



2023年 4月献立表① りす



	献立名	材料名				午前 (3歳児未満)	
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	おやつ 午後	
1	土						
3	月						
4	火						
5	水						
6	木						
7	金					かっぱえびせん 麦茶	
8	土					ビスコ 麦茶	
10	月					ハーベスト 牛乳	
11	火	ご飯 豚肉の生姜焼き風 三色おひたし 味噌汁	米、砂糖、バター	豚もも肉、かつお節、味噌、麩、きな粉、牛乳	玉ねぎ、おろし生姜、白菜、人参、きゅうり、大根、大根葉	麦茶、醤油、料理酒、和風だし	ルヴァン・ビスコ 麦茶 きなこの麩ラスク 牛乳
12	水	納豆ご飯 焼き魚(鮭) 肉じゃが 味噌汁	米、じゃがいも、サラダ油、砂糖、フライドポテト	納豆、鮭、豚バラ肉、豆腐、味噌、青さのり、ヤクルト	玉ねぎ、人参、きぬさや、白菜	麦茶、塩、醤油、料理酒、みりん、和風だし	サッポロポテト 麦茶 フライドポテト(青のり) ヤクルト
13	木	ポークカレー バナナ 卵スープ	米、押麦、じゃがいも、サラダ油、焼きそば麺	豚バラ肉、卵、わかめ、ウインナー、青さのり、牛乳	玉ねぎ、人参、グリーンピース、バナナ、キャベツ、もやし	ケチャップ、カレーフレーク、昆布つゆ白だし、料理酒、みりん、中濃ソース、麦茶	かっぱえびせん 牛乳 ソース焼きそば 麦茶
14	金	ミートソーススパゲティ ブロッコリーサラダ オレンジ(はるか) コンソメスープ	スパゲティ、サラダ油、砂糖、マヨネーズ、米	牛乳、合挽ミンチ、豚ミンチ、ツナフレーク、わかめご飯の素	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、コーン、オレンジ、貝割大根	ケチャップ、ハヤシフレーク、コンソメ、塩、こしょう、鶏がらだし、麦茶	マリービスケット 牛乳 わかめおにぎり 麦茶
15	土	ご飯 ささみチーズフライ 大根ツナサラダ 味噌汁	米、ささみチーズフライ、サラダ油、マヨネーズ	ツナフレーク、油揚げ、麩、味噌、牛乳	大根、きゅうり、人参	麦茶、中濃ソース、和風だし	ビスコ 麦茶 ドームケーキ 牛乳

