

令和3年4月献立表

日付		曜	乳幼児昼食	1~2歳児午前	1~5歳児午後	主な材料	体の調子を整えるもの		栄養価 幼児
			献立名	おやつ	おやつ	熱や力になるもの	血や肉になるもの		エネルギー kcal 蛋白質 g 脂肪 g
1	15	木	①1日は赤飯15日はたけのこごはん ②中華スープ（長ねぎ・えのき） ③あじの南蛮漬け ④胡麻とさつま芋の甘辛煮 ⑤フルーツ	⑥牛乳 ⑦フルーツゼリー クラッカー付き	①さつま芋 ごま 油 クラッカー	米・さつま芋 ごま 油 クラッカー	1日あずき あじ 牛乳 3日油揚げ	3日筍・えのき・長ねぎ 玉ねぎ・人参 ビーマン・ゼリーの素 みかん缶・りんご	626kcal 20.1g 19.3g
2	16/30	金	①ご飯 ②五目みそ汁 ③鶏肉のチーズ焼き ④小松菜とコーンのナムル ⑤フルーツ	①ピスケット	①さつま芋グラッセ ⑥牛乳	米・油 さつま芋 ごま	ちくわ・みそ 鶏肉・バター 油揚げ・牛乳 チーズ	南瓜・長ねぎ・もやし トマト・パセリ・コーン 小松菜・もやし 人参・りんご・レーズン	594kcal 22.2g 18.8g
3	17	土	①しおラーメン ③厚揚げのケチャップ炒め ⑥フルーツ	⑥牛乳	①かやくおにぎり ⑥牛乳	中華麺 米 油	厚揚げ 鶏肉 豚肉 牛乳	キャベツ・人参 もやし・にら・ごぼう 長ねぎ・ビーマン 玉ねぎ・みつば	607kcal 24.3g 18.7g
5	19	月	①ご飯 ②みそ汁（麸・わかめ） ③鶏の竜田揚げ ④切干大根の旨煮 ⑤フルーツ	⑥牛乳	①南瓜クッキー ⑥牛乳	米・油 小麦粉・ごま油 油揚げ 麸・バター	鶏 牛乳 みそ 油揚げ	わかめ 切干大根・人参 干しいたけ・いんげん 南瓜	588kcal 20.0g 19.5g
6	20	火	①ご飯 ②みそ汁（長ねぎ・油揚げ） ③豚肉とビーマンの炒め物 ④マカロニサラダ ⑤フルーツ	①マンナ	①焼きそば ⑥牛乳	米・中華麺 マカロニ エッグケアマヨネーズ 油	油揚げ 豚肉・みそ 牛乳	長ねぎ・ビーマン 人参・玉ねぎ 筍・きゅうり・あおさ キャベツ・もやし	656kcal 24.7g 20.9g
7	/	水	①麻婆豆腐丼 ②中華スープ（チンゲン菜・大根） ④かぼちゃとひじきのサラダ ⑤フルーツ	⑥牛乳	①黒糖蒸しパン ⑥牛乳	米・油 黒糖パンミックス エッグケアマヨネーズ 片栗粉・ごま油	豆腐 豚肉・みそ ごま 牛乳	南瓜・干しいたけ 人参・長ねぎ 筍・きゅうり 大根・チンゲン菜	612kcal 20.7g 21.6g
8	22	木	①ごはん ②みそ汁（里芋・わかめ） ③鶏のごま味噌焼き ④五色ソテー ¹ ⑤フルーツ	①牛乳	①五目ご飯 ⑥牛乳	油 米 里芋 ごま	油揚げ・牛乳 みそ 鶏肉 牛乳	キャベツ・玉ねぎ 人参・チンゲン菜・もやし わかめ・生しいたけ 干しいたけ・ごぼう	527kcal 17.0g 18.3g
9	23	金	①カレーライス ②スープ（白菜・春雨） ④ブロッコリーともやしサラダ ⑤フルーツ	①クラッカー	①セサミトースト ⑥牛乳	米・じゃが芋 春雨・ごま 食パン・カレールー マーガリン・油	豚肉 牛乳	白菜・人参・玉ねぎ ブロッコリー・もやし コーン	644kcal 19.0g 17.4g
10	24	土	①ちゃんぽんにゅうめん ④大豆とベーコンのソテー ¹ ⑤フルーツ	⑥牛乳	①ケチャップライス ⑥牛乳	そうめん 米 油	豚肉・ベーコン 大豆・牛乳 ウィンナー ちくわ	人参・にら キャベツ・もやし 長ねぎ・ほうれん草 玉ねぎ・ビーマン	565kcal 24.1g 17.3g
12	26	月	①ご飯 ②みそ汁（なめこ・みつば） ③鮭フライ ④もやしのナムル ⑤フルーツ	①ピスケット	①チーズトースト ⑥牛乳	米 食パン 油 小麦粉・パン粉	鮭・みそ ベーコン チーズ 牛乳	みつば・なめこ チングン菜・人参 もやし・きゅうり 玉ねぎ	433kcal 18.0g 15.8g
13	27	火	①ごましおごはん②みそ汁（さつま芋・玉葱） ③厚揚げのそぼろ煮 ④ブロッコリー胡麻和え ⑤フルーツ	①クラッcker	①和風スパゲティ ⑥牛乳	米・油 スパゲティ さつま芋 ごま・片栗粉	厚揚げ・豚肉 みそ 牛乳	玉ねぎ・人参 コーン・キャベツ ブロッコリー えのき・しめじ	589kcal 20.4g 15.9g
14	28	水	①けんちんうどん ②ジャーマンポテト ⑤フルーツ	⑥牛乳	①しそじゃこおにぎり ⑥牛乳	うどん 米・ごま じゃが芋	豚肉・豆腐 ベーコン ちりめんじゃこ 牛乳	ごぼう・いかり 大根・人参・万能ねぎ 玉ねぎ・玉ねぎ 干しいたけ	519kcal 20.5g 11.2g
21	メお二楽ユしま	水	①ツナピラフ ②ボトフ風スープ ③鶏のパン粉焼き ④コールスロー ⑤フルーツ	⑥牛乳	①プリンアラモード ピスケット付き ⑥牛乳	米・パン粉 じゃが芋 エッグケアマヨネーズ バター・ピスケット	ツナ・ウインナー 鶏肉・いちごジャム 牛乳・オバクリーム プリンの素 みかん缶	人参・ビーマン・玉ねぎ パセリ・キャベツ コーン・りんご みかん缶	556kcal 18.1g 17.3g

