



令和7年度4月献立表

日	曜	昼食	原材料	おやつ	
1	火	入園・進級式 			
2	水	ご飯 チキン南蛮 ほうれん草のおかか和え さつまいもの味噌汁	米 チキン南蛮・油 ほうれん草・人参・揚げ・だし・醤油・砂糖・かつお さつまいも・畑菜・味噌汁	牛乳 きらきらコーンのおほしさま	
3	木	おじゃこご飯 肉じゃが れんこんサラダ かぼちゃの味噌汁	米・いりこ 豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・こんにゃく・きぬさや・だし・醤油・みりん・砂糖・酒 れんこん・水菜・コーン・ごまドレ(卵) かぼちゃ・小松菜・味噌汁	牛乳 さくらゼリー	
4	金	ホイコーロー丼 チンゲン菜のポン酢和え 冬瓜のすまし汁 オレンジ	米・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・ピーマン・人参・鶏ガラ・味噌・醤油・砂糖・生姜・酒 チンゲン菜・えのき・砂糖・ポン酢 冬瓜・ねぎ・すまし汁 オレンジ	牛乳 フライドポテト	
5	土	二色丼 小松菜の味噌汁	米・鶏ミンチ・玉ねぎ・ほうれん草・醤油・酒・みりん・油 小松菜・人参・味噌汁	たべっこベイビー	
7	月	カレーライス 春雨サラダ みかんヨーグルト	米・豚肉・人参・じゃがいも・玉ねぎ・カレールウ 春雨・コーン・きゅうり・醤油・砂糖・酢・ごま油 ヨーグルト・砂糖・みかん缶	牛乳 ソフトサラダ	
8	火	オムライス ブロッコリーサラダ 肉団子のスープ	米・ウインナー・ミックスベジタブル・塩コショウ・コンソメ・ケチャップ・スクランブルエッグ ブロッコリー・イタリアン野菜MIX・和風ドレッシング うまい菜・チキンボール・コンソメスープ	牛乳 かぼちゃもち 〈かぼちゃ・米粉・砂糖・豆乳・ 塩・きな粉〉	
9	水	ピラフ エビフライ 野菜スープ	米・ウインナー・ミックスベジタブル・コンソメ・パセリ エビフライ・タルタル・ブロッコリー ほうれん草・コンソメスープ	牛乳 ハッピーターン	
10	木	炊き込みご飯 とりつくね もやしのナムル じゃがいもの味噌汁	米・揚げ・人参・いんげん・椎茸・だし・醤油・みりん・塩 とりつくね もやし・ほうれん草・赤ピーマン・醤油・砂糖・酢・ごま油 じゃがいも・玉ねぎ・ねぎ・味噌汁	牛乳 フライドポテト	
11	金	牛丼 人参しりしり チンゲン菜のスープ バナナ	米・牛肉・玉ねぎ・醤油・砂糖・だし 人参・ツナ・醤油・砂糖・みりん・ごま油 チンゲン菜・しめじ・鶏ガラスープ バナナ	牛乳 マシュマロサンド 〈クラッカー・マシュマロ〉	
12	土	チャーハン えのきの味噌汁	米・鶏ミンチ・玉ねぎ・ピーマン・油・鶏ガラ・醤油・塩コショウ うまい菜・えのき・味噌汁	かっぱえびせん	
14	月	ご飯 ささみチーズフライ 白菜のクリーム煮 玉ねぎの味噌汁	米 ささみチーズフライ・油・中濃ソース・サニーレタス・フレンチドレッシング 白菜・人参・ハム(卵)・シチュールウ 玉ねぎ・揚げ・ワカメ・味噌汁	牛乳 いちごゼリー	
15	火	ご飯 豚肉の生姜焼き ひじきの煮物 かぶのすまし汁	ご飯 豚肉・玉ねぎ・黄ピーマン・キャベツ・醤油・砂糖・塩コショウ・生姜 ひじき・人参・大豆・だし・醤油・砂糖・みりん かぶ・しめじ・ねぎ・すまし汁	牛乳 さつまいももち 〈さつまいも・米粉・砂糖・豆乳・ 塩・きな粉〉	

◆アレルギー表記は対象者に向けての記載ですので、全ての表示ではありません。

※1～2歳児以下の朝のおやつは牛乳と市販のお菓子になります。

アスパラガスビスケット・マンナビスケット・ちょぼちょぼクッキー(卵)