※仕入れにより献立を変更する場合がございます。



2023年 4月献立表② りす



	献立名	材料名				午前 (3歳児未満)
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	午後
17	月 ご飯 おやこ煮 フルーツヨーグルト 味噌汁	米、サラダ油、砂糖、 ホットケーキミックス	鶏むね肉、卵、 ヨーグルト、豆腐、 油揚げ、味噌、牛 乳	玉ねぎ、人参、グリーン ピース、バナナ、みかん 缶	料理酒、醤油、和風 だし、ココア	サッポロ・揚げ一番 麦茶 ブラウニー・バナナケーキ 牛乳
18	火 ご飯 マーボー豆腐 マスカットゼリー かきたま汁	米、サラダ油、ご ま油、ゼリーの 素、片栗粉	牛乳、鶏・豚ミンチ、 大豆たんぱく、豆 腐、味噌、卵、かつ お節、青さのり	玉ねぎ、人参、ねぎ、お ろし生姜	中華だし、醤油、 みりん、料理酒、 昆布つゆ白だし、 麦茶	かつぱえびせん 牛乳 おにぎり(青のりおほか 麦茶
19	水 わかめご飯 魚のオーロラソース もやしのツナ和え 味噌汁	米、片栗粉、サラ ダ油、砂糖	わかめご飯の素、メ ルルーサ、ツナフ レーク、高野豆腐、 味噌、牛乳	ほうれん草、人参、もや し、ねぎ	麦茶、中濃ソース、 ケチャップ、中華ド レッシング、和風だし	ハーベスト・ソフトサラダ 麦茶 ソフトほうろ・サッポロ 牛乳
20	木 かきたまうどん 肉団子 オレンジ	うどん、片栗粉、チ キンボール、砂糖、 米	牛乳、卵、わかめ、 鮭	玉ねぎ、ねぎ、オレンジ	みりん、料理酒、昆 布つゆ白だし、ハヤ シフレーク、ケチャッ プ、中濃ソース、麦 茶	マリービスケット 牛乳 鮭おにぎり 麦茶
21	金 ご飯 肉じゃが 三色おひたし 味噌汁	米、サラダ油、砂糖、 ホッコペパン	豚バラ肉、かつお 節、麩、味噌、牛 乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、 白菜、きゅうり、大根の葉	麦茶、和風だし、料 理酒、みりん、醤油、 ミルクココア	ルヴァン 麦茶 揚げパン(ココア) 牛乳
22	土 ソース焼きそば ぎょうざ スープ	焼きそば麺、サラ ダ油、ぎょうざ、フ ライドポテト	牛乳、豚肩肉、青 さのり、わかめ	キャベツ、人参、玉ねぎ、 ねぎ	中濃ソース、中華ド レッシング、みりん、 料理酒、昆布つゆ白 だし、コンソメ、麦茶	かつぱ・ソフトサラダ 牛乳 フライドポテト(コンソメ) 麦茶
24	月 ご飯 マーボー豆腐 オレンジ 味噌汁	米、サラダ油、ご ま油、砂糖	鶏・豚ミンチ、大豆 たんぱく、豆腐、油 揚げ、味噌、きな 粉、牛乳	玉ねぎ、人参、ねぎ、お ろし生姜、オレンジ、キャ ベツ	麦茶、中華だし、 醤油、和風だし	サッポロポテト 麦茶 ばななきなこ 牛乳
25	火 けんちんうどん さつまいも天ぷら バナナ	うどん、さつまい も、片栗粉、サラ ダ油、米、マーガリ ン	牛乳、豚バラ肉、 豆腐、かまぼこ、 かつお節	ごぼう、しめじ、大根、大 根の葉、人参、バナナ	料理酒、みりん、 和風だし、昆布つ ゆ白だし、醤油、 麦茶	かつぱ・ビスコ 牛乳 バター醤油おにぎり 麦茶
26	水 納豆ご飯 焼き魚(鮭) 肉じゃが 味噌汁	米、じゃがいも、サ ラダ油、砂糖、食 パン	納豆、鮭、豚バラ 肉、豆腐、味噌、 卵、牛乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、 白菜	麦茶、塩、醤油、 料理酒、みりん、 和風だし	アスパラ・ハーベスト 麦茶 フレンチトースト 牛乳
27	木 春の豆ご飯 照り焼きチキン風(菜の花) フルーツヨーグルト 味噌汁	米、砂糖、ごま、フ ライドポテト、サラ ダ油	牛乳、鶏もも肉、 ヨーグルト、わか め、味噌	グリーンピース、菜の花、 人参、バナナ、みかん 缶、キャベツ	塩、蒲焼のタレ、みり ん、醤油、和風だし、 ケチャップ、麦茶	マリービスケット 牛乳 フライドポテト(ケチャップ) 麦茶
28	金 ご飯 ハンバーグ(三色) オレンジゼリー コーンスープ	米、パン粉、砂 糖、ゼリーの素、フ ルーチェ、コーンフ レーク	鶏・豚ミンチ、合挽 ミンチ、豆腐、牛 乳、卵、チーズ	玉ねぎ、人参、もやし、ほ うれん草、コーン、みか ん缶、バナナ	麦茶、コンソメ、塩、ハ ヤシフレーク、ケチャッ プ、中濃ソース、醤油、 みりん、和風だし、コー ンクリーム	ルヴァン 麦茶 ブルーチェパフェ 麦茶

