

4月の献立



令和6年度武豊町立保育園

日	曜日	献立	赤く血や肉になるもの	緑々からの調子を整えるもの	黄々かや体温となるもの	10時おやつ
			魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	15時のおやつ
1	月	(乳)さとうのごはん(幼)主食持参 麻婆豆腐 りんごゼリー	豆腐,豚ひき肉	玉葱,葱,生姜	精白米 さとうのごはん ごま油,サラダ油,三温糖,片栗粉	ふわふわチップ人参味 源氏パイ
2	火	(乳)さとうのごはん(幼)主食持参 豆腐とエビのケチャップ煮 ぶどうゼリー	木綿豆腐,むきえび,豚ひき肉	玉葱,葱,人参,にんにく,生姜 トマト缶	精白米さとうのごはん サラダ油,三温糖,片栗粉	紫芋チップ さやえんどうしお味
3	水	おにぎり(さけ・かつお) ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり(さけ) おにぎり(かつお)	菓子 ベジタべる
4	木	カレーライス バナナ	豚肉	玉葱,人参,しめじ,りんご,バナナ グリーンピース缶,にんにく	サラダ油,じゃがいも,精白米	きな粉ウエハース サッポロポテト
5	金	豚丼 オレンジ	豚肉,かまぼこ,けずり節	玉葱,えのきたけ,だし昆布 オレンジ	サラダ油,三温糖 糸こんにゃく,精白米	カリボテスナック ふわっとえび味
6	土	ランチパック(いちご・ツナ) ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ ヨーグルト,牛乳		ランチパック(いちご) ランチパック(ツナ)	アンパンマンぶくじゃが
8	月	チキンライス コンソメスープ ももゼリー	鶏肉	グリーンピース缶,コーン缶 玉葱,人参,キャベツ しめじ,トマトピューレー	精白米,バター サラダ油	はなはなせんべい きなこもち ほしたべよ
9	火	スナックスティック 焼きそば 玉ねぎドレッシングサラダ	豚肉,はんぺん ツナ油煮	あおのり,キャベツ,ピーマン もやし,胡瓜,人参,玉葱	スナックスティック サラダ油,蒸し中華めん 三温糖,ごま油	鉄塩せん アンパンマンふんわりコーン
10	水	〇/エアリア風 豆乳のクリームスープ オレンジ	いか,むきえび 豆乳 ツナ油煮	赤ピーマン,ピーマン,しめじ 玉葱,人参,アスパラガス オレンジ	オリーブ油,精白米 片栗粉	さくっとあられ (乳)紫芋せんべい (幼)きらず揚げ黒糖
11	木	ツナそぼろ丼 茗竹汁 なめたけもやし	ツナ油煮 けずり節,豆腐 ロースハム	コーン缶,グリーンピース缶 だし昆布,たけのこ,わかめ,人参 なめたけ,胡瓜,もやし,生姜	サラダ油,三温糖,白いりごま 精白米	アンパンマンソフトせんべい ☆フライドポテト
12	金	ごはん 魚の煮付け かき卵汁 おかか和え	かじき けずり節,豆腐,卵 かつお節	生姜 だし昆布,えのきたけ,人参,葱 胡瓜,もやし,キャベツ	精白米 こんにゃく,三温糖 片栗粉	おこめせん マリー 牛乳
13	土	おにぎり(さけ・かつお) ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり(さけ) おにぎり(かつお)	こつぶっこ
