



★今月の目標★

食前の手洗い、食前食後のあいさつの習慣を身につける



東向寺保育園

日付	献立	3時おやつ	朝おやつ	材 料 名		
				熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
01 火	ケチャップライス、野菜スープ 鶏肉のふっくら焼き、ゆでスナップえんどう、バナナ	フルーツゼリー	芋けんぴ	米、さつまいも、油 片栗粉、砂糖 ノンエッグマヨ	牛乳、鶏肉	玉ねぎ、バナナ、人参 スナップえんどう、キャベツ、みかん缶 だいたい果汁、パイン缶、ピーマン えのき茸、寒天、パセリ粉
02 水	御飯、わかめスープ、マーボー豆腐 きゅうりのゆかりあえ	おにぎり (つぶあん)	クラッカー	米、もち米、油 片栗粉、砂糖	牛乳、豆腐、豚肉 納豆、小豆、みそ	きゅうり、ねぎ、人参、玉ねぎ、もやし コーン、切り干しだいこん、わかめ、生姜
03 木	御飯、かぼちゃ汁、鶏肉の甘みそ焼き キャベツのごま和え、パイン缶	ココナッツサブレ	ビスケット	米、ココナッツサブレ 砂糖	牛乳、鶏肉、みそ ごま	パイン缶、かぼちゃ、キャベツ 玉ねぎ、人参、ほうれん草、えのき茸 わかめ
04 金	御飯、大根のみそ汁、鶏肉の竜田焼き ブロッコリーのおかか和え、りんご	野菜もち	野菜スナック	米、米粉、さつまいも 片栗粉、砂糖、油、	牛乳、鶏肉、みそ 豆乳、油揚げ、きな粉 かつお節	りんご、大根、ブロッコリー、小松菜 人参、みかん濃縮果汁、生姜
05 土	豚丼、じゃがいものスープ、バナナ	麦茶 黒糖棒	バナナ豆乳 醤油せんべい	米、じゃがいも 黒糖棒、油、片栗粉	豚肉、バナナ豆乳	玉ねぎ、バナナ、人参、小松菜、生姜 ほうれん草、えのき茸、ねぎ、にんにく
07 月	だげのご御飯、春野菜のコーン鍋風 バイクドじゃが、バナナ	スコーン (コーン)	塩せんべい	米、じゃがいも、油 ホットケーキ粉、米粉 砂糖	牛乳、鶏肉、豆乳 油揚げ	バナナ、キャベツ、玉ねぎ、人参 ブロッコリー、だげのこ、コーン、昆布 パセリ粉
08 火	赤飯、玉ねぎのみそ汁、鶏肉のカレー焼き ひじきとさつまいもの炒り煮、甘茶	チョコケーキ	クラッカー	米、さつまいも ホットケーキ粉、油 砂糖、片栗粉	牛乳、鶏肉、小豆 みそ、豆乳、油揚げ	玉ねぎ、チンゲン菜、人参、えのき茸 いんげん、ひじき、にんにく
09 水	ハリハリわかめ御飯、じゃがいものスープ煮 厚揚げの炒め物、りんご	焼きいも	ビスケット	さつまいも、米、ごま油 じゃがいも、片栗粉	牛乳、厚揚げ、豚肉	りんご、人参、玉ねぎ、キャベツ、にら しめじ、いんげん、切り干しだいこん
10 木	御飯、大豆のみそ汁、青魚と人参の煮物 きゅうりの酢の物	人参ビスケット	きらず揚げ	米、ホットケーキ粉、油 砂糖	牛乳、さわか、大豆 みそ	人参、みかん缶、きゅうり、大根 玉ねぎ、えのき茸、わかめ、生姜
11 金	御飯、もやしのみそ汁、さんかくバーグ、ごまサラダ	バナナケーキ	野菜スナック	米、ホットケーキ粉 マーガリン、砂糖 片栗粉、油	牛乳、豚肉、牛肉、卵 みそ、ごま	玉ねぎ、キャベツ、小松菜、もやし バナナ、しめじ、クリームコーン缶 人参、わかめ
12 土	味噌うどん、さつまいものりごま焼き、パイン缶	麦茶 ハーベスト	バナナ豆乳 ウエハース	うどん、さつまいも ハーベスト、米粉、油	鶏肉、みそ、油揚げ ちくわ、ごま、バナナ豆乳	パイン缶、白菜、人参、ねぎ、青のり
14 月	キッズピピンバ、豆腐すまし汁、かぼちゃサラダ	豆乳もち	芋けんぴ	米、片栗粉、油、砂糖 ごま油	牛乳、豆乳、豆腐 豚肉、鶏肉、きな粉 油揚げ、ごま	かぼちゃ、人参、ほうれん草、玉ねぎ きゅうり、コーン、ねぎ、だいたい果汁 生姜、にんにく
15 火	わかめ御飯、かぼちゃのスープ ニコニコハンバーグ、切干大根のごまサラダ ケーキ・ホットアップル	クラッカーサンド (いちごジャム)	塩せんべい	米、ホットケーキ粉 マーガリン、砂糖 片栗粉	牛乳、豚肉、牛肉、卵 生クリーム、ごま	玉ねぎ、りんご、かぼちゃ、きゅうり 小松菜、いちごジャム、人参、コーン えのき茸、切り干しだいこん だいたい果汁、にんにく
16 水	御飯、わかめのみそ汁、バナナ 豚肉のすき焼き風煮物、きゅうりのごま昆布あえ	にんじんおやき	クラッカー	米、じゃがいも、もち米 油、砂糖	牛乳、豆腐、豚肉 みそ、ごま	バナナ、きゅうり、玉ねぎ、人参 キャベツ、人参、えのき茸、ねぎ コーン、昆布、わかめ
17 木	御飯、えのきみそ汁、白身魚の香り焼き かぼちゃのマリネ、りんご	せんべい	芋けんぴ	米、油、片栗粉、砂糖	牛乳、鮭、みそ、油揚げ	かぼちゃ、りんご、大根、玉ねぎ きゅうり、えのき茸、生姜、にんにく
18 金	御飯、キャベツのスープ煮、ポークビーンズ フルーツポンチ(カルピス)	鮭おにぎり	塩せんべい	米、じゃがいも、油 砂糖	牛乳、豚肉、大豆 カルピス、鮭、ごま	玉ねぎ、みかん缶、トマト缶詰、バナナ キャベツ、人参、チンゲン菜、コーン キウイフルーツ、にんにく、わかめ パセリ粉
19 土	給食カレー、えいようかん、防災水 新年度説明会・子育て講座(産科衛生について)	麦茶 ドーナツ	バナナ豆乳 醤油せんべい	救給カレー えいようかん ジャンボドーナツ	バナナ豆乳	
21 月	ハリハリわかめ御飯、納豆汁 鶏レバーのケチャップあえ、粉ふき芋、バナナ	大学かぼちゃ	芋けんぴ	米、じゃがいも、油 砂糖、片栗粉、ごま油	牛乳、鶏レバー、納豆 みそ、油揚げ、ごま	かぼちゃ、バナナ、人参、えのき茸 切り干しだいこん、生姜、にんにく パセリ粉
22 火	御飯、豆腐すまし汁、鶏肉の照り焼き チンゲン菜のトロみ炒め	チャーハン	塩せんべい	米、片栗粉、油、砂糖 ごま油	牛乳、鶏肉、豆腐 ツナ、	チンゲン菜、キャベツ、えのき茸 玉ねぎ、人参、ピーマン、しいたけ いんげん、ひじき、わかめ、生姜
23 水	とん汁うどん、かぼちゃサラダ ゆでスナップえんどう、人参とみかんのサラダ	大根餅	クラッカー	うどん、里芋、片栗粉 米粉、ごま油、油、砂糖	牛乳、豚肉、みそ おから、干しえび	かぼちゃ、人参、みかん缶、大根 きゅうり、スナップえんどう 切り干しだいこん、ねぎ、ごぼう、コーン
24 木	御飯、かぼちゃのみそ汁 白身魚の五目とろみ煮、ばんかん	豆腐ガトーショコラ	芋けんぴ	米、米粉、片栗粉、油 砂糖、ココア	牛乳、さわか、豆腐 豆乳、みそ、油揚げ	ばんかん、玉ねぎ、かぼちゃ、なす 人参、コーン、ほうれん草、生姜
25 金	クリームスパゲッティ、フルーツカクテル 鶏ささみと野菜のしっとり蒸し	菜飯おにぎり	塩せんべい	スパゲッティ、米 じゃがいも、油、片栗粉	牛乳、豆乳、鶏肉	キャベツ、玉ねぎ、人参、みかん缶 パイン缶、クリームコーン缶、小松菜
26 土	てりやき野菜丼、えのきのすまし汁、パイン缶	麦茶 ココナッツサブレ	バナナ豆乳 しるこ ビスケット	米、じゃがいも、油 ココナッツサブレ 片栗粉	鶏肉、バナナ豆乳	パイン缶、もやし、玉ねぎ、キャベツ 人参、えのき茸、ねぎ、わかめ
28 月	御飯、豆腐すまし汁、白身魚のごま衣焼き かぼちゃの甘煮、バナナ	玄米フレーク スナック	きらず揚げ	米、玄米フレーク 米粉、油、砂糖	牛乳、豆腐、ししゃも ごま	かぼちゃ、バナナ、玉ねぎ、えのき茸 人参
30 水	御飯、チンゲン菜のみそ汁、豆腐ハンバーグ キャベツのフルーツサラダ	あんかけうどん	野菜スナック	うどん、米、さつまいも 片栗粉、砂糖	牛乳、豆腐、豚肉 牛肉、鶏肉、みそ	キャベツ、玉ねぎ、白菜、パイン缶 玉ねぎ、みかん缶、チンゲン菜、人参 にんにく

