



2025年04月 献立表



3歳未満

「アレルギー」の項目は本帳票のダウンロード時点でご提供予定の商品から選定しているため変更の可能性があります。
★は28大アレルギーが含まれる食品です。

日	曜	献立名	アレルギー		あか	黄	みどり	栄養価	おやつ 午前 午後	
			昼食		体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとになる	体の調子を整える			
1	15	火	ごはん			米		エネルギー:455kcal たんぱく質:21.1g 脂質:17.9g 炭水化物:57.4g カルシウム:256mg 食塩相当量:1.7g	麦茶 せんべい	
			豚ひきのみそ炒め	豚肉 大豆 小麦	豚ひき肉★ 米みそ(淡色辛みそ)★	砂糖 油	たまねぎ にんじん			
			だいこんとツナの和え物		ツナ水煮缶	油	だいこん きゅうり			
			すまし汁(なめこ・ほうれん草)	乳 小麦・大豆		水	なめこ ほうれん草			
2	16	30	水	ごはん			米		エネルギー:484kcal たんぱく質:20.6g 脂質:17.0g 炭水化物:68.2g カルシウム:308mg 食塩相当量:1.5g	牛乳 ビスケット
				さばの野菜あんかけ	さば 乳	さば★	砂糖 片栗粉 水	たまねぎ にんじん しめじ		
				フロッコリーとにんじんのひじき炒め	小麦・大豆		油	フロッコリー にんじん ひじき		
				みそ汁(チンゲン菜・えのき)	大豆	米みそ(淡色辛みそ)★	水	チンゲンサイ えのきたけ		
			マスカットゼリー			マスカットゼリー				
3	17	木	鶏とごぼうの味噌パスタ	鶏肉 大豆 小麦	鶏もも肉★ 米みそ(淡色辛みそ)★	スパゲッティ★ 油 水 砂糖 片栗粉 水	たまねぎ にんじん ごぼう	エネルギー:492kcal たんぱく質:22.3g 脂質:15.4g 炭水化物:72.8g カルシウム:259mg 食塩相当量:1.5g	麦茶 ゼリー	
			青のりポテト	ごま		じゃがいも ごま油★	あおのり			
			コンソメスープ(だいこん・ベーコン)	豚肉 鶏肉	ベーコン★	水	だいこん			
			バナナ	バナナ			バナナ★			
4	18	金	ごはん			米		エネルギー:471kcal たんぱく質:18.1g 脂質:18.5g 炭水化物:63.7g カルシウム:337mg 食塩相当量:1.1g	麦茶 サブレ	
			家常豆腐	鶏肉 大豆 乳 小麦	鶏ひき肉★ 生揚げ★ 米みそ(淡色辛みそ)★	砂糖 水 油 水 砂糖 片栗粉 水	ねぎ にんじん			
			たけのこピーマンの炒め物	ごま 小麦・大豆		ごま油★ 砂糖	たけのこ(水煮) ピーマン			
			中華スープ(キャベツ・コーン)	牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン		水	キャベツ コーン			
			マスカットゼリー			マスカットゼリー				
7	21	月	ごはん			米		エネルギー:455kcal たんぱく質:21.1g 脂質:17.9g 炭水化物:57.4g カルシウム:256mg 食塩相当量:1.7g	麦茶 せんべい	
			かれのい照り焼き	小麦・大豆	かれのい	砂糖				
			ひじきと高野豆腐の煮物(グリーンピース)	大豆 乳 小麦	高野豆腐★	油 砂糖	ひじき にんじん グリンピース			
			みそ汁(かぼちゃ・玉ねぎ)	大豆	米みそ(淡色辛みそ)★	水	かぼちゃ たまねぎ			
8	22	火	チキンカレー	鶏肉	鶏むね★	米 じゃがいも 油 水 カレー ルーフ	たまねぎ にんじん にんにく	エネルギー:540kcal たんぱく質:19.0g 脂質:19.7g 炭水化物:78.3g カルシウム:264mg 食塩相当量:1.7g	牛乳 クッキー	
