

令和7年4月 保育園給食献立表

清須市学校給食センター

日 曜			血や肉や骨になる食品	働く力になる食品	体の調子を整える食品	乳児おやつ	全園児おやつ	
1	火	ごはん わかめふりかけ 牛乳	ひじき炒め煮 大学芋 半平煮付 菜の花のお浸し 鶏梅焼き 洋梨缶 (かぼちゃの煮物 けんちん汁 ミニゼリー)	牛乳 わかめふりかけ ひじき 油揚げ 赤棒 鶏肉	米 さとう さつまいも 揚げ油 かたくり粉	干しいたけ 菜の花 とうもろこし うめ しそ 洋梨	カルマグふわせん芽玄米入り きなこおかし	
2	水	ごはん のりふりかけ 牛乳	春雨酢の物 チキンナゲット 八宝菜 バイン缶 (ポイルウインナー コンソメスープ ミニゼリー)	牛乳 のりふりかけ チキンナゲット わかめ 豚肉	米 はるさめ さとう 揚げ油 サラダ油 かたくり粉	きゅうり はくさい もやし たまねぎ にんじん ピーマン 干しいたけ パイン	がんばれ野菜家族 Ca&鉄入り きらきらコーンおほしま	
3	木	ごはん おかかふりかけ 牛乳	金平牛蒡 ウインナー がんも煮付 小松菜炒め物 エビフライ オレンジ (炒り豆腐 大根のみそ汁 ミニゼリー)	牛乳 おかかふりかけ ポークウインナー がんも エビフライ	米 さとう 揚げ油	ごぼう ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン こまつな とうもろこし オレンジ	ポテトとほうれん草の おせんべい	お米のスナックサラダ味
4	金	ごはん 牛乳	大根信田煮 カットコーン ドライカレー ゼリー (肉団子照煮 ほうとう汁 ミニゼリー ゆかり)	牛乳 油揚げ 鶏肉	米 さとう ゼリー	だいこん 干しいたけ とうもろこし たまねぎ にんじん ピーマン りんご いちご ぶどう パイン オレンジ メロン	アンパンマンのベビーせんべい	星っこ りんごジュース100ml
5	土	うどん 牛乳	わかめうどん みかんゼリー	牛乳 豚肉 かまぼこ わかめ	うどん ゼリー	たまねぎ にんじん ねぎ みかん	カルシウム入りベビースティック	きなこ棒 ミニハート
7	月	ごはん 牛乳	ハヤシライス フレンチサラダ ぶどうゼリー	牛乳 豚肉 チキン水煮	米 じゃがいも 米粉ハヤシルウ サラダ油 さとう ゼリー	にんじん たまねぎ グリンピース トマト キャベツ きゅうり とうもろこし ぶどう	紫芋ふわりせんべい	とうもろこしあられ
8	火	ごはん 牛乳	ささみカツ(鶏そぼろ) のっぺい汁 青菜和え	牛乳 ポテトとお米のささみカツ 豚肉 豆腐	米 揚げ油 さといも かたくり粉	こまつな にんじん はくさい もやし ほうれんそう 広島菜 京菜 大根葉	かぼちゃせんべい	お米deブルーベリータルト
9	水	ごはん 牛乳	五目ごはん ごぼう入りつくね すまし汁	牛乳 鶏肉 ごぼう入りつくね 豆腐 かまぼこ	米 さとう サラダ油	たけのこ 干しいたけ にんじん いんげん はくさい えのきたけ みつば	オレンジ	コーンスナックソース味
10	木	ハイジ 牛乳	照り焼きチキン ポテトスープ コーンサラダ	牛乳 鶏肉 ベーコン	ハイジ さとう じゃがいも ドレッシング	にんじん たまねぎ バセリ とうもろこし キャベツ きゅうり	野菜ハイハイ	ミレービスケット 白ぶどう&ほうれん草ジュース 125ml
11	金	ごはん 牛乳	いわし梅煮 合わせみそ汁 お浸し	牛乳 いわし梅煮 豆腐 油揚げ わかめ みそ	米 さとう	だいこん たまねぎ えのきたけ ねぎ はくさい もやし ほうれんそう	ふわふわチップにんじん味	さつまポテト
12	土	うどん 牛乳	ほうとううどん ももゼリー	牛乳 鶏肉 みそ 油揚げ わかめ	うどん ゼリー	はくさい にんじん ねぎ かぼちゃ しいたけ もも	ふんわりソフトせん	ミニのりすけ 花せんべい
14	月	米粉入りパン 牛乳	焼きそば 肉団子 豆乳杏仁フルーツ	牛乳 豚肉 かまぼこ 青のり 味付け肉団子 豆乳	米粉入りパン 焼きそばめん サラダ油 ゼリー	にんじん キャベツ パイン 黄桃 みかん	おこさませんべい	やさしいコンソメリング