★献立表は当園ホームページでも
見ることができます。

★下線は旬の食材です。

★天候により魚類は鯛に変更になる場合があります。
食べたことがない場合はお知らせください。



★調味料でトンカツ・中濃
ウスターソース、かけぼん
こしょう、カレー粉、ココ
ア、ゆかり粉、焼肉のたれ
も使用します。

★未摂取食材調査票★

※4月の献立に使用されている食品の中で
食べたことがない食材を記入の上、**3月31日まで**
ご提出ください。

園児名	食品名	調味料
()	()	()

園児名	食品名	調味料
()	()	()

令和7年 月 日

保護者氏名 印

★大切なお知らせ

厚生労働省の「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」2019年改訂版
アレルギー対応に組織的に取り組んでいくことが求められています。

アレルギーの初発事故が起らないために献立に使用されている食品の中で
『**食べたことがない食材**』がある場合は、必ず、事前に家庭で2回以上食べて、
何ら症状が誘発されないことを確認してください。保育園では安全を最優先に
いたしますので、家庭で試すことができなかつた場合にはご連絡ください。

※すみれ組0・1歳児は食べたことがない食材の有無に関わらず、全員ご提出ください。

※牛乳は5歳児は給食時に
1～4歳児はおやつ時に
提供しています。

※都合により献立内容や食
材が変更になる場合があり
ます。ご了承ください。

