
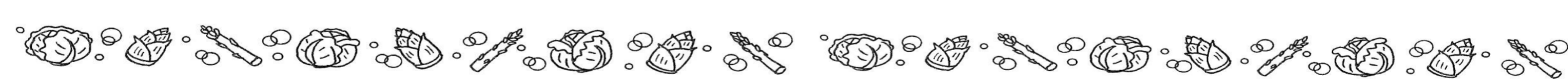


令和8年度 **4月 献立表** 岡崎幼稚園

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
		1 ご飯	2 たけのご飯	3 ご飯	4 ひじきご飯
		米40 和風ハンバーグ 鶏ミンチ30 豚ミンチ20 ケチャップ3 冷コーン8 味噌1.5 油2 パン粉2 塩 玉葱1.5 青葱3 醤油0.5 アスパラサラダ アスパラガス10 りんご10 きゅうり5 春雨7 塩0.1 酢2 砂糖2 野菜スープ キャベツ15 人参10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40 たけのご20 絹さや3 油揚げ5 みりん1 塩0.2 酒0.5 醤油2 出し昆布 厚揚げのそぼろ煮 厚揚げ40 鶏ミンチ10 人参20 玉葱20 三度豆3 砂糖1 醤油2 生姜0.5 酒1 みりん1 片栗粉0.5 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 豚肉と春雨の炒め物 豚肉15 干椎茸1 人参10 たけのご10 春雨7 ピーマン6 油 酒1 塩 砂糖1 ごま油0.5 醤油3 ごま酢和え もやし60 豆苗10 塩 わかめ0.2 ごま2 酢1.5 砂糖1 醤油2 野菜スープ 玉葱15 キャベツ10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40 乾ひじき0.8 人参6 ちりめんじゃこ2 油揚げ7 油0.5 醤油2 砂糖0.2 塩 みりん1 酒1 出し昆布 じゃが芋とツナの炊き合わせ じゃが芋50 三度豆3 玉葱20 ツナ8 砂糖0.5 醤油2 酒2 塩0.1 みりん0.8 味噌汁 豆腐25 わかめ0.2 味噌4.5 煮干 出し昆布
		じゃが芋のバター焼き じゃが芋 塩 バター フルーン 牛乳 ※チーズ	三色団子 団子粉 豆腐 人参 砂糖 よもぎ 牛乳 ※フルーン	ジャムサンド 食パン(小麦・乳) 苺ジャム 牛乳 ※おせんべい	バナナ おせんべい 牛乳 ※牛乳
6 ご飯	7 ポークカレー	8 カリカリトースト (小麦・乳)	9 ご飯	10 豆ごはん	11 ご飯
米40 松風焼き 鶏ミンチ30 玉葱1.5 牛蒡10 パン粉3 味噌1.5 ごま1 酒1 塩 砂糖0.5 みりん1 油0.2 醤油0.8 小松菜ののり和え 小松菜40 人参10 えのき15 砂糖0.8 醤油1 のり0.5 清汁 麩(小麦)1 三つ葉3 醤油0.5 出し昆布 塩0.4 花かつお	米40 豚肉20 玉葱40 人参20 じゃが芋40 塩0.2 醤油0.3 カレールウ8 レタスとツナのごま酢あえ レタス20 もやし30 ツナ5 ごま2 醤油2 わかめ0.5 砂糖1 酢2	ベーコンチャウダー ベーコン20 キャベツ25 玉葱25 人参20 クリームコーン缶2.5 米粉3 牛乳80 バター2.5 塩0.3 油 キャロットサラダ 人参50 缶パイン12 きゅうり10 砂糖1 塩0.2 酢2 オリーブ油2	米40 鯖ボール おから10 鯖の水 煮缶20 豆腐2.5 玉葱1.5 油5 カレー粉0.3 マヨドレ2 片栗粉5 塩0.1 醤油1 ほうれん草とキャベツのサラダ ほうれん草30 キャベツ20 冷コーン8 醤油1 酢1.2 塩0.2 砂糖0.5 オリーブ油2 味噌汁 じゃが芋25 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 えんどう豆20 塩 出し昆布 鶏の照り焼き 鶏肉60 砂糖1 みりん4 醤油2 酒4 千切大根の煮付け 千切大根5 大豆3 人参8 油揚げ5 いんげん3 砂糖1 みりん1 酒1 醤油2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 野菜炒め 豚肉25 人参15 ピーマン5 玉葱20 もやし20 キャベツ30 醤油2 酒1 砂糖1 ごま油1 赤味噌1 味噌汁 大根15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布