15	月	わかめごはん 新じゃがいももも煮 ごま和え	けずり節,鶏挽肉 油揚げ	グリーンピース缶 人参,玉葱,しめじ もやし,キャベツ	精白米 じゃがいも,サラダ油,片栗粉 白すりごま,三温糖	動物ビスケット アンパンマンキャラメルコーン りんごジュース
16	火	黒パン きつねうどん まめサラダ	油揚げ けずり節,鶏肉,ちくわ 大豆,ツナ油煮	だし昆布,葱,人参,干し椎茸 胡瓜,コーン缶	黒パン うどん,三温糖 白すりごま	りんご アンパンマンぶくじゃが
17	水	米粉パン ボークビーンズ コールスロー	豚肉,大豆	トマトピューレー 人参,玉葱,トマト缶,しめじ キャベツ,胡瓜,人参,コーン缶	米粉パン じゃがいも,サラダ油 マヨネーズ,三温糖	菓子 〇☆カルピスゼリー
18	木	ごはん てりとり/キャベツ 味噌汁	鶏肉 けずり節,油揚げ	玉葱,人参 キャベツ だし昆布,しめじ,わかめ	精白米 片栗粉,揚げ油,三温糖	ミルクスティック ロアンヌ 牛乳
19	金	ハヤシライス ツナサラダ コア	鶏肉 ツナ油煮 コア	しめじ,グリーンピース缶,玉葱 キャベツ,人参,胡瓜 トマト缶	精白米,三温糖,サラダ油	きなこもち 丸ぼうろ ぶどうとりんごジュース
20	土	ランチパック(いちご・ハム) ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ ヨーグルト,牛乳		ランチパック(いちご) ランチパック(ハム)	アンパンマンあげせんべい
22	月	〇だけのごはん 吸い物 和風サラダ	鶏肉,油揚げ けずり節,豆腐 かまぼこ	たけのこ,グリーンピース,人参 だし昆布,しめじ,キャベツ わかめ,胡瓜,レモン果汁	三温糖,精白米 白玉ふ サラダ油	ほしのおせんべい りんごゼリー
23	火	スナックスティック スパゲティホリタン ミモザサラダ	ウインナー うすら卵	ピーマン,玉葱,人参,しめじ キャベツ,もやし,コーン缶,胡瓜	スナックスティック スパゲティ,オリーブ油 サラダ油,三温糖	白い風船ミルククリーム ちょこっとロールミルク 牛乳
24	水	米粉パン フィレオチキン/キャベツ ベーコンと野菜のスープ	フィレオチキン ベーコン	キャベツ 玉葱,人参,しめじ,えのきたけ	米粉パン 揚げ油 サラダ油,マヨネーズ	ひじきあられ たべっこどうぶつ まめひよ
25	木	親子丼 お浸し バイゼリー	かまぼこ,卵,鶏肉 けずり節 油揚げ	きざみのり,玉葱,干し椎茸,人参 胡瓜,もやし,キャベツ,しめじ	精白米,三温糖 白すりごま	ソフトせんべい ☆人参蒸しケーキ
26	金	ごはん さばのカレー醤油煮 五目味噌汁 バナナ	さばのカレー醤油煮 けずり節,豆腐,油揚げ	玉葱,えのきたけ だし昆布,わかめ,人参 バナナ,ごぼう	精白米	ビスコ (乳)小丸純せんべい (幼)きらず揚げしお やさしいジュース
27	土	おにぎり(さけ・ごんぶ) ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり(さけ) おにぎり(ごんぶ)	ベジタべる
30	火	肉もそかけ冷麦 切り干し大根のマヨサラダ どうぶつえんゼリー	豚ひき肉 ツナ油煮	玉葱,人参,葱,胡瓜,コーン缶 切干しだいごん,胡瓜 にんにく,生姜	ひやむぎ,サラダ油,ごま油 片栗粉,三温糖,マヨネーズ	菓子 さやえんどうしお味 やさしいジュース