15	火	ごはん 牛乳	たら西京焼き 吉野汁 しそひじき和え	牛乳 鶏肉 豆腐 たら西京漬け ひじき	米 さといも かたくり粉	だいこん ねぎ こまつな キャベツ もやし しその実	にんじんせんべい	米粉のカップケーキ メープル
16	水	ごはん 牛乳	和風炒り豆腐包み焼き 豚汁 ツナ和え	牛乳 豚肉 油揚げ 和風炒り豆腐包み焼き みそ まぐろフレーク	米 さといも さとう	だいこん ごぼう ねぎ はくさい ほうれんそう にんじん	バナナ	アンパンマンのソフトせんべい
17	木	ごはん 牛乳	鶏肉の唐揚げ(鶏肉団子あまみだれ) 五目汁 おかか和え	牛乳 鶏肉 豚肉 油揚げ かつお節	米 揚げ油 かたくり粉 さとう	にんにく しょうが だいこん ねぎ にんじん はくさい 干しいたけ キャベツ もやし こまつな	ソフトな小魚せん	豆乳プリン
18	金	ごはん 牛乳	豚肉のしょうが炒め 白みそ汁 甘酢和え	牛乳 豚肉 豆腐 油揚げ わかめ みそ こんぶ	米 さとう かたくり粉 じゃがいも	しょうが たまねぎ にんじん はくさい ねぎ もやし キャベツ きゅうり	おかかせんべい	たべっ子BABY 牛乳100ml
19	土	うどん 牛乳	みそうどん ぶどうゼリー	牛乳 鶏肉 油揚げ かまぼこ みそ	うどん ゼリー さとう	にんじん ねぎ えのきたけ はくさい ぶどう	おこめせん にんじん&かぼちゃ味	きなこせんべい 二色あられ
21	月	ごはん 牛乳	麻婆豆腐 華風スープ ナムル	牛乳 豚肉 豆腐 みそ 鶏肉	米 さとう ごま油 かたくり粉	ねぎ たけのこ にんじん 干しいたけ にんにく しょうが たまねぎ はくさい チンゲンサイ とうもろこし もやし だいこん きゅうり	ふわふわチップじゃがいも味	お米deいちごのスティックケーキ
22	火	ごはん 牛乳	ハンバーグケチャップソース コーンスープ イタリアンサラダ	牛乳 ハンバーグ ベーコン	米 米粉ホワイトルウ ドレッシング	たまねぎ にんじん とうもろこし バセリ ブロッコリー キャベツ きゅうり 赤ピーマン	フルーチェ いちご 牛乳	Ca&鉄入り おこめリング甘口しょうゆ味
23	水	ごはん 牛乳	ツナそぼろ丼 呉汁 ゆかり和え	牛乳 まぐろフレーク 大豆 油揚げ 豆腐 みそ	米 さとう	たまねぎ にんじん とうもろこし ごぼう だいこん えのきたけ ねぎ はくさい きゅうり もやし 赤しそ粉	かぼちゃポーロ	ロールケーキ プレーン
24	木	白玉うどん 牛乳	五目あんかけうどん コロッケ(若鶏照り焼き) 浅漬け オレンジ	牛乳 鶏肉 かまぼこ 油揚げ	白玉うどん ポテトコロッケ かたくり粉 揚げ油	はくさい にんじん 干しいたけ ねぎ だいこん きゅうり キャベツ オレンジ	むらさきいものおせんべい	コンソメコーン
25	金	ごはん 牛乳	カレーライス(じゃがいも煮) ポイルウインナー グリーンサラダ	牛乳 豚肉 ポークスキャンレスフランク	米 じゃがいも 米粉カレールウ ドレッシング	にんじん たまねぎ トマト ブロッコリー きゅうり キャベツ	ハイハイ	ひこうきビスケット ヤクルト65ml
26	土	うどん 牛乳	きつねうどん やさしいゼリー	牛乳 鶏肉 油揚げ	うどん ゼリー さとう	たまねぎ にんじん ねぎ みかん	まんまるソフトせんべい	ザラメせんべい うす焼きサラダせんべい
28	月	ごはん 牛乳	さばおかか煮 けんちん汁 新香和え ミニゼリーりんご	牛乳 さばおかか煮 鶏肉 豆腐 油揚げ	米 さといも ゼリー	にんじん だいこん ごぼう ねぎ キャベツ きゅうり だいこん漬け りんご	ソフトな塩せん	黒豆きなこあられ
30	水	ごはん 牛乳	彩りピラフ ハムステーキ 野菜スープ	牛乳 鶏肉 ポロニアステーキ	米 サラダ油 じゃがいも 米粉マカロニ	たまねぎ マッシュルーム とうもろこし 赤ピーマン バセリ にんじん はくさい みずな	アンパンマンのおこめボール	ももゼリー