☆材料の都合により献立を変更することがあります。

ご入園、ご進級おめでとうございます！

上石原で使用のペーコン・ハム・ウインナーのアレルゲンは豚のみです！
マヨネーズはエッグケアマヨネーズという卵不使用のものです！

何か不明な点があれば
いつでも給食室の
扉を叩いてね！



令和3年4月軽食・夕食献立表

日付	曜	軽食	夕食	主な材料 熱や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	栄養価 幼児 エネルギーKcal
		献立名	献立名				
1 15	木	①しらすおにぎり	①豆腐のそぼろ丼 ②みそ汁（さつま芋・玉ねぎ） ④胡瓜のおかか和え⑤フルーツ	米・油 さつま芋 しらす干・みそ	豆腐・豚肉 かつおぶし 玉葱・胡瓜・もやし	人参・干しいたけ みつば・長ねぎ 玉葱・胡瓜・もやし	509kcal 20.7g 10.1g
2 16/30	金	①ごましおおにぎり	①ごましおはん ②漬まし汁（キャベツ・わかめ） ③カレイのムニエル ⑥フルーツ ④南瓜と人参の煮付け	米・ごま 小麦粉	カレイ	キャベツ・わかめ 南瓜・人参 グリルピース・パセリ	459kcal 17.9g 6.6g
3 17	土	①ポテトフライ	①ご飯 ②みそ汁（玉ねぎ・わかめ） ③鶏の照り焼き ④キャベツのソテー⑤フルーツ	米・油 じゅが芋	鶏肉 みそ	わかめ 玉ねぎ・人参 キャベツ	441kcal 16.8g 11.6g
5 19	月	①菜めしおにぎり	①ご飯 ②漬まし汁（そうめん・長ねぎ） ③豚肉と野菜炒め ④もやしのナムル⑤フルーツ	米 油・ごま そうめん	豚肉 みそ	きゅうり・ねぎ 長ねぎ・人参 キャベツ・もやし・なめし	479kcal 18.1g 9.1g
6 20	火	①蒸しパン	①ご飯 ②みそ汁（玉ねぎ・南瓜） ③鯖の煮付け ④レタスのおかか和え⑤フルーツ	米 ホットケーキミックス	さば みそ かつお節	南瓜・玉ねぎ レタス・きゅうり 人参	420kcal 15.6g 9.1g
7 21	水	①スパゲティナポリタン	①スパゲティナポリタン ②漬まし汁（キャベツ・人参） ④じゃが芋とツナのサラダ ⑤フルーツ	スパゲティ 油 じゃが芋	豚肉 ツナ	玉ねぎ・人参 キャベツ きゅうり・コーン	354kcal 12.4g 8.4g
8 22	木	①わかめおにぎり	①ご飯 ②みそ汁（大根・わかめ） ③鶏肉ときゅうべつ炒め ④いんげんのごま和え⑤フルーツ	米・里芋 ごま 油	鶏肉 みそ	わかめ・炊込みわかめ 玉ねぎ・人参・大根 キャベツ・いんげん	490kcal 16.7g 10.3g
9 23	金	①ゆかりおにぎり	①ご飯 ②みそ汁（長ねぎ・麸） ③豆腐のケチャップ煮 ④あけぼのポテト⑤フルーツ	米・麸 油・じゃが芋 ごま	豆腐 豚ひき みそ	チンゲン菜 長ねぎ・ゆかり 人参	450kcal 16.2g 5.5g
10 24	土	①蒸しパン	①ご飯 ②みそ汁（ほうれん草・長ねぎ） ③鰯のごま揚げ④ブロッコリーサラダ ⑤フルーツ	米・油 ごま ホットケーキミックス	鮭 みそ	ほうれん草・長ねぎ ブロッコリー 人参・きゅうり	44.2kcal 16.0g 12.1g
12 26	月	①麻ひきチャーハン	①麻ひきチャーハン ②みそ汁（チンゲン菜・玉ねぎ） ④かぶとツナの煮物⑤フルーツ	米 油 ツナ	豚肉 みそ チンゲン菜・かぶ	人参 玉ねぎ・グリルピース チンゲン菜・かぶ	441kcal 16.7g 10.9g
13 27	火	①わかめおにぎり	①ご飯 ②みそ汁（玉葱・わかめ） ③カレー肉じゃが ④キャベツのお浸し⑤フルーツ	米 じゃが芋 油・ごま	豚肉 みそ	玉葱・人参 キャベツ・いんげん わかめ・炊込みわかめ	519kcal 15.9g 8.6g
14 28	水	①ごま蒸しパン	①ご飯②みそ汁（じゃが芋・万能ねぎ） ③鰯の胡麻焼き ④もやしのソテー ⑥フルーツ	米・じゃが芋 ごま油・ごま ホットケーキミックス	鮭 みそ	万能ねぎ もやし・人参 干しいたけ	431kcal 16.5g 11.5g