令和 8 年 4 月

給 食 献 立 表

学校法人 岡田学園
認定こども園 白梅幼稚園

日	曜	献立名 幼児食	献立名 ひよこ組	食材	おやつ
1	水	第45回創立記念日 家庭保育協力日(弁当)			ポップコーン コーン10 塩
2	木	ごはん もやしの味噌汁 豚肉の生姜焼き じゃが芋の酢の物		もやし20 わかめ1 いりこ2 みそ7 豚肉50 玉ねぎ20 人参10 キャベツ30 ピーマン5 パプリカ2 生姜1 砂糖2 みりん1 濃口3 新じゃが芋30 きゅうり20 人参7 油揚げ2 ごま1 すりごま1 酢3 砂糖1 薄口2.5	ポリポリひじき ひじき1.2 薄力粉 塩 バター3.4 砂糖2.3 ごま1.5
3	金	麦ごはん タイピーエン風 豆腐とすり身のふわふわ揚げ レンコンとひじきのきんぴら	赤魚の煮付	押麦 豚肉20 春雨15 干し椎茸1 人参5 玉ねぎ7 キャベツ20 ねぎ1 鶏がら1 薄口醤油1 はものすり身40 木綿豆腐6 玉ねぎ10 人参5 コーン5 枝豆3 揚げ油 ひじき3 レンコン20 人参5 インゲン5 砂糖1.5 濃口2	もももちチーズパン ホットケーキMIX粉5 白玉粉11 チーズ10 牛乳15 マーガリン2
4	土	入園式 進級式 わかめおにぎり		わかめご飯の素	
6	月	ごはん 小松菜と玉ねぎの味噌汁 うま煮 マカロニサラダ	(卵不使用マヨ)	玉ねぎ15 小松菜10 油揚げ2 いりこ2 みそ6 鶏もも肉30 新じゃが芋40 人参10 高野豆腐10 大根20 干椎茸1 糸こんにゃく10 いんげん3 砂糖3 みりん2 濃口3 マカロニ8 きゅうり15 人参7 ハム7 マヨネーズ7 塩こしょう	豆腐ドーナツ 薄力粉30 BP 1 砂糖8 絹豆腐30 豆乳2 揚げ油
7	火	ごはん ごぼうのスープ キーマカレー カミカミサラダ	(除:さきいか)	ごぼう15 玉ねぎ15 人参5 コンソメ 合挽肉40 玉ねぎ30 人参10 ピーマン5 カレールウ にんにく きゅうり10 ミックスビーンズ20 人参5 チーズ5 さきいか5 酢4 砂糖2 薄口2	おやついりことさつま芋 かえりいりこ5 砂糖 醤油 ごま さつま芋50 塩
8	水	麦ごはん ビーフン汁 厚揚げの味噌炒め 納豆和え		押麦5 ビーフン7 玉ねぎ10 えのき5 きくらげ1 にら1 鶏がら1.5 ごま1 厚揚げ50 豚肉20 椎茸5 玉ねぎ20 人参10 たけのこ5 ピーマン5 砂糖1 酒1 濃口3 味噌3 ごま油1 生姜0.5 にんにく0.5 納豆30 小松菜10 きゅうり15 人参5 塩昆布2 薄口1	塩ちんすこう・牛乳 小麦粉16 きび砂糖6 なたね油6 塩0.1 牛乳
9	木	給食式 ごはん きのこの味噌汁 肉じゃが もみのり和え	(除:ちくわ)	しめじ5 えのき10 玉ねぎ10 わかめ1 いりこ2 みそ7 豚肉30 じゃが芋50 玉ねぎ20 人参10 糸こんにゃく5 高野豆腐3 いんげん3 砂糖2 濃口4 みりん1 切干大根3 小松菜30 トマト10 コーン5 ちくわ5 砂糖1.5 薄口2 ごま1 のり2	こぎつねおにぎり ごはん100 油揚げ3 人参3 枝豆2 砂糖1 濃口2
10	金	春のお祝ご膳 たけのこごはん 菜の花のすまし汁 鯛の西京焼き (付)人参 春野菜のシャキシャキサラダ	すまし汁(除:かまぼこ) (除:卵)	たけのこ10 人参5 油揚げ5 醤油2 みりん2 菜の花5 わかめ1 花かまぼこ5 かつお節3 薄口2 鯛50 みそ4 みりん1 砂糖0.5 人参30 砂糖 薄口 春キャベツ20 アスパラガス10 人参5 スナップエンドウ7 卵10 酢3 なたね油2 砂糖0.7 塩0.1	フルーツポンチ みかん缶20 桃缶10 いちご5 ゼリー10 砂糖10 水50
