2025年 4月 の 給 食 予 定 献 立 表 (3才未満児

にゅうえん しんきゅう おめでとうございます!

さくらんぼ保育園

		にゅうえん しんき	きゅう おめでとうご		\ます!	さくらんぼ保育園	
		こんだてめい	赤のなかま	黄のなかま	緑のなかま	白のなかま	エネルギー
M B	_		血や肉になる	力や体温になる	体の調子を整える	調味料・その他	蛋白質脂質塩分
		たけのこごはん	鶏肉 油揚げ	米 三温糖	人参 筍	糸昆布 しょうゆ	471kcal
	14	キャベツとなばなのおかかあえ	かつお節		キャベツ 菜花 きゅうり	しょうゆ	20.7g
月		なめこのみそしる	絹豆腐 味噌		なめこ 長ねぎ 小松菜	昆布 煮干し	13.7g
	28	午前おやっ ぎゅうにゅう おかし	牛乳	おかし			2.1 g
		午後おやつ フルーツのヨーグルトあえ おかし チーズ いりざかな	ヨーグルト チーズ 小魚	三温糖 おかし	もも缶 みかん缶 りんご		
		めかじきのにつけ	メカジキ	三温糖		しょうゆ	443kcal
火	1	ちゅうかサラダ		三温糖 ごま油 白いりごま	人参 キャベツ きゅうり	酢 しょうゆ 塩	20.9 g
	15	たまねぎのスープ	絹豆腐		玉葱 えのき茸 小松菜	昆布 鰹節 塩	12.1 g
	29		牛乳	おかし			1.8g
			牛乳	おかし	りんご		.,
	_		- F S B B B B B B B B B B B B B B B B B B	じゃがいも	人参 玉葱 ピーマン アスパラガス	カレールウ	585kcal
水	2	きゃべつときゅうりのしらすあえ はっさく	しらす干し	0 (= 75 V + 0	キャベツ きゅうり はっさく	しょうゆ	19.3 g
		午前おゆつ ぎゅうにゅう おかし	牛乳	おかし		0 00 0.9	14.6g
	30		牛乳	小麦粉三温糖油さつまいも	みかん缶	B.P	1.0g
			生サバ	三温糖	07/370Ш	しょうゆ	505kcal
木	3		ツナ缶	—/ш//о	ほうれん草 コーン缶	マヨドレ 酢	24.5 g
	_		味噌 油揚げ	じゃがいも	人参 玉葱 えのき茸 小松菜	昆布 煮干し	15.5 g
			牛乳	おかし	八多五窓えの8耳が松来		1.9 g
	1 /		牛乳	おかし	りんご		1.98
			<u>午乳</u> 豚肉 油揚げ	うどん	人参 玉葱 しめじ 長ねぎ 乾椎茸 ほうれん草	昆布 鰹節 しょうゆ	521kcal
金	4	こまつなのごまあえ はっさく	豚肉 油揚り	うこん 白すりごま	小松菜 もやし はっさく		
			上 図		700年 もないはりらく	しょうゆ	21.5g
	18		牛乳	おかし		≠ =	12.2g
			牛乳きな粉	上新粉 三温糖 バターロールパン		塩	1.8g
	_		牛乳			1 . = 10	427kcal
土	5		豚肉	ごま油 三温糖	人参 キャベツ コーン缶	しょうゆ	19.9 g
_		スティックきゅうり くだもの 年前おやっ ぎゅうにゅう おかし	4. =		きゅうり	塩	15.9 g
	19		牛乳	おかし			1.1 g
		午後おやつ むぎちゃ おかし とりにくどん	TÁ ch	おかし	1 4 7 4 11 11 11	麦茶	0701 1
月	_		鶏肉	三温糖	人参 玉葱 小松菜	しょうゆ	373kcal
	1	ブロッコリーのこんぶあえ	ツナ缶		ブロッコリー	塩昆布	19.1 g
		キャベツのスープ はっさく		±	人参 キャベツ 玉葱 えのき茸 はっさく	昆巾 鰹節 塩 リカメ	13.7g
	21		牛乳	おかし			1.3 g
			牛乳	ほうとう 三温糖油 白いりごま	1074 - 15	しょうゆ	
		さわらのマヨネーズやき	さわら	三温糖	人参 玉葱 コーン缶	しょうゆ マヨドレ	378kcal
			ツナ缶	三温糖 ごま油	ほうれん草 人参 もやし	酢 しょうゆ	21.7g
火		とうふのみそしる	味噌 絹豆腐		長ねぎ しめじ	昆布 煮干し	15.3 g
	22		牛乳	おかし			2.3 g
			牛乳	おかし	りんご		
		コッペパン スナップエンドウ		コッペパン	スナップエンドウ	塩	443kcal
水	_		鶏肉	三温糖 油	アスパラガス 玉葱	しょうゆ 塩	17.2 g
		コーンシチュー	牛乳	じゃがいも	人参 玉葱 コーン缶 クリームコーン缶 ほうれん草	塩	11.6g
	23		牛乳	おかし			1.3 g
			かつお節	米	はっさく	麦茶 しょうゆ	
		しんじゃがのそぼろに	豚挽肉	じゃがいも 三温糖 油 片栗粉	人参	しょうゆ	475kcal
木	10	きゃべつともやしのすのもの		三温糖	キャベツ もやし ほうれん草	酢 塩	15.5 g
			味噌 油揚げ		玉葱 しめじ チンゲン菜	昆布 煮干し	12.5 g
	24		牛乳	おかし			1.6 g
		午後おやつ ぎゅうにゅう おかし きよみオレンジ	1 30	おかし	清見オレンジ		
金		メルルーサのごまみそやき	メルルーサ 味噌	三温糖 白いりごま			451kcal
	11	かぶときゅうりのしおもみ			かぶ きゅうり	塩	22.0 g
		こまつなのスープ	絹豆腐	ごま油	人参 玉葱 えのき茸 小松菜	昆布 鰹節 塩	12.4 g
	25		牛乳	おかし			1.1 g
			牛乳 きな粉	マカロニ 三温糖	はっさく	塩	
			牛乳	バターロールパン			489kcal
1.	12	にくだんごに	豚挽肉	三温糖 片栗粉	玉葱	しょうゆ	19.3 g
土		ポテトサラダ くだもの		じゃがいも	人参 きゅうり コーン缶	マヨドレ 酢 塩	19.4 g
	26	午前おやつ ぎゅうにゅう おかし	牛乳	おかし			1.3 g
	L	午後おやつ むぎちゃ おかし		おかし		麦茶	<u> </u>

*乳幼児期は、子どもの一生を通じて、味覚を形成する大切な時期です。

食品が一番美味しい旬の時期に、数多くの食品との出会いをたくさんつくってあげましょう。

*今月は、新じゃが・新玉葱・キャベツ・筍・菜花・かぶ・アスパラガス…など春野菜をたくさん取り入れました。

*乳児はりんごが固く食べづらいため、咀嚼の力がついてきたら出すようにしていきます。