献立名の()内は0・1歳児の別献立です。

※都合により献立を変更する場合があります。

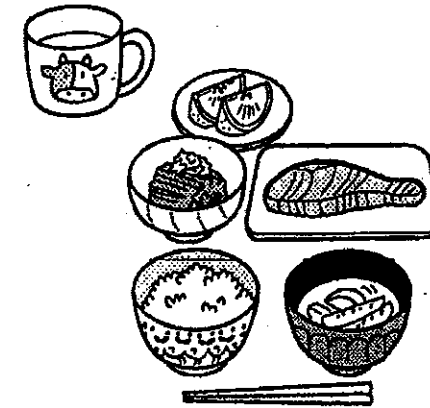
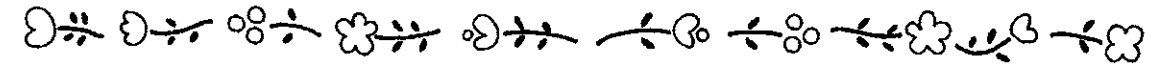
毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日」です。

園での給食について

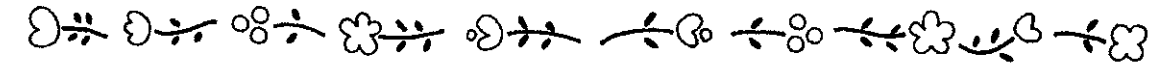


ご入園、ご進級おめでとうございます。

園での給食は、栄養バランスはもちろんのこと、安全を第一に考え、子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食づくりをしています。



- ・ごはん中心の献立で、パンや麺の日もあります。
- ・おかずは食生活に興味を持てるような旬の食材・行事食・郷土食を取り入れています。地産池消につとめています。
- ・牛乳は毎日100cc飲みます。
- ・おやつは乳児が午前・午後の2回、幼児が午後1回食べます。



毎月19日は「食育の日」、「おうちでごはんの日」

「あいち食育いきいきプラン」では、「食育の日」である毎月19日に合わせ、この日を「おうちでごはんの日」とし、早めに帰宅して、家族や友人と一緒に食卓を囲むよう勧めています。家族の生活習慣が異なるなかで、毎日難しいかもしれませんが、週に1回、月に1回からでも、そうした機会を作っていきましょう。

楽しい食事は栄養素だけではなく、「心のエネルギー」も摂ることができます。



食を通じて健康な「体」をつくりましょう

野菜には体の調子を整える役割があります。野菜が苦手な子どもはいますが、親子でクッキングするなど、触れる機会をつくって身近に感じることから始めてみてはいかがでしょうか。

