



日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	1人分 たんぱく質 脂質 食塩相当量	どんぐりおやつ
6土							入園式
8月							進級式
9火					午前保育		ばりんこ、マシュマロ オレンジジュース
10水					午前保育		ぼたぼた焼き りんごジュース
11木	あんぱんまん煎餅 オレンジジュース				午前保育(10時おやつ)		きな粉餅、ミニゼリー カルピスジュース
12金	スマイルポテト りんごジュース				午前保育(10時おやつ)		カルシウム煎餅、ラムネ オレンジジュース
15月	ご飯 鶏肉とじゃが芋のバーベキュー焼き ブロッコリーのサラダ ほうれん草と豆腐のすまし汁(長・中) ラムネ(少)	鶏肉 豆腐	ブロッコリー、にんじん ほうれん草、青ねぎ	精白米 じゃが芋、砂糖 砂糖、サラダ油	にんにく、ケチャップ、ウスターソース、とんかつソース 米酢、薄口醤油 かつおだし、薄口醤油、みりん、食塩	428 kcal 18.1 g 11.2 g 1.9 g	動物ビスケット りんごジュース
16火	ご飯 ハンバーグ ポテトサラダ 玉葱とコーンのスープ(長・中) リッツジャムサンド(年少)	ハンバーグ ツナ	胡瓜、にんじん 玉ねぎ、コーン	精白米 砂糖 じゃが芋、マヨネーズ	ケチャップ、ウスターソース 食塩 コンソメ、薄口醤油、食塩、パセリ	402 kcal 14.2 g 9.5 g 1.9 g	雪の宿 カルピスジュース
17水	中華丼 胡瓜とツナのサラダ 中華ポテト	豚小間 ツナ	玉ねぎ、にんじん、白菜、ピーマン 胡瓜、コーン	精白米、ごま油、片栗粉 砂糖、サラダ油 中華ポテト	生姜、にんにく、中華味、薄口醤油、食塩 米酢、薄口醤油	425 kcal 11.1 g 10.3 g 1.1 g	プリン お茶
18木	醤油ラーメン ウインナー りんご	豚小間 ウインナー	玉ねぎ、にんじん、もやし、青ねぎ りんご	中華麺、ごま油、砂糖	濃口醤油、中華味、食塩、みりん、にんにく	405 kcal 14.7 g 5.4 g 1.7 g	満月ボン マシュマロ オレンジジュース
19金	ご飯 鶏肉の生姜炒め 卵焼き 薄揚げと人参の味噌汁(長・中) リッツ(少)	鶏肉 卵焼き 味噌、薄揚げ	キャベツ、にんじん、玉ねぎ、ピーマン ほうれん草、にんじん	精白米 サラダ油、砂糖	生姜、かつおだし、濃口醤油、みりん、料理酒 かつおだし	424 kcal 20.4 g 12.4 g 1.9 g	りんご蒸しパン お茶
22月	ご飯 鯖の味噌煮 ほうれん草のおかか和え 豆腐とわかめのすまし汁(長・中) あんぱんまん煎餅(少)	鯖、味噌 かつお節 豆腐、わかめ	ほうれん草、にんじん 青ねぎ	精白米 砂糖 砂糖	生姜、濃口醤油、料理酒、みりん 濃口醤油 かつおだし、薄口醤油、みりん、食塩	411 kcal 16.1 g 12.0 g 1.9 g	カルシウムウエハース ラムネ りんごジュース
23火	ロールパン メンチカツ ブロッコリーとポテトのマヨ焼き キャベツとしめじのスープ(長・中) オレンジジュース(少)	ロールパン メンチカツ	ブロッコリー、コーン キャベツ、しめじ、にんじん	ロールパン サラダ油 じゃが芋、マヨネーズ	メンチカツ、とんかつソース 食塩 コンソメ、薄口醤油、食塩、パセリ	384 kcal 9.4 g 22.2 g 2.1 g	ゆかりおにぎり お茶
24水	肉うどん 胡瓜ともやしのサラダ 青りんごゼリー	豚小間、薄揚げ、わかめ	玉ねぎ、しめじ、青ねぎ にんじん、胡瓜、もやし	うどん、砂糖 砂糖、サラダ油 青りんごゼリー	かつおだし、薄口醤油、みりん、食塩 米酢、薄口醤油	398 kcal 15.5 g 7.6 g 1.9 g	マリービスケット カルピスジュース
25木	わかめご飯 唐揚げ 大根サラダ 春野菜の豚汁(長・中) ラムネ(少)	炊き込みわかめ 鶏肉 ツナ 豚肉、わかめ、味噌	大根、胡瓜、コーン たけのこ、キャベツ、にんじん	精白米 片栗粉、サラダ油 サラダ油	にんにく、生姜、濃口醤油、料理酒 青じそドレッシング かつおだし	448 kcal 18.3 g 15.0 g 1.8 g	ビスコ ミニゼリー オレンジジュース
26金	カレーライス 豆腐サラダ オレンジ	豚肉 豆腐	玉ねぎ、にんじん、グリーンピース 胡瓜、にんじん、コーン オレンジ	精白米、サラダ油、じゃが芋 砂糖、サラダ油	にんにく、カレールウ 米酢、薄口醤油	416 kcal 10.9 g 9.4 g 1.9 g	オレンジゼリー お茶