* 物価高騰に伴い材料が値上がりしていますが、現在値上がり分は武豊町で支援しています

* 材料の入荷により献立を変更することがあります

* ☆マークは手作りおやつの日/〇マークは給食のサンプル展示の日/

* …年長のみ/ (乳)…乳児 / (幼)…幼児

～ 3月1日(金)に使用した食材の産地です (献立:手巻き寿司/ちらし寿司,ひなスープ,ももゼリー) ～

食材	えび	うなぎ	菜の花	人参	胡瓜
産地	愛知	愛知	愛知	愛知	愛知



☆ 武豊町立保育園給食の目標 ☆ 「じょうぶな体、ゆたかな心」を養うために、「食を営む力」の基礎を身につける

子どもたちが「じょうぶな体、ゆたかな心」を養い、「食を営む力」の基礎を身につけること。そして、一生を心身ともに健康で楽しく生きる力を身につけることが食育のねらいです。・

武豊町にある8つの公立保育園では、共通の献立を各保育園の給食室で作っています。給食室で作られるごはんの匂いをそばで感じ、調理する人(園務員)との関わりを通して食をより身近に感じることができます。・家庭と保育園が一緒になって、子どもたちが食べる楽しさを知ることができるように毎日の給食を大切にしていきたいと思ひます。・

☆ 「楽しく食べる子ども」に成長するためのための5つの目標 ☆

* 食事のリズムが持てる子

* 食事を味わって食べる子

* 食生活や健康に主体的にかかわる子

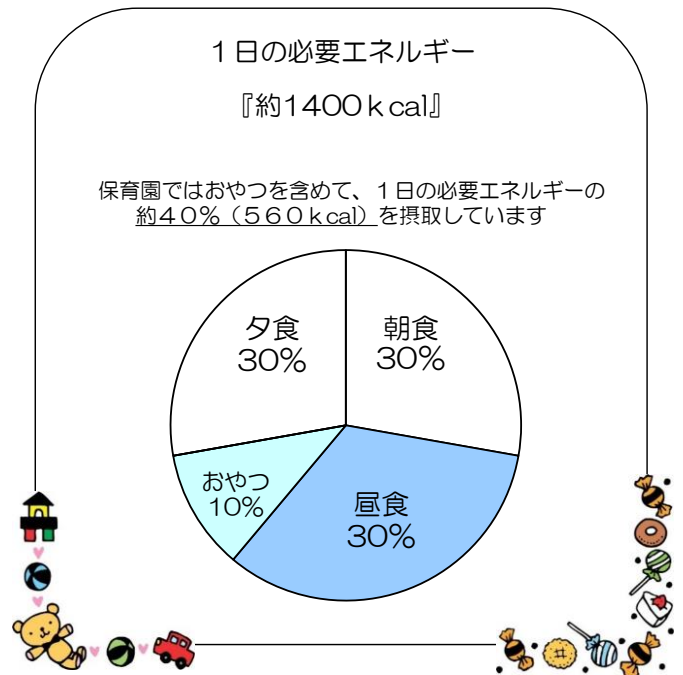
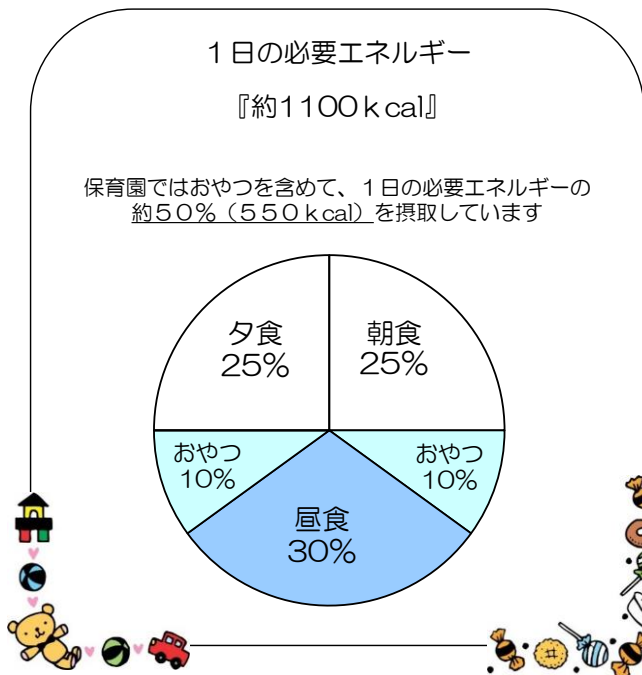
* 一緒に食べたい人がいる子

* 食事作りや準備にかかわる子

☆ 保育園ではこれだけ食べています ☆

< 1~2 歳児 >

< 3~5 歳児 >



- ・ごはん 月・水・木・金曜日
- ・麺類+パン 火曜日 (月に1回麺のみ)
- ・米粉パン 水曜日 (月に2回程度)
- ・月に3回(給食2回、おやつ1回 6~9月は給食1回のみ) サンプルを展示(献立表にOマークをつけてお知らせします)

- ・乳児(0~2歳児)は午前と午後の2回
- ・幼児(3~5歳児)は午後の1回
- ・手作りおやつを週に1回程度実施(献立表に☆マークをつけてお知らせします)