～入園おめでとうございます～

春の暖かな日差しの中、新年度がスタートしました。子どもたちの健康な体づくりのためには、毎日の食事が大切になります。4月は食べやすいメニューで「みんなでご飯を食べるとおいしいな。楽しいな！」と思ってもらえるよう配慮しながら、提供していきます。1年間よろしく願いいたします。





2023年 4月献立表①



	献立名	材料名				午前 (3歳児未満)
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	おやつ 午後
1 土	ご飯 玉子とじ ブロッコリーサラダ 味噌汁	米、サラダ油、砂糖、マヨネーズ	鶏もも小間肉、卵、ツナフレーク、豆腐、わかめ、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、コーン	麦茶、醤油、みりん、塩、こしょう、和風だし	ハーベスト 麦茶 ドーナツ 牛乳
3 月	ロールパン コロケ ひじきサラダ 卵スープ	ロールパン、コロケ、サラダ油、マヨネーズ、米	牛乳、ツナフレーク、ひじき、卵、かつお節、海苔	人参、ねぎ	中濃ソース、コンソメ、鶏がらだし、醤油、麦茶	どうぶつビスケット 牛乳 おなかおにぎり 麦茶
4 火	ご飯 タラのチーズ焼き(ナムル) さつまいもの甘煮 味噌汁	砂糖、ごま油、さつまいも	タラ、チーズ、豆腐、わかめ、味噌、牛乳	人参、もやし、小松菜、バナナ	麦茶、塩、ケチャップ、醤油、鶏がらだし、みりん、和風だし、チョコソース	マリービスケット 麦茶 チョコバナナ 牛乳
5 水	味噌ラーメン 揚げぎょうざ バナナ	ラーメン、サラダ油、ごま油、ぎょうざ、食パン、イチゴジャム、ブルーベリージャム	豚肩肉、味噌、牛乳	人参、キャベツ、もやし、コーン、にら、おろし生姜、バナナ	麦茶、鶏がらだし、醤油、中華だし、	ルヴァン 麦茶 サンドイッチ 牛乳
6 木	チキンカレー マカロニサラダ スープ	米、押麦、じゃがいも、サラダ油、マカロニ、マヨネーズ、コーンフレーク	鶏むね肉、魚肉ソーセージ、わかめ、牛乳	玉ねぎ、人参、グリーンピース、きゅうり、ねぎ	麦茶、ケチャップ、カレーフレーク、塩、こしょう、みりん、料理酒、昆布つゆ白だし	ソフトサラダ 麦茶 コーンフレーク 牛乳
7 金	ご飯 唐揚げ(サラダ) いちごゼリー 味噌汁	米、小麦粉、片栗粉、サラダ油、マヨネーズ、ゼリーの素、食パン、砂糖	鶏もも肉、卵、味噌、チーズ、牛乳	おろし生姜、ブロッコリー、人参、キャベツ	麦茶、醤油、料理酒、塩、こしょう、和風だし、ケチャップ	かっぱえびせん 麦茶 チーズトースト 牛乳
