

2025年度4月 予定献立表

ののかぜ保育園

	14.28日(月)	1.15日(火)	2.16.30日(水)	3.17日(木)	4.18日(金)	5.19日(土)
昼食	カレーライス 米 50 豚肉 35 玉ねぎ 35 にんじん 20 じゃがいも 25 ケチャップ 味噌、醤油、砂糖 カレー粉、塩 片栗粉、米粉、米油	ごはん 米 40 しそみそ焼き さば 35 大葉 0.2 すりごま みそ、砂糖、醤油 片栗粉 おかかあえ ブロッコリー 25 にんじん 5 鰹節 ツナ 醤油 スープ 大根 10 えのき 2 まいたけ 2 こねぎ 2 醤油、塩、だし	ごはん 米 40 からあげ 鶏もも肉 50 しょうが 米粉 醤油、塩、米油 おからサラダ おから 7 にんじん 7 きゅうり 7 ツナ 2 コーン 3 マヨドレ、塩 みそ汁 小松菜 2 長いも 5 豆腐 5 なめこ 8 だし、味噌	チャーハン 米 50 豚ひき肉 20 鶏ひき肉 15 玉ねぎ 20 にんじん 15 ニラ 3 ねぎ 3 醤油、塩 切干大根サラダ 切干大根 2 もやし 7 にんじん 7 にんじん 7 なばな 5 ハム 2 酢、醤油、砂糖 ごま油 スープ チンゲン菜 5 白菜 10 鶏もも肉 5 しいたけ 2 醤油、塩、片栗粉 だし	梅ごはん 米 45 梅干し 磯辺焼き かじき 35 青のり、醤油 片栗粉、米油 炒め煮 ひじき 1 切干大根 2 にんじん 10 糸こんにゃく 2 ツナ 2 きぬさや 2 だし、醤油、砂糖 油 みそ汁 新玉ねぎ 7 豆腐 5 キャベツ 5 えのき 2 だし、みそ	おにぎり 米 45 塩 照り焼き 鶏もも肉 50 醤油、砂糖、米粉 米油 おかかあえ ブロッコリー 20 にんじん 5 鰹節 醤油 スープ 大根 10 にんじん 7 えのき 醤油、塩、だし
	おやつ	かぼちゃドーナツ かぼちゃ 10 米粉 15 おから 5 砂糖 5 BP 0.7 豆乳 14 揚げ油 果物 25 牛乳 100	のりおにぎり 米 30 焼きのり 塩 果物 25 牛乳 100	きなこ蒸しパン 米粉 20 砂糖 4 BP 0.9 豆乳 25 きなこ 1.2 油 0.2 塩 果物 25 牛乳 100	抹茶ういろう 上新粉 15 片栗粉 5 白玉粉 3 グラニュー糖 5 抹茶 0.2 果物 25 牛乳 100	じゃがいもスコーン じゃがいも 15 米粉 15 砂糖 3 BP 1 米油 4 豆乳 7 塩 0.1 果物 25 牛乳 100

	7.21日(月)	8.22日(火)	9.23日(水)	10.24日(木)	11.25日(金)	12.26日(土)
昼食	麻婆飯 米 50 豆腐 25 豚ひき肉 20 鶏ひき肉 15 玉ねぎ 20 にんじん 10 ニラ 3 ねぎ 3 しょうが 0.2 味噌、醤油、砂糖 だし、片栗粉、油	たけのこごはん 米 45 にんじん 7 たけのこ 7 油揚げ 2 醤油、塩、だし ごま焼き さわら 35 ごま、だし 0.2 醤油、砂糖、米油 片栗粉	しそわかめごはん 米 45 しそわかめふりかけ 肉じゃが 豚肉 30 じゃがいも 30 玉ねぎ 20 にんじん 10 糸こんにゃく 4 いんげん 2 醤油、砂糖、だし	ごはん 米 40 レモン照り焼き 鶏もも肉 50 醤油、砂糖、米粉 レモン汁、油 オープン焼き じゃがいも 20 アスパラ 5 油、塩 にんじんしりしり にんじん 25 ツナ 3 だし、醤油、砂糖 米油	豆ごはん 米 40 えんどう豆 4 塩 塩焼き 鮭 35 塩、だし、片栗粉 煮物 高野豆腐 2 大根 15 にんじん 10 干し椎茸 1 いんげん 2 だし、醤油、砂糖 豚汁 豚肉 5 にんじん 5 じゃがいも 7 大根 7 しめじ 3 春キャベツ 7 スナップエンドウ みそ、だし	チャーハン 米 50 豚ひき肉 20 鶏ひき肉 15 玉ねぎ 20 にんじん 10 ねぎ 3 にら 3 醤油、塩 オープン焼き じゃがいも 30 塩、油 スープ 大根 10 にんじん 10 だし、醤油、塩
	おやつ	フライドポテト じゃがいも 60 青のり 塩 揚げ油 果物 25 牛乳 100	五平餅 米 25 里芋 5 豆味噌 3 砂糖 3 ごま 醤油 果物 25 牛乳 100	ココア蒸しパン 米粉 20 ココア 1 砂糖 5 BP 1 油 0.1 豆乳 25 果物 25 牛乳 100	よもぎパン パン用米粉 30 砂糖 5 Dイースト 0.3 塩 0.1 油 0.3 よもぎ 0.2 小豆 1 果物 25 牛乳 100	かぼちゃもち かぼちゃ 10 米粉 15 砂糖 4 油 0.2 きなこ、塩 果物 25 牛乳 100

※仕入れ状況によって献立に変更がある場合があります。