

2025年4月献立材料表

北野田子ども園様

日付	献立名	材料名	おやつ	エスレギー たんぱく質 脂質 食物繊維
01 15 火	ごはん、鶏肉のおろし煮、ブロッコリーサラダ、みそ汁、ゼリー	白米、鶏肉、大根おろし、厚揚げ、赤パプリカ、いんげん、天然だし(かつお・昆布)、醤油、砂糖、みりん、酒、ポテ酢、/ブロッコリー、ツナ、酢、醤油、油、砂糖、塩、/さつまい芋、チンゲン菜、油揚げ、みそ、天然だし(かつお・昆布)、/ミニセリー、/牛乳、/ワカロニ、きな粉、砂糖、塩、	牛乳、ワカロニきな粉	532(4.25) 23.0(18.4) 16.1(12.9) 4.4(3.5)
02 16 30 水	あんかけ丼、ほうれん草中華和え、バナナ	白米、豚肉、玉ねぎ、人参、白菜、ピーマン、中華だし、醤油、砂糖、酒、ごま油、片栗粉、/ほうれん草、コーン、かにかま、酢、醤油、ごま油、砂糖、塩、白ごま、/バナナ、/牛乳、/お菓子、	牛乳、お菓子	574(4.59) 17.7(14.2) 16.7(13.4) 2.7(2.2)
03 17 木	ごはん、鶏じゃが、いんげんお浸し、みそ汁、オレンジ	白米、鶏肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、糸こんにゃく、天然だし(かつお・昆布)、醤油、砂糖、みりん、酒、/いんげん、人参、天然だし(かつお・昆布)、醤油、砂糖、/木綿豆腐、玉ねぎ、わかめ、みそ、天然だし(かつお・昆布)、/オレンジ、/牛乳、/小麦粉、砂糖、人参、油、塩、ペーキングパウダー、	牛乳、人参、バナナ	536(4.29) 17.5(14.0) 12.9(10.3) 5.6(4.5)
04 18 金	ごはん、タラのチーズ焼き、人参しりしり、すまし汁、りんご	白米、/タラ、塩、酒、とろけるチーズ、/人参、ほうれん草、ちくわ、醤油、砂糖、酒、みりん、ごま油、白ごま、/白菜、葱、しめじ、天然だし(かつお・昆布)、醤油、酒、みりん、塩、/りんご、/牛乳、/うどん、玉ねぎ、人参、天然だし(かつお・昆布)、醤油、みりん、塩、	牛乳、焼きうどん	461(3.75) 19.8(17.2) 10.8(8.6) 2.9(2.3)
05 19 土	醤油ラーメン、じゃが芋の金平、バナナ	中華めん、豚肉、玉ねぎ、人参、太もやし、水、中華だし、シヤンタン、醤油、みりん、酒、塩、ごま油、/じゃが芋、人参、白ごま、醤油、みりん、砂糖、ごま油、/バナナ、/牛乳、/お菓子、	牛乳、お菓子	576(4.61) 18.3(14.7) 17.3(13.9) 7.6(6.1)
07 21 月	ごはん、鶏肉のトマト煮込み、ブレンチサラダ、コンソメスープ、ゼリー	白米、/鶏肉、玉ねぎ、人参、いんげん、ワカロニ、ホールトマト、コンソメ、ケチャップ、ソース、塩、砂糖、/カブラロー、黄パプリカ、油、酢、砂糖、塩、/かぼちゃ、チンゲン菜、人参、コンソメ、塩、醤油、酒、水、/ミニセリー、/牛乳、/小麦粉、ペーキングパウダー、砂糖、いちごシヤム、塩、油、	牛乳、いちご、蒸パン	561(4.49) 17.9(14.3) 14.7(11.8) 3.8(3.1)
08 22 火	ごはん、アジの塩焼き、切干大根の煮物、みそ汁、オレンジ	白米、/アジ、塩、酒、/切干大根、人参、グリーンピース、天然だし(かつお・昆布)、醤油、砂糖、みりん、酒、/木綿豆腐、玉ねぎ、わかめ、みそ、天然だし(かつお・昆布)、/オレンジ、/牛乳、/白米、かつおぶし、醤油、	牛乳、おかか、おにぎり	473(3.87) 19.8(17.4) 7.3(6.2) 2.5(2.0)