11	土	豚丼 豆腐の味噌汁 ブロッコリーのサラダ		豚肉20 玉ねぎ20 人参5 えのき5 砂糖1 みりん1 濃口2 豆腐20 玉ねぎ10 わかめ1 ねぎ1 いりこ2 みそ6 ブロッコリー30 人参5 キャベツ20 コーン5 和風ドレッシング5	せんべい まがりせんべい
13	月	ごはん コロコロスープ ミートソーススパゲティ 和風サラダ		じゃが芋20 人参10 玉ねぎ15 パセリ1 コンソメ1.5 スパゲティ50 合挽肉50 玉ねぎ20 人参10 ケチャップ10 ｺﾝｿﾒ0.5 砂糖0.2 ｳｽﾀｰｿｰｽ3 粉ﾁｰｽﾞ5 レタス20 ブロッコリー20 きゅうり15 人参5 コーン10 なたね油1 ごま油0.5 酢2.5 濃口2 砂糖0.3	揚げパン ロールパン1個 揚げ油 きなこ2 砂糖2 塩少々
14	火	ごはん きのこの中華スープ 麻婆豆腐 レンコンとチーズのサラダ	(卵不使用マヨ)	しめじ5 えのき10 きくらげ1 わかめ1 人参3 中華味1 薄口1 豚ひき肉20 木綿豆腐60 人参10 玉ねぎ20 ニラ4 にんにく1 生姜1 赤味噌5 みりん3 鶏がら 片栗粉 れんこん20 きゅうり15 人参10 りんご10 チーズ5 いりごま1 マヨネーズ5 砂糖1 薄口1	コロコロポテト じゃが芋50 片栗粉3 塩0.3 青のり0.1
15	水	麦ごはん チンゲン菜の味噌汁 焼き肉風炒め ほうれん草ともやしのナムル		押麦5 チンゲン菜20 玉ねぎ10 油揚げ2 いりこ2 みそ6 豚肉30 キャベツ30 玉ねぎ20 もやし10 人参10 ピーマン5 パプリカ3 焼き肉のたれ もやし20 ほうれん草30 砂糖1 薄口1.5 ごま油0.3 すりごま1	お麩のラスク・牛乳 おつゆ麩8 砂糖6 バター6
16	木	にこにこ給食 ごはん 豆腐のすまし汁 赤魚のケチャップあんかけ じゃが芋のきんぴら		豆腐20 わかめ1 かいわれ大根2 てまり麩1 かつお節2 薄口2 塩0.2 赤魚50 塩0.2 片栗粉3 油1 玉ねぎ15 人参10 しめじ5 ピーマン5 ケチャップ5 砂糖0.5 酢1 濃口2 水25 片栗粉 新じゃが芋40 人参10 ピーマン5 パプリカ(黄)2 油1 砂糖1 濃口0.5 薄口1.5 ごま油0.5 ごま0.5 すりごま0.3	米粉ピザ 米粉20 片栗粉10 BP0.75 油1.5 きび砂糖0.75 水20 ピーマン5 パプリカ5 玉ねぎ10 コーン10 ケチャップ5 卵不使用マヨネーズ8
17	金	お見知り遠足 お弁当			
18	土	ごはん 中華スープ 焼きそば ほうれん草のごま和え		わかめ1 玉ねぎ15 ねぎ1 鶏がら1 薄口1 中華麺40 豚肉20 玉ねぎ20 人参5 キャベツ20 焼きそばソース ほうれん草40 人参10 砂糖1 薄口2 ごま1	ビスケット アスパラガスビスケット
20	月	ごはん けんちん汁 松風焼き カレーピーフン炒め		木綿豆腐20 大根20 人参5 ごぼう5 干椎茸1 里芋10 油揚げ2 薄口2.5 濃口0.5 酒1 ごま油0.5 鶏ミンチ45 玉ねぎ30 油0.5 パン粉5 みそ3.5 みりん1 砂糖0.3 青のり1 ごま1 ピーフン7 玉ねぎ15 人参10 ピーマン5 油1 酒1 薄口1 ごま油0.5 カレー粉0.1	塩昆布と小松菜のおにぎり ごはん100 塩昆布5 小松菜2 ごま油0.5 塩0.1 ごま1
21	火	4月生まれのお誕生会 わかめごはん 豆乳コーンスープ エビフライ (付)スパゲティ ブロッコリーとツナの塩昆布和え	スープ(除:ベーコン)	わかめごはんの素 キャベツ15 ベーコン5 玉ねぎ15 コーン20 コンソメ1.5 豆乳60 塩 エビフライ2匹 揚げ油 スパゲティ10 オリーブオイル にんにく 塩 ケチャップ パセリ ブロッコリー30 キャベツ20 きゅうり10 人参10 ツナ10 塩昆布 薄口1.5 ごま油1	アップルパイ パイシート20 りんご20 砂糖5