8 土	ご飯 白身魚フライ(ホト) わかめ中華和え 味噌汁	米、白身魚フライ、サラダ油、ミニポテト	青さのり、わかめ、錦糸卵、豆腐、油揚げ、味噌、牛乳	コーン、きゅうり、人参	麦茶、中濃ソース、中華ドレッシング、和風だし	ビスコ 麦茶 ロールケーキ 牛乳
10 月	ご飯 カレイの煮魚 春雨炒め 味噌汁	米、砂糖、春雨、サラダ油、ごま油、じゃがいも、さつまいも	牛乳、カレイ、鶏・豚ミンチ、卵、油揚げ、麩、味噌	玉ねぎ、人参、もやし、にら	醤油、料理酒、みりん、中華だし、和風だし、塩、麦茶	ハーベスト 牛乳 野菜チップス 麦茶
11 火	ご飯 豚肉の生姜焼き風 三色おひたし 味噌汁	米、砂糖、バター	豚もも肉、かつお節、味噌、麩、きな粉、牛乳	玉ねぎ、おろし生姜、白菜、人参、きゅうり、大根、大根葉	麦茶、醤油、料理酒、和風だし	ルヴァン・ビスコ 麦茶 きなこの麩ラスク 牛乳
12 水	納豆ご飯 焼き魚(鮭) 肉じゃが 味噌汁	米、じゃがいも、サラダ油、砂糖、フライドポテト	納豆、鮭、豚バラ肉、豆腐、味噌、青さのり、ヤクルト	玉ねぎ、人参、きぬさや、白菜	麦茶、塩、醤油、料理酒、みりん、和風だし	サッポロポテト 麦茶 フライドポテト(青のり) ヤクルト
13 木	ポークカレー バナナ 卵スープ	米、押麦、じゃがいも、サラダ油、焼きそば麺	豚バラ肉、卵、わかめ、ウインナー、青さのり、牛乳	玉ねぎ、人参、グリーンピース、バナナ、キャベツ、もやし	ケチャップ、カレーフレーク、昆布つゆ白だし、料理酒、みりん、中濃ソース、麦茶	かっぱえびせん 牛乳 ソース焼きそば 麦茶
14 金	ミートソーススパゲティ ブロッコリーサラダ オレンジ(はるか) コンソメスープ	スパゲティ、サラダ油、砂糖、マヨネーズ、米	牛乳、合挽ミンチ、豚ミンチ、ツナフレーク、わかめご飯の素	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、コーン、オレンジ、貝割大根	ケチャップ、ハヤシフレーク、コンソメ、塩、こしょう、鶏がらだし、麦茶	マリービスケット 牛乳 わかめおにぎり 麦茶
15 土	ご飯 ささみチーズフライ 大根ツナサラダ 味噌汁	米、ささみチーズフライ、サラダ油、マヨネーズ	ツナフレーク、油揚げ、麩、味噌、牛乳	大根、きゅうり、人参	麦茶、中濃ソース、和風だし	ビスコ 麦茶 ドームケーキ 牛乳