じゃが芋のボンテケーショ じゃが芋 片栗粉 強力粉 バター 砂糖 BP 牛乳 ミックスチーズ 牛乳 ※おせんべい	ヨーグルト (市販) クラッカー (市販) 牛乳 ※牛乳	かつおおにぎり 米 花かつお 醤油 みりん チーズ ※バナナ	清見オレンジ きらずあげ (市販) (小麦) 牛乳 ※フルーン	二色蒸しパン 小麦粉 BP 砂糖 苺ジャム ほうれん草 豆乳 油 牛乳 ※チーズ	マカロニ黄粉 マカロニ(小麦) 黄粉 砂糖 牛乳 ※牛乳
13 ご飯	14 ご飯	15 ご飯	16 たけのご飯	17 ご飯	18 ひじきご飯
米40 鯖の塩焼き 鯖50 塩0.3 うの花の炒り煮 おから13 人参8 干し椎茸1 青葱3 油揚げ5 こんにやく10 酒0.5 砂糖1 醤油2 みりん1 味噌汁 キャベツ15 しめじ8 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 チキンナゲット 鶏むね30 豆腐30 マヨドレ4.5 塩0.2 油8 片栗粉5 ケチャップ4 キャベツのごま和え キャベツ50 人参10 きゅうり8 ごま2 砂糖0.8 醤油1.5 味噌汁 大根15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 和風ハンバーグ 鶏ミンチ30 豚ミンチ20 ケチャップ3 冷コーン8 味噌1.5 油2 パン粉2 塩 玉葱1.5 青葱3 醤油0.5 アスパラサラダ アスパラガス10 りんご10 きゅうり10 春雨4 塩0.1 酢2 砂糖2 野菜スープ キャベツ15 人参10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40 たけのご20 絹さや3 油揚げ5 みりん1 塩0.2 酒0.5 醤油2 出し昆布 厚揚げのそぼろ煮 厚揚げ40 鶏ミンチ10 人参20 玉葱20 三度豆3 砂糖1 醤油2 生姜0.5 酒1 みりん1 片栗粉0.5 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 豚肉と春雨の炒め物 豚肉15 干椎茸1 人参10 たけのご10 春雨7 ピーマン6 油 酒1 塩 砂糖1 ごま油0.5 醤油3 ごま酢和え もやし60 豆苗10 塩 わかめ0.2 ごま2 酢1.5 砂糖1 醤油2 野菜スープ 玉葱15 キャベツ10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40 乾ひじき0.8 人参6 ちりめんじゃこ2 油揚げ7 油0.5 醤油2 砂糖0.2 塩 みりん1 酒1 出し昆布 じゃが芋とツナの炊き合わせ じゃが芋50 三度豆3 玉葱20 ツナ8 砂糖0.5 醤油2 酒2 塩0.1 みりん0.8 味噌汁 豆腐25 わかめ0.2 味噌4.5 煮干 出し昆布
ジャムサンド 食パン(小麦・乳) 苺ジャム 牛乳 ※おせんべい	桜餅 もち米 米 砂糖 食紅 小豆 牛乳 ※フルーン	じゃが芋のバター焼き じゃが芋 塩 バター 焼きそば豆 牛乳 ※レースン	ミルクパン (小麦・乳・卵) フルーン 牛乳 ※チーズ	よもぎだんご 団子粉 よもぎ 砂糖 黄粉 塩 豆腐 牛乳 ※バナナ	バナナ おせんべい 牛乳 ※牛乳

月曜日 20 ご飯	火曜日 21 カリカリトースト (小麦・乳)	水曜日 22 ご飯	木曜日 23(誕生日会) どうもろこしご飯	金曜日 24(幼児弁当日) ポークカレー	土曜日 25 ご飯
米40 鶏の照り焼き 鶏肉60 砂糖1 みりん4 醤油2 酒4 千切大根の煮付け 千切大根5 大豆3 人参8 油揚げ5 いんげん3 砂糖1 みりん1 酒1 醤油2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 ベーコンチャウダー ベーコン20 キャベツ25 玉葱25 人参20 クリームコーン缶2.5 米粉3 牛乳8.0 パター2.5 塩0.3 油 キャロットサラダ 人参5.0 缶パイン1.2 きゅうり1.0 砂糖1 塩0.2 酢2 オリーブ油2	米40 鮭の磯辺焼き 生鮭50 酒4 みりん4 醤油2 砂糖1 