、いんげん はくさい、もやし、にんじん、しょうゆ、かつおだし汁 かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、豆腐 こまつな、ねぎ	調製豆乳 芋もち さつまいも、三温糖、食塩 片栗粉、油	エネルギー 527kcal たんぱく質 19.4g 脂質 13.7g
2	16	木 ぶどうロール チキンのたまねぎソース だいこんサラダ トマトスープ 果物	ぶどうロール 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、三温糖、しょうゆ、食塩 だいこん、にんじん、ツナ缶、食塩、三温糖、酢 かつお・昆布だし汁、三温糖、食塩、じゃがいも、キャベツ トマト缶	調製豆乳 ピースおにぎり 米、食塩、酒、グリーンピース 昆布	エネルギー 574kcal たんぱく質 19.8g 脂質 17.5g
3	17	金 ごはん さわらの煮つけ キャベツ煮びたし 味噌汁 果物	米 さわら、しょうが、三温糖、酒、しょうゆ キャベツ、たまねぎ、ほうれんそう、三温糖、しょうゆ かつおだし汁 煮干だし汁、みそ、豆腐、だいこん、にんじん、ごぼう 万能ねぎ	牛乳 プレーンマフィン 小麦粉、バター、三温糖 牛乳、ベーキングパウダー	エネルギー 520kcal たんぱく質 20.2g 脂質 14.5g
4	18	土 ごはん 豚肉とブロッコリーのソテー かぼちゃサラダ スープ 果物	米 油、豚肉、ブロッコリー、酒、食塩、しょうゆ、三温糖 かぼちゃ、たまねぎ、コーン缶、マヨドレ、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、もやし、にんじん	調製豆乳 わかめおにぎり 米、炊き込みわかめ	エネルギー 567kcal たんぱく質 19.7g 脂質 13g
6	20	月 ごはん 松風焼き 切り干し大根とひじきの煮物 豚肉と豆腐の清汁 果物	米 鶏肉、たまねぎ、片栗粉、みそ、三温糖、酒、ごま、油 にんじん、切り干しだいこん、ひじき、みりん、しょうゆ 油、こまつな かつおだし汁、酒、食塩、しょうゆ、豆腐、ねぎ、豚肉 しょうが、いんげん	調製豆乳 マヨポテピザ じゃがいも、片栗粉、食塩 たまねぎ、マヨドレ、ピーマン クリームコーン缶	エネルギー 543kcal たんぱく質 20.4g 脂質 17.2g
7	21	火 タンメン トマトサラダ 果物	ゆで中華めん、油、にんにく、しょうが、豚肉、はくさい、もやし にんじん、ほうれんそう、かつお・昆布だし汁 食塩、しょうゆ、みりん、片栗粉、ごま油 ブロッコリー、グリーンアスパラガス、トマト、たまねぎ 酢、三温糖、食塩、オリーブ油	牛乳 ジャムサンド ロールパン、いちごジャム	エネルギー 547kcal たんぱく質 22.6g 脂質 14.2g
8	22	水 筍ごはん 豚肉と大根の炒め煮 スティックにんじん スープ 果物	米、酒、しょうゆ、たけのこ、にんじん、しょうゆ、食塩 油、豚肉、だいこん、しょうゆ、みりん、食塩、片栗粉 にんじん、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ かぼちゃ、もやし	牛乳 焼きうどん ゆでうどん、鶏肉、たまねぎ キャベツ、かつお節、ごま油 油、酒、しょうゆ、三温糖	エネルギー 531kcal たんぱく質 22.3g 脂質 14.3g

※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・卵無しのもを使用しています。

※ハム・ベーコン・ウインナーは乳・卵無しのもを使用しています。

※パン類は卵無しのもを提供しています。乳は含みます。



2020年4月

献立表

用賀なのはな保育園
深沢分園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	栄養価
9	木	コッペパン かじきの衣揚げ ムサカ風 豆乳野菜スープ 果物	コッペパン かじき、しょうゆ、みりん、片栗粉、油 なす、たまねぎ、油、じゃがいも、トマト缶、食塩 ケチャップ、マヨドレ かつお・昆布だし汁、食塩、みそ、しょうゆ、豆乳 キャベツ、にんじん、コーン缶	麦茶 和風ツナおにぎり 米、みそ、みりん、ツナ缶	エネルギー 563kcal たんぱく質 20.3g 脂質 17.4g
10 金	23 木	ごはん 鶏肉の照り焼き 白菜の酢の物 清汁 果物	米 油、鶏肉、しょうゆ、みりん、酒 はくさい、きゅうり、カットわかめ、みかん缶、食塩 三温糖、酢 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、かぶ、かぶ・葉 にんじん、たまねぎ	牛乳 蒸しパン 豆乳、チーズ、みそ、三温糖 ベーキングパウダー、小麦粉	エネルギー 518kcal たんぱく質 19.6g 脂質 15.5g
11	25 土	そぼろ丼 じゃがいもきんぴら スープ 果物	米、豚肉、たまねぎ、いんげん、三温糖、しょうゆ 油、じゃがいも、にんじん、三温糖、しょうゆ、ツナ缶 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、だいこん、こまつな	調製豆乳 ゆかりおにぎり 米、しそふりかけ	エネルギー 587kcal たんぱく質 19.8g 脂質 15.8g
13	27 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、塩、しょうゆ、米粉 カレー粉 豆腐、ツナ缶、たまねぎ、いんげん、酢、三温糖、しょうゆ オリーブ油 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ だいこん、もやし	麦茶 オレンジゼリー ゼラチン、砂糖 オレンジジュース せんべい	エネルギー 568kcal たんぱく質 20.6g 脂質 14.8g
14	28 火	肉みそスパゲティ ゆで野菜 トマト 果物	スパゲティ、油、豚肉、たまねぎ、にんじん、にら、みそ しょうゆ、酒、三温糖、片栗粉、ごま油 キャベツ、コーン缶、食塩 トマト	牛乳 ラスク 食パン、グラニュー糖、バター	エネルギー 543kcal たんぱく質 21.2g 脂質 17.4g
30	木	コッペパン かじきの衣揚げ アスパラオーロラソース 粉ふき芋 豆乳野菜スープ 果物	コッペパン かじき、しょうゆ、みりん、片栗粉、油 グリーンアスパラガス、マヨドレ、ケチャップ じゃがいも、パセリ粉、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、みそ、しょうゆ 豆乳、キャベツ、にんじん、コーン缶	麦茶 和風ツナおにぎり 米、みそ、みりん、ツナ缶	エネルギー 526kcal たんぱく質 20.7g 脂質 14g
24 誕 生 会	金 会	赤飯 野菜入り豆腐団子 千切り野菜のサラダ 春雨スープ 果物	米、ささげ、ごま、食塩 豚肉、豆腐、片栗粉、しょうが、ねぎ たけのこ、ごぼう、みりん、みそ、酒 キャベツ、にんじん、コーン缶、鶏肉、しょうゆ、三温糖 ごま油、酢 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はるさめ、みつば にんじん、たまねぎ	りんごジュース いちごケーキ バター、ベーキングパウダー 小麦粉、牛乳、三温糖 生クリーム、砂糖、いちご	エネルギー 583kcal たんぱく質 18.3g 脂質 14.7g

ご入園・ご進級おめでとうございます！

給食職員一同心を込めて美味しい給食を作っていきます。
よろしく願い致します。