※仕入れにより献立を変更する場合がございます。



2023年 4月献立表②



	献立名	材料名				午前 (3歳児未満)
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	おやつ 午後
17 月	ご飯 おやこ煮 フルーツヨーグルト 味噌汁	米、サラダ油、砂糖、 ホットケーキミックス	鶏むね肉、卵、 ヨーグルト、豆腐、 油揚げ、味噌、牛 乳	玉ねぎ、人参、グリーン ピース、バナナ、みかん 缶	料理酒、醤油、和風 だし、ココア	サッポロ・揚げ一番 麦茶 ブラウニー・バナナケーキ 牛乳
18 火	ご飯 マーボー豆腐 マスカットゼリー かきたま汁	米、サラダ油、ご ま油、ゼリーの 素、片栗粉	牛乳、鶏・豚ミンチ、 大豆たんぱく、豆 腐、味噌、卵、かつ お節、青さのり	玉ねぎ、人参、ねぎ、お ろし生姜	中華だし、醤油、 みりん、料理酒、 昆布つゆ白だし、 麦茶	かっぱえびせん 牛乳 おにぎり(青のりおほか 麦茶
19 水	わかめご飯 魚のオーロラソース もやしのツナ和え 味噌汁	米、片栗粉、サラ ダ油、砂糖	わかめご飯の素、メ ルルーサ、ツナフ レーク、高野豆腐、 味噌、牛乳	ほうれん草、人参、もや し、ねぎ	麦茶、中濃ソース、 ケチャップ、中華ド レッシング、和風だし	ハーベスト・ソフトサラダ 麦茶 ソフトぼうろ・サッポロ 牛乳
20 木	かきたまうどん 肉団子 オレンジ	うどん、片栗粉、チ キンボール、砂糖、 米	牛乳、卵、わかめ、 鮭	玉ねぎ、ねぎ、オレンジ	みりん、料理酒、昆 布つゆ白だし、ハヤ シフレーク、ケチャッ プ、中濃ソース、麦 茶	マリービスケット 牛乳 鮭おにぎり 麦茶
21 金	ご飯 肉じゃが 三色おひたし 味噌汁	米、サラダ油、砂糖、 ホコッペパン	豚バラ肉、かつお 節、麩、味噌、牛 乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、 白菜、きゅうり、大根の葉	麦茶、和風だし、料 理酒、みりん、醤油、 ミルクココア	ルヴァン 麦茶 揚げパン(ココア) 牛乳
22 土	ソース焼きそば ぎょうざ スープ	焼きそば麺、サラ ダ油、ぎょうざ、フ ライドポテト	牛乳、豚肩肉、青 さのり、わかめ	キャベツ、人参、玉ねぎ、 ねぎ	中濃ソース、中華ド レッシング、みりん、 料理酒、昆布つゆ白 だし、コンソメ、麦茶	かっぱ・ソフトサラダ 牛乳 フライドポテト(コンソメ) 麦茶
24 月	ご飯 マーボー豆腐 オレンジ 味噌汁	米、サラダ油、ご ま油、砂糖	鶏・豚ミンチ、大豆 たんぱく、豆腐、油 揚げ、味噌、きな 粉、牛乳	玉ねぎ、人参、ねぎ、お ろし生姜、オレンジ、キャ ベツ	麦茶、中華だし、 醤油、和風だし	サッポロポテト 麦茶 ばななきなご 牛乳
25 火	けんちんうどん さつまいも天ぷら バナナ	うどん、さつまい も、片栗粉、サラ ダ油、米、マーガリ ン	牛乳、豚バラ肉、 豆腐、かまぼこ、 かつお節	ごぼう、しめじ、大根、大 根の葉、人参、バナナ	料理酒、みりん、 和風だし、昆布つ ゆ白だし、醤油、 麦茶	かっぱ・ビスコ 牛乳 バター醤油おにぎり 麦茶
26 水	納豆ご飯 焼き魚(鮭) 肉じゃが 味噌汁	米、じゃがいも、サ ラダ油、砂糖、食 パン	納豆、鮭、豚バラ 肉、豆腐、味噌、 卵、牛乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、 白菜	麦茶、塩、醤油、 料理酒、みりん、 和風だし	アスパラ・ハーベスト 麦茶 ブレンチトースト 牛乳
27 木	春の豆ご飯 照り焼きチキン風(菜の花) フルーツヨーグルト 味噌汁	米、砂糖、ごま、フ ライドポテト、サラ ダ油	牛乳、鶏もも肉、 ヨーグルト、わか め、味噌	グリーンピース、菜の花、 人参、バナナ、みかん 缶、キャベツ	塩、蒲焼のタレ、みり ん、醤油、和風だし、 ケチャップ、麦茶	マリービスケット 牛乳 フライドポテト(ケチャップ) 麦茶
28 金	ご飯 ハンバーグ(三色) オレンジゼリー コーンスープ	米、パン粉、砂 糖、ゼリーの素、フ ルーチェ、コーンフ レーク	鶏・豚ミンチ、合挽 ミンチ、豆腐、牛 乳、卵、チーズ	玉ねぎ、人参、もやし、ほ うれん草、コーン、みか ん缶、バナナ	麦茶、コンソメ、塩、ハ ヤシフレーク、ケチャッ プ、中濃ソース、醤油、 みりん、和風だし、コー ンクリーム	ルヴァン 麦茶 ブルーチェパプエ 麦茶

～入園・進級、おめでとうございます～

春の暖かな日差しの中、新年度がスタートしました。子どもたちの健康な体づくりのためには、毎日の食事が大切になります。4月は食べやすいメニューで「みんなでご飯を食べるとおいしいな。楽しいな!」
と思ってもらえるよう配慮しながら、提供していきます。1年間よろしく願いいたします。