青のり0.2 レタスバンバンジーサラダ 鶏ささみ30 レタス20 きゅうり10 ごま2 醤油1 塩0.3 砂糖0.5 ごま油2 酢3 味噌汁 千切大根15 人参10 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 冷コーン8 塩0.3 鶏のから揚げ 鶏60 片栗粉5 砂糖0.5 酒4 醤油2 みりん2 油5 生姜 添え野菜 スナップえんどう15 人参20 野菜スープ 玉葱15 キャベツ15 塩0.3 ブイヨン 醤油0.3 いちご	米40 豚肉2.0 玉葱4.0 人参20 じゃが芋40 塩0.2 醤油0.3 カレールウ8 レースンサラダ キャベツ20 きゅうり10 レーズン4 レタス15 みかん缶10 オリーブ油2 酢2 砂糖0.5 塩0.3	米40 野菜炒め 豚肉25 人参15 ビーマン5 玉葱20 もやし20 キャベツ30 醤油2 酒1 砂糖1 ごま油1 赤味噌1 味噌汁 大根15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布
レースンスティック 強力粉 レーズン 砂糖 塩 パター ドライイースト 牛乳 ※バナナ	じゃこおにぎり 米 ちりめんじゃこ 塩 チーズ ※ブルーベリー	じゃが芋のボンテケーキ じゃが芋 片栗粉 強力粉 パター 砂糖 BP 牛乳 ミックスチーズ 牛乳 ※レースン	ヨーグルト (市販) クラッカー (市販) ※牛乳	黒糖蒸しパン 小麦粉 BP 黒糖 卵 油 レーズン 牛乳 ※おせんべい	マカロニ黄粉 マカロニ(小麦) 黄粉 砂糖 牛乳 ※牛乳
27 ご飯 鯖ボール おから1.0 鯖の水煮缶2.0 豆腐2.5 玉葱1.5 油5 カレー粉0.3 マヨドレ2 片栗粉5 塩0.1 醤油1 ほうれん草とキャベツの サラダ ほうれん草30 キャベツ20 冷コーン8 醤油1 酢1.2 塩0.2 砂糖0.5 オリーブ油2 味噌汁 じゃが芋25 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	28 ご飯 松風焼き 鶏ミンチ3.0 玉葱1.5 牛蒡1.0 パン粉3 味噌1.5 ごま1 酒1 塩 砂糖0.5 みりん1 油0.2 醤油0.8 小松菜ののり和え 小松菜40 人参10 えのき15 砂糖0.8 醤油1 のり0.5 清汁 麩(小麦)1 三つ葉3 醤油0.5 出し昆布 塩0.4 花かつお	29 休 園 日	30 豆ごはん 米40 えんどう豆20 塩 出し昆布 鯖の塩焼き 鯖50 塩0.3 うの花の炒り煮 おから1.3 人参8 干し椎茸1 青葱3 油揚げ5 こんにゃく10 酒0.5 砂糖1 醤油2 みりん1 味噌汁 キャベツ15 しめじ8 味噌4.5 煮干 出し昆布		
清見オレンジ カリカリトースト (小麦・乳) 牛乳 ※ブルーベリー	桜餅 もち米 米 砂糖 食紅 小豆 牛乳 ※おせんべい		わらびもち わらびもち粉 砂糖 黄粉 するめ 牛乳 ※チーズ		
 <p>入園・進級おめでとうございます！</p>					
<p>今年度も安心・安全・おいしい給食作りを心掛けていき、子ども達や保護者の方が楽しく”食”に興味を持てるように、献立表・パクパク通信などを通して伝えていきたいと思っております。分からないこと、新メニューの要望など、何でも話しに来てくださいね。</p> <p>あたたかな春の風とともに、畑から春の野菜のおたよりが届く季節になりました。春野菜には、春キャベツ、アスパラガス、菜の花、えんどう豆、たけのこ、ふき、うどんなど、鮮やかな緑色をしていたり、芽吹き独特の香りがするものも多く、冬を越えて芽吹くため、水分を多く含み、身が柔らかくみずみずしいのが特徴です。山菜などにはほろ苦さがあり、身体の老廃物を排出したり、新陳代謝促進に役立ちます。旬の食材を食べることで自然と健康な身体が作られるので4月の献立に取り入れています。たくさん食べて元気に過ごしましょう。</p>					
					
<p>※印は乳児の朝のおやつです。 材料横の数字は、幼児1人分の分量です。 (乳児は4/5(80%)になります。) ※園では卵・乳を含まないパン粉を使用しています。</p>					