



令和6年4月 さくらの木保育園 献立表



日付	献立名	材料	おやつ 献立名 材料	栄養価
1 ・ 15 (月)	ごはん ・ 肉じゃが ゆでいんげん 味噌汁 果物	・米 ・豚肉 じゃが芋 人参 玉葱 油 しょうゆ 三温糖 酒 さやえんどう ・いんげん ・大根 小松菜 豆腐 煮干 味噌	牛乳 いちごジャムサンド ・■コッペパン いちごジャム バター	エネルギー 556kcal たんぱく質 19.2g
2 ・ 16 (火)	ロールパン ローストチキン ・ さつま芋の フレンチサラダ もやしスープ 果物	・■ロールパン ・鶏肉 玉葱 しょうが にんにく しょうゆ みりん 油 ・さつま芋 きゅうり 人参 ツナ缶 塩 酢 油 三温糖 ・昆布鰹節 もやし ほうれん草 わかめ 塩 しょうゆ	牛乳 わかめおにぎり ・米 炊き込みわかめ	エネルギー 556kcal たんぱく質 21.8g
3 ・ 17 (水)	ごはん かじきの竜田揚げ 小松菜と コーンのソテー すまし汁 果物	・米 ・かじき しょうゆ 酒 生姜 片栗粉 油 ・小松菜 コーン缶 油 塩 しょうゆ ・れんこん ほうれん草 人参 塩 しょうゆ 昆布鰹節	牛乳 レーズン蒸しパン ・小麦粉 三温糖 油 ベーキングパウダー 干しぶどう 牛乳	エネルギー 564kcal たんぱく質 20.2g
4 ・ 18 (木)	けんちんうどん 煮豆 トマト 果物	・うどん 鶏肉 大根 人参 長ねぎ ごま油 昆布鰹節 塩 しょうゆ みりん ・金時豆 三温糖 塩 ・トマト	牛乳 いももち 味噌バター風味 ・じゃが芋 油 小松菜 コーン缶 バター 片栗粉 胡麻 味噌 三温糖 しょうゆ	エネルギー 542kcal たんぱく質 21.6g
5 ・ 19 (金)	グリーンピースごはん 春野菜の煮物 ・ 春キャベツの浅漬け 味噌汁 果物	・米 グリンピース 昆布 塩 酒 ・鶏肉 じゃが芋 玉葱 人参 たけのこ 昆布鰹節 しょうゆ 三温糖 酒 さやえんどう ・キャベツ 塩 ・かぶ わかめ 油揚げ 煮干 味噌	牛乳 和風スパゲティ ・スパゲティ ベーコン 人参 玉葱 酒 しょうゆ 胡麻油 海苔	エネルギー 534kcal たんぱく質 19.9g
6 ・ 20 (土)	焼きそば ・ きゅうりとツナの和え物 牛乳 果物	・蒸し中華麺 豚肉 キャベツ 玉葱 人参 油 ソース 塩 青のり ・きゅうり キャベツ ツナ缶 酢 三温糖 胡麻油 ・牛乳	牛乳 ●クッキー せんべい	エネルギー 541kcal たんぱく質 18.1g
8 ・ 22 (月)	カレーライス ・ 野菜のピクルス わかめスープ 果物	・米 豚肉 じゃが芋 人参 玉葱 油 生姜 にんにく ケチャップ ソース 塩 しょうゆ バター 油 小麦粉 カレー粉 牛乳 りんご セロリ ・きゅうり 大根 赤ピーマン 酢 三温糖 塩 ・もやし 長葱 わかめ 昆布鰹節 塩 しょうゆ 胡麻油	フルーツヨーグルト ・ヨーグルト 三温糖 みかん缶 いちご りんご ■クロワッサン	エネルギー 588kcal たんぱく質 16.6g

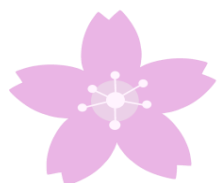
●卵・乳を含みます ▲卵を含みます ■乳を含みます



令和6年4月 さくらの木保育園 献立表



日付	献立名	材料	おやつ 献立名 食材	栄養価
9 ・ 30 (火)	ぶどうパン 豚肉のケチャップ炒め アスパラとポテトの サラダ キャベツスープ 果物	<ul style="list-style-type: none"> ・■ぶどうパン ・豚肉 塩 油 玉葱 ケチャップ 三温糖 ・じゃが芋 アスパラ きゅうり コーン缶 オリーブ油 塩 ・キャベツ 玉葱 人参 昆布鰹節 しょうゆ 塩 	牛乳 ピラフ ・米 ウインナー 長葱 塩 ピーマン コーン缶 バター	エネルギー 572kcal たんぱく質 21.1g
10 ・ 24 (水)	たけのこごはん さわらの塩焼き お浸し 豚汁 果物	<ul style="list-style-type: none"> ・米 酒 しょうゆ たけのこ 油揚げ 人参 三温糖 しょうゆ ・さわら 塩 ・キャベツ ほうれん草 人参 しょうゆ 鰹節 ・豚肉 大根 長葱 ごぼう 里芋 豆腐 煮干 味噌 	牛乳 スコーン ・小麦粉 バター 三温糖 ベーキングパウダー 牛乳 粉糖	エネルギー 559kcal たんぱく質 25.8g
11 ・ 25 (木)	中華そば 大根サラダ トマト 果物	<ul style="list-style-type: none"> ・中華麺 焼き豚 にんにく 人参 もやし ほうれん草 長葱 煮干 胡麻油 塩 しょうゆ ・大根 きゅうり ツナ缶 塩 マヨネーズ 三温糖 ・トマト 	牛乳 揚げパン ・■ロールパン 油 三温糖	エネルギー 534kcal たんぱく質 19.9g
12 ・ 26 (金)	ごはん 麻婆豆腐 カリフラワー 味噌汁 果物	<ul style="list-style-type: none"> ・米 ・豚肉 豆腐 油 人参 長葱 生姜 しょうゆ 味噌 三温糖 酒 昆布鰹節 塩 片栗粉 胡麻油 ・カリフラワー ・じゃが芋 玉葱 小松菜 煮干 味噌 	牛乳 麩ラスク ・麩 バター 牛乳 三温糖	エネルギー 541kcal たんぱく質 20.0g
13 ・ 27 (土)	食パン てりやきチキン 野菜炒め 牛乳 果物	<ul style="list-style-type: none"> ・■食パン バター ・鶏肉 酒 しょうゆ みりん 油 ・キャベツ 人参 もやし しょうゆ 油 コーン缶 ・牛乳 	牛乳 クラッカー せんべい	エネルギー 507kcal たんぱく質 22.2g
23 (火) 誕生会	赤飯 唐揚げ 菜の花サラダ すまし汁 果物	<ul style="list-style-type: none"> ・米 もち米 ささげ 黒ごま 塩 ・鶏肉 しょうゆ 生姜 にんにく 片栗粉 油 ・キャベツ 小松菜 人参 コーン缶 しょうゆ 塩 ・そうめん みつば 昆布鰹節 しょうゆ 塩 	りんごジュース ホットケーキ ・小麦粉 牛乳 バター 油 ベーキングパウダー 生クリーム いちご 三温糖	エネルギー 567kcal たんぱく質 18.6g



ご入園 ご進級おめでとうございます。
 美味しい給食を作っていきます。
 食事のことでご相談がありましたら いつでもお声掛けください。
 給食:井上 佐脇 望月 小泉 岡部