22	水	内科健診 麦ごはん ほうれん草の味噌汁 すき焼き風春雨の炒め物 ベーじゃが	(除:ベーコン)	押麦5 ほうれん草20 しめじ7 いりこ2 みそ6 牛肉25 春雨10 玉ねぎ20 人参10 厚揚げ10 干椎茸1 えのき5 ピーマン5 砂糖2 濃口3 みりん1 じゃが芋30 玉ねぎ15 人参10 ベーコン10 いんげん2 油1 砂糖1 薄口2	人参チーズ蒸しパン ホットケーキMIX20 牛乳13 人参3 チーズ5
23	木	ごはん 春キャベツのスープ ハヤシライス レンコンとひじきのごまサラダ	(卵不使用マヨ)	春キャベツ10 玉ねぎ10 人参5 コンソメ2 牛肉15 新じゃが芋40 玉ねぎ20 人参10 グリンピース2 ハヤシルウ8 レンコン20 ひじき2(砂糖0.5 薄口1) きゅうり15 人参5 ごま2 マヨネーズ6	豆乳餅 豆乳60 片栗粉7 きび砂糖2 きび砂糖4 きな粉4 塩少々
24	金	ごはん キャベツの味噌汁 ミートローフ (付)人参グラッセ 切干大根ナポリタン		キャベツ15 わかめ1 いりこ2 みそ6 豚ひき肉30 鶏ひき肉10 牛ひき肉10 玉ねぎ15 コーン10 にんにく0.2 酒1 ﾅﾂﾒｸﾞ 塩0.3 片栗粉4 人参20 砂糖1 薄口0.7 切干大根5 ツナ10 人参5 玉ねぎ10 しめじ2 ケチャップ2 砂糖1 濃口0.5	手づくりポテトチップス・牛乳 じゃが芋50 塩 青のり
25	土	親子丼 じゃが芋の味噌汁 ブロッコリーの和え物	鶏じゃが	鶏小間肉30 玉ねぎ30 人参5 干椎茸1 卵30 砂糖2 みりん1 薄口2 濃口0.5 じゃが芋20 わかめ1 油揚げ1 いりこ2 みそ6 ブロッコリー30 人参10 コーン5 和風ドレッシング	せんべい ハッピーターン
27	月	麦ごはん 卵とわかめのスープ 鶏のからあげ (付)ブロッコリー 春雨サラダ	(卵→豆腐へ変更) (除:ハム・卵不使用マヨ)	押麦5 卵15 わかめ1 ねぎ2 中華味1 コンソメ0.5 鶏もも肉60 薄口2 濃口1 酒2 にんにく1 生姜1 片栗粉4 揚げ油 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ30 青じそﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 春雨3 きゅうり15 ほうれん草5 人参5 ハム7 マヨネーズ7 薄口1 ごま1	米粉の蒸しパン (カップ) 米粉20 BP0.8 きび砂糖7 油3.6 豆乳18
28	火	ごはん 小松菜の味噌汁 魚のマヨネーズ焼き(付)トマト 昆布と揚げの炒め煮		小松菜15 人参5 えのき5 いりこ2 みそ7 赤魚50 玉ねぎ20 人参10 マヨネーズ10 パセリ1 トマト30 きざみ昆布3 油揚げ5 人参10 いんげん3 砂糖1.5 濃口2	マカロニきなこ マカロニ20 きな粉3 きび砂糖3 塩少々
29	水	昭和の日			
30	木	ゆかりごはん バナナ きつねうどん 鶏肉と新じゃが芋の煮物		ごはん ゆかりごはんの素 バナナ うどん麺 (乾) 50 油揚げ8 砂糖2 濃口2 わかめ2 かまぼこ7 ねぎ2 かつお節4 みりん1 薄口3 鶏肉10 じゃが芋30 人参10 玉ねぎ10 いんげん3 砂糖1 醤油2	ツナとコーンのおにぎり ごはん100 ツナ10 コーン5 コンソメ

【かみかみメニュー】 噛むことで脳を刺激し、生活習慣病を予防するメニューです !!

★今月の旬の食材 【新じゃが芋】 新じゃが芋はみずみずしく、皮が薄くビタミンCが豊富で春の食卓におすすめです！

☺にこにこ給食 4/16 食べられない物がある子もみんなと同じ時間を楽しめる給食です！

※食材の仕入れなどにより献立が変更する場合もあります。