たべっこビスケット・小魚せんべい

※おやつは赤字は手作りです。

※仕入れなどの都合により、献立を変更する場合があります。



なかよしこども園

日	曜	昼食	原材料	おやつ	
16	水	おじゃこご飯 オムレツ(初任給) かぼちゃサラダ 豆乳スープ	米・いりこ オムレツ(卵)・ホワイトソース・マッシュルーム・玉ねぎ パンプキンサラダ(卵)・ブロッコリー ウインナー・じゃがいも・コンソメスープ	牛乳 マンゴーゼリー	
17	木	ご飯 金目鯛の野菜あんかけ キャベツのソテー 小花麩のすまし汁	米 金目鯛・白菜・赤ピーマン・もやし・だし・醤油・砂糖・みりん・片栗粉 キャベツ・ほうれん草・ベーコン(卵)・黄ピーマン・だし・醤油・砂糖・油 小花麩・ねぎ・すまし汁	牛乳 大学芋	
18	金	ポークカレー ブロッコリーのサラダ バナナヨーグルト	米・豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・カレールウ ブロッコリー・赤ピーマン・ひじき・コーン・玉ねぎドレッシング ヨーグルト・砂糖・バナナ	牛乳 カルシウムせんべい	
19	土	とり丼 大根の味噌汁	米・鶏肉・小麦粉・玉ねぎ・醤油・酒・みりん・片栗粉・のり 大根・ワカメ・味噌汁	ぼたぼた焼き	
21	月	麻婆丼 ほうれん草のナムル 春雨のスープ	米・豆腐・豚ミンチ・玉ねぎ・椎茸・グリーンピース・生姜・鶏ガラ・醤油・味噌・砂糖・片栗粉 ほうれん草・赤ピーマン・醤油・砂糖・酢・ごま油 春雨・コーン・大根葉・鶏ガラスープ	牛乳 ピーチゼリー	
22	火	ご飯 チキンピカタ 白菜のおかか和え キャベツの味噌汁	米 鶏肉・塩コショウ・小麦粉・卵 白菜・うまい菜・昆布つゆ・砂糖・かつお キャベツ・しめじ・味噌汁	牛乳 人参もち 〈人参・米粉・砂糖・豆乳・ 塩・きな粉〉	
23	水	豆ご飯 豚肉と春雨の炒め物 白菜のかにかま和え 厚揚げの味噌汁	米・グリーンピース・塩 豚肉・春雨・小松菜・人参・れんこん・だし・醤油・酒・砂糖・ごま油 白菜・かにかま(卵)・昆布つゆ・みりん 厚揚げ・ワカメ・味噌汁	牛乳 じゃがいもフライ 〈じゃがいも・油・塩〉	
24	木	ゆかりご飯 わかめうどん 鶏肉の信田巻き オレンジ	米・ゆかり うどん・かまぼこ・ワカメ・水・だし・醤油・みりん・塩 チキン信田巻き オレンジ	牛乳 野菜と果物のゼリー	
25	金	おじゃこご飯 スパニッシュオムレツ ひじきの煮物 冬瓜のすまし汁	米・いりこ 卵・じゃがいも・玉ねぎ・いんげん・ハム(卵)・コンソメ・塩・砂糖・油 ひじき・人参・大豆・だし・醤油・砂糖・みりん 冬瓜・大根葉・すまし汁	牛乳 ぼたぼた焼き	
26	土	ハヤシライス ツナサラダ	米・牛肉・玉ねぎ・ハヤシフレーク チンゲン菜・人参・ツナ・和風ドレッシング	たべっこベイビー	
28	月	おじゃこご飯 メンチカツ 高野豆腐の煮物 かぼちゃのスープ	米・いりこ メンチカツ(卵)・油 高野豆腐・人参・えだまめ・だし・醤油・みりん・砂糖 ブロッコリー・かぼちゃ・コンソメスープ	牛乳 マシュマロサンド 〈クラッカー・マシュマロ〉	
29	火	昭和の日			
30	水	コッペパン ナポリタン 卵ソテー 肉団子のスープ	コッペパン スパゲティ・ウインナー・ピーマン・人参・玉ねぎ・コーン・ケチャップ・砂糖 チンゲン菜・卵そばろ・赤ピーマン・コンソメ・醤油・砂糖・油 うまい菜・チキンボール・コンソメスープ	お茶 菜飯しらすおにぎり 〈米・菜飯・しらす・醤油・ いりごま・ごま油〉	

生活リズムは朝ごはんから『しっかり食べよう 朝ごはん!』

「早寝・早起き・朝ご飯」という言葉があるように、朝ご飯は健康な生活に欠かせません。寝ている間も体の様々な期間は働いています。体内に蓄えられたエネルギーは常に消費されており、朝は体温も血糖値も下がっています。朝ごはんを食べると体温が上がり、胃や脳が刺激され全身が目覚めます。午前中、元気いっぱい遊ぶためにも朝ごはんをしっかりエネルギーチャージをしておきましょう。



※今年度も給食は「日清医療食品株式会社」より提供していただきます。