10時おやつで飲み物が出ますので、
コップの持参をお願いします。

ご入園、ご進級おめでとうございます！

新入園児さんを迎え、新年度がスタートしました。
新しい生活に、みんなわくわく、
どきどきしている事と思います。
今年度も、「安全・安心でおいしい給食」
を届けていきますので、
どうぞよろしくお願い致します。



☆大切にしていること☆

安全・安心な給食

給食を提供するうえで、大切なのが「衛生管理」
です。手洗いを基本に、食材の検品・洗浄、器具の
消毒・使い分け、仕上がり温度の確認(細菌が死
滅する90度、90秒以上の加熱)など、
調理員1人1人が常に責任感をもって
調理をしています。

おいしい・たのしい給食

木の実幼稚園の給食では、飽きがこないように、
和洋中のバラエティー豊富なメニューを心がけていま
す。そして四季を感じてもらえるように、旬の食材を
使ったり、行事食も提供します。
また、給食を通して、おいしいやたのしいなど、
何かを感じてもらえるように、もっと興味を持って
もらえるように食育にも力を入れていきたいと思いま
す。給食で使う食材を子供たちに触れてもらい、給食のお
手伝い(玉葱の皮むきや野菜を切るなど)もやってもら
いたいと思っています。

給食の時間が楽しみ・楽しいと思ってもらえるように
おいしい給食を作って
いきます。



4月の献立について

4月の献立は、年長・年中組さんが、今まで通り主
食・主菜・副菜・汁物を基本とした献立になってい
ます。年少組さんは、給食に慣れてもらうために、
最初は汁物を控え、食べやすいおやつにしました。

献立名の横に()で、長・中・年長・年中、少・年少
で書いてますので、ご確認お願い致します。()の記
入がない場合は、全学年同じ給食です。
年少さんは、5月から汁物が出てくるので、楽しみ
にしていくださいね♪



～旬の食材～



玉ねぎ・じゃが芋・キャベツは、
新玉ねぎ、新じゃが芋、春キャベツを
使用しています。

[月間栄養価一覧表]

2019年 4月
予定献立

木の実幼稚園

日	曜	献立名	一人分量 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g
15	月	ご飯、鶏肉とじゃが芋のバーベキュー焼き、ブロッコリーのサラダ、すまし汁	355.90	428	18.1	11.2	59.2	1.9
16	火	ご飯、ハンバーグ、ポテトサラダ、コンソメスープ	336.35	402	14.2	9.5	62.1	1.9
17	水	中華丼、胡瓜とツナのサラダ、中華ポテト	255.02	425	11.1	10.3	69.1	1.1
18	木	醤油ラーメン、ウインナー、りんご	436.56	405	14.7	5.4	71.0	1.7
19	金	ご飯、鶏肉の生姜炒め、卵焼き、味噌汁	356.60	424	20.4	12.4	53.8	1.9
22	月	ご飯、鯖の味噌煮、ほうれん草のおかか和え、すまし汁	326.27	411	16.1	12.0	55.1	1.9
23	火	ロールパン、メンチカツ、ブロッコリーとポテトのマヨ焼き、コンソメスープ	313.65	384	9.4	22.2	36.9	2.1
24	水	肉うどん、胡瓜ともやしのサラダ、青りんごゼリー	487.03	398	15.5	7.6	63.9	1.9
25	木	わかめご飯、唐揚げ、大根サラダ、春野菜の豚汁	315.70	448	18.3	15.0	55.2	1.8
26	金	カレーライス、豆腐サラダ、オレンジ	299.05	416	10.9	9.4	69.3	1.9
期間内の合計			3482.13	4141	148.7	115.0	595.6	18.1
動物性脂質比率 46.52 % 一日あたりの平均			348.21	414	14.9	11.5	59.6	1.8
基準値			0.00	405	14.2	11.7	60.8	1.7
充足率			0.0	102.2	104.9	98.3	98.0	105.9