



2025年4月のお給食



認定こども園

聖ヶ丘保育園こども未来学舎

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
14 28	月	ピラフ スープ 果物	米、ベーコン、たまねぎ、にんじん、赤ピーマン、マッシュルーム、グリーンピース、コーン、バター、食塩、洋風だしの素、パセリ粉 ごぼう、ひよこまめ、トウモロコシ、緑豆もやし、洋風だしの素、食塩 果物	うぐいすもち 白玉粉、砂糖、水、こしあん、きな粉 牛乳 牛乳
1 15	火	白身魚のピカタ 春野菜のソテー スープ ご飯	かれい、小麦粉、卵、粉チーズ、パセリ粉、ケチャップ、本みりん、砂糖、水、片栗粉 キャベツ、グリーンアスパラガス、にんじん、ベーコン、食塩、油 かぼちゃ、みずな、切り干しだいこん、洋風だしの素、食塩 米	いももち じゃがいも、食塩、油、片栗粉、焼きのり、しょうゆ、砂糖
2 16	水	新じゃがのごま煮 おかか和え ゆでたまご 味噌汁 ご飯	豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ごぼう、こんにやく、スナップえんどう、わりごま、かつお・昆布だし汁、砂糖、しょうゆ、本みりん、酒 こまつな、しめじ、もやし、ちくわ、かつお節、しょうゆ、砂糖 卵、食塩 えのきたけ、ほうれん草、油揚げ、米みそ、かつお・昆布だし汁 米	いちごケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、無塩バター、卵、いちご、いちごジャム ミルク 脱脂粉乳、砂糖
	30	マーボー丼 中華スープ 果物	米、木綿豆腐、豚ひき肉、にんじん、たまねぎ、にら、しょうが、にんにく、淡色みそ、赤みそ、しょうゆ、砂糖、片栗粉、中華だしの素、ごま油、水 はくさい、チンゲンサイ、カットわかめ、クリームコーン缶、中華だしの素、食塩 果物	ババロア ババロリア、豆乳 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
3 17	木	鮭のオニオンソース ひじきの煮物 味噌汁 ご飯	さけ、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、本みりん、葉ねぎ ひじき、にんじん、れんこん、グリーンピース、大豆、ちくわ、かつお・昆布だし汁、砂糖、しょうゆ、本みりん、ごま油 まいたけ、葉ねぎ、だいこん、焼ふ、にんじん、かつお・昆布だし汁、米みそ 米	おからチーズドーナツ おから、小麦粉、ベーキングパウダー、卵、砂糖、牛乳、無塩バター、油、チーズ ミルク 脱脂粉乳、砂糖
4 18	金	とりの唐揚げ ブロッコリーサラダ スープ ご飯	鶏もも肉、にんにく、しょうが、本みりん、しょうゆ、酒、片栗粉、なたね油 ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、コーン、マヨドレ キャベツ、グリーンアスパラガス、えのきたけ、洋風だしの素、食塩 米	カルピス寒 もも缶、パイナップル缶、西洋なし缶、粉かんでん、カルピス、水 野菜ジュース 野菜ジュース
19	土	中華丼 中華スープ 果物	米、豚肉、はくさい、たけのこ、にんじん、えび、しいたけ、しょうが、片栗粉、しょうゆ、本みりん、中華だしの素、ごま油、水 凍り豆腐、にら、えのきたけ、中華だしの素、食塩 果物	お菓子
5日 入園式				
7 21	月	カレーライス コールスローサラダ 果物	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、ひよこまめ、カレールウ、洋風だしの素、ケチャップ、ウスターソース、なたね油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、マヨドレ、食塩 果物	フレンチトースト 食パン、卵、砂糖、牛乳、粉糖、メープルシロップ 牛乳 牛乳
8 22	火	さわらの西京焼き スナップえんどうのごま和え 高野豆腐の含め煮 すまし汁 ご飯	さわら、白みそ、本みりん、砂糖、酒 スナップえんどう、すりごま、しょうゆ 凍り豆腐、にんじん、かつおだし汁、しょうゆ、みりん、砂糖 ながいも、しいたけ、根みつば、しょうゆ、かつお・昆布だし汁 米	たぬきおにぎり 米、しょうゆ、本みりん、こんぶ、あおのり、干しえび、天かす たべるちりめんじゃこ しらす干し
9 23	水	ハンバーグ ジャーマンポテト スープ ご飯	合いびき肉、木綿豆腐、卵、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、ウスターソース、本みりん じゃがいも、ベーコン、たまねぎ、ピーマン、コーン、洋風だしの素、食塩、オリーブ油 まいたけ、緑豆もやし、葉ねぎ、洋風だしの素、食塩 米	バターサブレ 小麦粉、砂糖、無塩バター ミルク 脱脂粉乳、砂糖
10	木	鶏の照り焼き 煮びたし 味噌汁 ご飯 果物	鶏もも肉、しょうゆ、本みりん、酒 ほうれん草、ちくわ、しめじ、にんじん、本みりん、しょうゆ、かつお・昆布だし汁 たまねぎ、チンゲンサイ、木綿豆腐、かつお・昆布だし汁、米みそ 米 果物	ほうじ茶プリン ほうじ茶、牛乳、生クリーム、砂糖、ゼラチン、水、ホイップクリーム
24	木	鶏の照り焼き 煮びたし 若竹汁 たけのこご飯	鶏もも肉、しょうゆ、本みりん、酒 ほうれん草、ちくわ、しめじ、にんじん、本みりん、しょうゆ、かつお・昆布だし汁 たけのこ、カットわかめ、かつおだし汁、しょうゆ、食塩 米、たけのこ、油揚げ、さやえんどう、こんぶ、しょうゆ、本みりん、食塩	ミルク 脱脂粉乳、砂糖
11	金	サーモンフライ ポテトサラダ スープ ご飯	さけ、小麦粉、パン粉、卵、なたね油、にんじん、たまねぎ、パセリ粉、マヨドレ、レモン果汁 じゃがいも、きゅうり、にんじん、ハム、マヨドレ、食塩 レタス、グリーンアスパラガス、エリンギ、洋風だしの素、食塩 米	桜むしぱん 小麦粉、米粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、牛乳、甘納豆
25	金	こいのぼりライス エビフライ ポテトサラダ スープ ちまき 果物	米、たまねぎ、にんじん、ケチャップ、洋風だしの素、食塩、かまぼこ、グリーンピース しばえび、小麦粉、卵、パン粉、なたね油、ケチャップ、マヨネーズ、本みりん じゃがいも、きゅうり、にんじん、えだまめ、とうもろこし、ハム、マヨドレ、食塩 レタス、チンゲンサイ、エリンギ、ウインナーソーセージ、洋風だしの素、食塩 ちまき 果物	ミルク 脱脂粉乳、砂糖
12 26	土	きつねうどん 果物	うどん、豚肉、はくさい、にんじん、しいたけ、ねぎ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、本みりん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、砂糖 果物	お菓子

今月のお給食は旬の春キャベツ、新じゃがいも、新玉ねぎ、たけのこを使ったメニューになっております♪

※マヨドレは、卵を使用していないマヨネーズです。

