

4月 給食献立(乳児・幼児食)



今月の平均給与栄養量				
	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
1~2歳児	465kcal	16.0g	14.4g	1.3g
3~5歳児	498kcal	16.9g	13.6g	1.6g

2024年度 ココアンジュ新家

都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材 料 名		
					赤:血や肉を作る	緑:体の調子を整える	黄:熱や力の元になる
2 16 30	火	お茶 醤油せんべい	鶏ひき肉と小松菜の丼 味噌汁 ゼリー	お茶 フライドポテト	鶏ミンチ 味噌	小松菜・人参 しょうが・わかめ なめこ ねぎ	米・なたね油・酒 みりん・上白糖・しょうゆ ごま・ストロベリーゼリー カットポテト・塩・植物油
3 17	水	牛乳 ぼたぼた焼	チキンカレー ブロッコリーのサラダ みかん缶	牛乳 ふのラスク	鶏肉 牛乳	玉ねぎ・人参 グリーンピース ブロッコリー・パプリカ コーン・みかん缶	米・じゃが芋 カレールー・なたね油 青じそドレッシング・麩 マーガリン・上白糖
4 18	木	牛乳 野菜クラッカー	ご飯 ポークチャップ キャベツのサラダ コンソメスープ	牛乳 フルーツ寒天	豚肉 コンソメ ツナ 牛乳	玉ねぎ・人参 ケチャップ・ブロッコリー キャベツ・パセリ 黄桃缶・パイン缶	米・なたね油 ウスターソース 上白糖・塩・ごまだれ しょうゆ・寒天
5 19	金	牛乳 ぱりんこ	ご飯 鯖の煮付け 小松菜の和え物 味噌汁	牛乳 ホットケーキ	さば チャンポンスライス 厚揚げ・味噌 牛乳・鶏卵	しょうが・人参 小松菜 玉ねぎ ねぎ	米・しょうゆ 上白糖・酒 ホットケーキミックス メープルシロップ
6 20	土	牛乳 たべっこベイビー	チャーハン 中華スープ	お茶 ハッピーターン しょうゆせんべい	豚肉 チキンスープ	人参・玉ねぎ コーン・ねぎ チンゲン菜 しめじ	米・なたね油 しょうゆ・ごま油 塩・ハッピーターン しょうゆせんべい
8 22	月	牛乳 星たべよ	ご飯 牛肉の甘辛煮 白菜のレモン和え 味噌汁	牛乳 ふかし芋	牛肉 絹ごし豆腐 味噌 牛乳	玉ねぎ・人参 ねぎ・白菜 レモン果汁 わかめ・えのき	米・しょうゆ みりん 上白糖 さつま芋・塩
9 23	火	お茶 サラダせん	ご飯 豚じゃが キャベツとさつま揚げの和え物 味噌汁	お茶 マカロニきな粉	豚肉 さつま揚げ 味噌 きな粉	玉ねぎ・人参 グリーンピース キャベツ 小松菜	米・じゃが芋 糸こんにゃく・なたね油 しょうゆ・上白糖 みりん・麩・マカロニ
10 24	水	牛乳 源氏パイ	菜飯 きつねうどん 高野豆腐の煮物	牛乳 バタークッキー	揚げ かまぼこ 高野豆腐 牛乳	菜めしの素 小松菜 人参 グリーンピース	米・うどん しょうゆ・上白糖 みりん・小麦粉 有塩バター
11 25	木	牛乳 バナナ	五目豆腐丼 切干大根の昆布和え 味噌汁	牛乳 パンせんべい	木綿豆腐 豚ミンチ 味噌・牛乳 粉チーズ	チンゲン菜・人参 干し椎茸・切干大根 きゅうり・塩昆布 玉ねぎ・ねぎ	米・しょうゆ・上白糖 酒・なたね油 片栗粉・じゃが芋 食パン・マヨネーズ
12 26	金	牛乳 満月ポン	筍ご飯 鮭の塩焼き ほうれん草のお浸し 味噌汁	牛乳 フルーチェ(ピーチ)	揚げ・鮭 かつお節 さつま揚げ 味噌・牛乳	たけのこ・人参 インゲン ほうれん草 白菜・ねぎ	米・しょうゆ 塩・なたね油 上白糖 フルーチェ(ピーチ)
13 27	土	牛乳 ハッピーターン	野菜のそぼろ炒め丼 味噌汁	お茶 ぼたぼた焼き たべっこベイビー	合挽きミンチ 味噌	玉ねぎ・ピーマン キャベツ・もやし 人参・わかめ ねぎ	米・塩・しょうゆ 上白糖・ごま油 ぼたぼた焼 たべっこベイビー
15	月	牛乳 味しらべ	ご飯 メンチカツ ほうれん草のサラダ コーンチャウダー	牛乳 ジャムクラッカーサンド	メンチカツ ツナ ベーコン 牛乳	ケチャップ・ブロッコリー ほうれん草・人参 コーン・玉ねぎ パセリ	米・植物油・とんかつソース 塩・ごまだれ クリームシチュールー 全粒粉クラッカー・いちごジャム



食事のあいさつの意味



「いただきます」

食べるという意味だけではなく、
動植物の命をいただくという意味もあります。

「ごちそうさま」

動植物の命を育てた人や料理を作ってくれた人への
感謝の気持ちを表す言葉です。