			ほうれん草ともやしのごま和え	ごま 小麦・大豆		白いりごま★	ほうれん草 ともやし			
			コンソメスープ(えのき・コーン)	鶏肉		水	えのきたけ コーン			
			マスカットゼリー			マスカットゼリー				
9	23	水	食パン	小麦・乳		食パン★		エネルギー:465kcal たんぱく質:21.9g 脂質:17.5g 炭水化物:60.7g カルシウム:mg 食塩相当量:1.7g	麦茶 おにぎり	
			チキンチャップ	鶏肉 大豆・りんご 小麦	鶏もも肉★	片栗粉 油 水	たまねぎ			
			キャベツとにんじんのツナサラダ	小麦・大豆	ツナ水煮缶	砂糖 油	キャベツ にんじん			
			豆乳ポタージュ(こまつな・玉ねぎ)	大豆 鶏肉	調整豆乳★	水	たまねぎ こまつな クリーム コーン			
10	24	木	ごはん			米		エネルギー:462kcal たんぱく質:20.2g 脂質:16.7g 炭水化物:61.7g カルシウム:mg 食塩相当量:1.7g	麦茶 ビスケット	
			さわらの竜田揚げ	小麦・大豆	さわら	片栗粉 油	しょうが			
			チンゲン菜とにんじんの納豆和え	大豆 小麦	挽きわり納豆★		チンゲンサイ にんじん			
			みそ汁(ごぼう・わかめ)	大豆	米みそ(淡色辛みそ)★	水	ごぼう カットわかめ			
			オレンジ			オレンジ★				
11	特別食	金	たけのご飯	乳 小麦・大豆		米 砂糖	たけのこ(水煮)	エネルギー:483kcal たんぱく質:20.6g 脂質:17.3g 炭水化物:67.5g カルシウム:296mg 食塩相当量:1.5g	麦茶 サブレ	
			豚ひきとこまつなの甘辛炒め	豚肉 小麦・大豆	豚ひき肉★	砂糖 油	こまつな			
			にんじんとえのきのお浸し	小麦・大豆			にんじん えのきたけ			
			みそ汁(油揚げ・キャベツ)	大豆	油揚げ★ 米みそ(淡色辛みそ)★	水	キャベツ			
14	28	月	ごはん			米		エネルギー:462kcal たんぱく質:18.3g 脂質:16.2g 炭水化物:65.9g カルシウム:263mg 食塩相当量:1.1g	麦茶 せんべい	
			鶏もものカレーニエル	鶏肉 小麦	鶏もも肉★	小麦粉★ 油				
			キャベツのコーン和え	小麦・大豆		砂糖 油	キャベツ にんじん コーン			
			すまし汁(かぼちゃ・なると)	乳 小麦・大豆	なると	水	かぼちゃ			
25	郷土料理	韓国	金	ビビンバ丼	豚肉 小麦・大豆	豚ひき肉★	米 油 砂糖	だいこん にんじん こまつな	エネルギー:468kcal たんぱく質:17.6g 脂質:19.0g 炭水化物:61.1g カルシウム:284mg 食塩相当量:1.4g	麦茶 クッキー
				チャブチェ(ハム)	豚肉 小麦・大豆	ハム★	はるさめ 砂糖 油 白いりごま	にんにく しょうが パプリカ(赤) たまねぎ		
				ミョックク(わかめ・コーン)	牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン 小麦・大豆		水	カットわかめ コーン		

給食MEMO		月平均値
進級・入園おめでとうございます。楽しい毎日を過ごせますように。		472kcal
そして、目の前の給食から"作ってくれた人や食べる前の姿を想像して考えてみる"子どもたち、		20.2g
「今日の給食はね・・・」と食を話題にする"食べるのが好き"な子どもたちになってくれると嬉しいと思います。		16.6g
今年も太陽のぬくもりを感じる暖かい春がやってきました。体調を崩さないように気を付けて新生活を楽しく笑顔で過ごしましょう。		66.0g
☆仕入れの都合上、食材は献立を変更する場合がございます。あらかじめご了承願います。☆		281mg
		食塩相当量 1.4g