09 水	ドライカレー、ブルーツヨークラウト	白米、牛肉、豚肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、しょうが、にんにく、カレールーク、ケチャップ、ソース、スキムミルク、/グリーンツヨークラウト、みかん缶、バナナ缶、黄桃缶、砂糖、/牛乳、/お菓子、	牛乳、お菓子	600(4.80) 16.3(13.0) 18.8(15.0) 3.2(2.6)
23 水	カレーライス、ブルーツヨークラウト	白米、豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、カレールーク、ソース、ケチャップ、油、スキムミルク、/グリーンツヨークラウト、みかん缶、バナナ缶、黄桃缶、砂糖、/牛乳、/お菓子、	牛乳、お菓子	603(4.83) 15.5(12.4) 20.8(16.7) 3.9(3.1)
10 木	ごはん、鶏のから揚げ、シーザーサラダ、コンソメスープ、グレープフルーツ	白米、/鶏肉、しょうが、にんにく、醤油、みりん、酒、砂糖、塩、片栗粉、油、/小松菜、ペーコン、人参、マヨネーズ、酢、粉チーズ、にんにく、砂糖、塩、/玉ねぎ、人参、えのき、コンソメ、塩、醤油、酒、水、/グレープフルーツ、/牛乳、/さつまい芋、油、砂糖、醤油、水、片栗粉、	牛乳、大学芋風	645(5.16) 20.0(16.0) 24.5(19.6) 2.8(2.3)
11 25 金	ごはん、チンジャオロース風、チンゲン菜和え物、わかめスープ、パイン缶	白米、/豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、たけのこ、オスターソース、中華だし、醤油、砂糖、塩、ごま油、/チンゲン菜、人参、天然だし(かつお・昆布)、醤油、みりん、酒、/コンソメのかわ、コーン、わかめ、中華だし、シヤンタン、醤油、酒、みりん、ごま油、塩、水、/パイン缶、/牛乳、/小麦粉、砂糖、油、塩、白ごま、	牛乳、ごまクッキー	628(5.02) 17.6(14.1) 24.7(19.7) 3.0(2.4)
12 26 土	きつねうどん、里芋のそぼろ煮、バナナ	うどん、鶏肉、油揚げ、玉ねぎ、人参、しめじ、天然だし(かつお・昆布)、醤油、酒、みりん、塩、/里芋、豚肉、天然だし(かつお・昆布)、醤油、砂糖、みりん、酒、片栗粉、油、/バナナ、/牛乳、/お菓子、	牛乳、お菓子	600(4.80) 19.4(15.5) 24.2(19.4) 3.2(2.6)
14 28 月	ごはん、豚肉のしょうが焼き、和風ポテトサラダ、みそ汁、みかん缶	白米、/豚肉、玉ねぎ、人参、黄パプリカ、しょうが、醤油、みりん、酒、油、/じゃが芋、人参、グリーンピース、かつおぶし、マヨネーズ、砂糖、醤油、塩、スキムミルク、/大根、なめこ、かぼちゃ、みそ、天然だし(かつお・昆布)、/みかん缶、/牛乳、/葱、砂糖、油、	牛乳、蒸ラスク	591(4.73) 20.3(16.2) 21.2(17.0) 5.5(4.4)

※24日はお誕生日メニューです。献立は玄關にて掲示しています。
 ※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。

※アレルギーB,Cは別紙メニューになります。
 ※魚料理は骨なしの魚を使用しておりますが、まれに骨が入っている場合もあります。気を付けてお召し上がりください。