

令和7年度 子苑第一幼稚園 4月献立表



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
4月14日	4月15日	4月16日	4月17日	4月18日
	チキンカレー、ウインナー、コーンサラダ、チーズ、プリン	イチゴジャムパン、ごもくうどん、チキンナゲット、たまごサラダ、ぎゅうにゅう、もものゼリー 	にしょくどん、さばのしおやき、ブロッコリーのチキンサラダ、すましじる、ローリー	ぶりかけごはん、すきやきふうま、あつやたまご、ほうれんそうのごまあえ、とうふのみそしる、パンかん
半日保育 午後 預かり保育あり（申請者） 弁当持参	米、鶏コマ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレーうどん、フレーク、／ポークウインナー、／キャベツ、きゅうり、コーン缶、ハム（細切り）、和風ドレッシング、／チーズ、／プリン、	イチゴジャムパン、／干しうどん、鶏コマ、油揚げ、はくさい、ねぎ、にんじん、干ししいたけ、玉ねぎ、和風だしの素、しょうゆ、みりん、／鉄腕ナゲット、／卵、きゅうり、ハム、マヨネーズ、／牛乳、／もものゼリー、	米、鶏ひき肉、錦糸卵、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、／鯖塩焼き、／鶏ささ身、酒、ブロッコリー、にんじん、コーン缶、和風ドレッシング、／こまつな、にんじん、えのきたけ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、／ローリー、	米、のりたまふりかけ、／豚肉、はくさい、ねぎ、糸蒟蒻、かまぼこ、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、／卵（厚焼き卵）、／ほうれん草、にんじん、こまつな、しょうゆ、砂糖、／たまねぎ、木綿豆腐、油揚げ、和風だしの素、赤みそ、／パン缶、
4月21日	4月22日	4月23日	4月24日	4月25日
ごはん、みそカツ、ひじきのこもくにツナサラダ、すましじる、フルーツポンチ	むぎごはん、マーボー豆腐、はるまき、ポテトサラダ、ワンドンスープ、ローリー	ロールパン、スパゲティナポリタン、ミートボール、グリーンサラダ、コンスープ、ぎゅうにゅう、オレンジ 	ごはん、からあげ、かぼちゃのにも、カニカマサラダ、とんじる、あおりんごゼリー	チキンライス、ハンバーグ、マカロニサラダ、コンソメスープ、ヨーグルト
米、／豚カツ、油、田楽味噌、／鶏コマ、長ひじき、にんじん、大豆水煮、油揚げ、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、／ツナ、キャベツ、きゅうり、マヨネーズ、／木綿豆腐、だいこん、チンゲンサイ、ねぎ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、／アレンジアイスゼリー 巨峰、アレンジアイスゼリー りんご、みかん缶、	米、もち麦、／豚ひき肉、木綿豆腐、にら、マーボ豆腐の素、／春巻き、油、／じゃがいも、にんじん、きゅうり、ハム、マヨネーズ、／ワンドンの皮、鶏ひき肉、はくさい、かまぼこ、ねぎ、中華味、／ローリー、	ABロール、／スパゲティ、ベーコン、たまねぎ、ピーマン、ナポリタンソース、ケチャップ、／肉団子甘酢あんかけ、／キャベツ、きゅうり、ブロッコリー、和風ドレッシング、／コーン缶、コンスープの素、／牛乳、／オレンジ、	米、／鶏肉、から揚げ粉、油、／かぼちゃ、角切り昆布、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、／カニ足、フレーク、キャベツ、きゅうり、胡麻ドレッシング、／豚肉、こぼろ水煮、だいこん、にんじん、糸蒟蒻、里芋、油揚げ、ねぎ、和風だしの素、赤みそ、／青りんごゼリー、	米、鶏コマ、にんじん、たまねぎ、ケチャップ、コンソメ、／ハンバーグ、油、／マカロニ、ハム、きゅうり、マヨネーズ、／ポークウインナー、キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、コンソメ、／ヨーグルト、
4月28日	4月29日	4月30日		
おやこどん、シューマイ、フライドポテト、スパサラダ、みかんかん	昭和の日 	くろパン、しょうゆラーメン、イカフライ、だいこんサラダ、ぎゅうにゅう、バナナ		
米、鶏肉、たまねぎ、かまぼこ、干ししいたけ、卵、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、／ポークシューマイ、／フライドポテト、油、／スパゲティ、ハム、きゅうり、マヨネーズ、／みかん缶、	昭和時代をしのび、昭和天皇の誕生日を「昭和の日」としました。初めは「みどりの日」でしたが、2007年の祝日法改正により4月29日を「昭和の日」、5月4日の国民の休日を「みどりの日」とし、移動されました。	黒パン、／干し中華めん、豚肉、はくさい、にんじん、ねぎ、かまぼこ、もやし、醤油ラーメンスープ、／イカフライ、／だいこん、きゅうり、かつお節、和風ドレッシング、／牛乳、／バナナ、		

「安全でおいしい食事」で心と身体の健康を！

園では、子どもたちが安心して食べられるよう、安全な食事づくりを第一に考えています。そして、食を通して、食べる楽しさや大切さを伝えていきたいと思っています。

今月のおたよりでは、安全な給食づくりの工夫と、子どもたちに「おいしい！」と感じてもらうために必要な配慮についてお伝えします。

★安全な給食づくりのために

・衛生管理の徹底

免疫力が未発達な乳幼児は、食中毒菌に感染すると、大人よりも重症化しやすく、命に関わるケースもあります。そのため、園の給食づくりでは、徹底した衛生管理を行っています。

菌をつけない



菌をやっつける



菌を増やさない



みなさん！きゅうしょくかいしです！ ことしもおいしいきゅうしょくおたのしみに！！