

2025年度4月 献立予定表（後期食）

ニチイキッズたひ東保育園

日付	献立名	材料名	おやつ
1 15 (火)	5倍粥 ほうれんそうのおみそ汁 さけのケチャップ煮 ブロッコリーのおかか煮	米、水/かつおだし汁、ほうれんそう、たまねぎ、しめじ、みそ/さけ、ケチャップ/ブロッコリー、にんじん、コーン（冷凍）、しょうゆ、かつお節/りんご、砂糖	りんごのコンポート
2 16 30 (水)	しらす粥 さつまいものおみそ汁 はるさめやさい煮	米、水、たまねぎ、しらす干し、こまつな、コーン（冷凍）、しょうゆ/かつおだし汁、さつまいも、えのきたけ、カットわかめ、みそ/はるさめ、鶏ささ身、にんじん、きゅうり、砂糖、しょうゆ/油、豆乳、砂糖、みそ、米粉、ベーキングパウダー	みそ蒸しパン
3 17 (木)	5倍粥 はくさいのおみそ汁 鶏とだいごんの甘辛煮 じゃがいもの塩煮	米、水/かつおだし汁、はくさい、にんじん、ねぎ、みそ/鶏もも肉、だいごん、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ/じゃがいも、いんげん、食塩/牛乳、砂糖、かんてん（粉）	ミルクかん
4 18 (金)	5倍粥 さつまいものおみそ汁 さけの塩煮 ポパイ煮	米、水/かつおだし汁、さつまいも、もやし、みそ/さけ、食塩/ほうれんそう、にんじん、たまねぎ、しめじ、しょうゆ/米、水、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ケチャップ、砂糖	洋風おじや
5 19 (土)	5倍粥 はるさめスープ 高野豆腐のみそ煮 きゅうりのさっぱり煮	米、水/かつおだし汁、トマト、チンゲンサイ、エリンギ、はるさめ、しょうゆ、食塩/凍り豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、にら、砂糖、しょうゆ、みそ/きゅうり、もやし、にんじん、しょうゆ/にんじん、水、砂糖、オレンジ濃縮果汁、かんてん（粉）	にんじんゼリー
7 21 (月)	5倍粥 こまつなのおみそ汁 かれないの甘辛煮 切り干し大根のうま煮	米、水/かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、じゃがいも、みそ/かれない、砂糖、しょうゆ/切り干しだいごん、さといも、にんじん、さやえんどう、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ/干しうどん、かつおだし汁、たまねぎ、にんじん、ツナ水煮缶、しょうゆ、食塩	ツナやさいうどん
8 22 (火)	5倍粥 豆腐のおみそ汁 肉じゃが キャベツの塩煮	米、水/かつおだし汁、絹ごし豆腐、ねぎ、カットわかめ、みそ/豚肉（肩ロース）、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、かつおだし汁、しょうゆ、砂糖/キャベツ、コーン（冷凍）、食塩/小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	ホットケーキ
9 23 (水)	鶏やさい粥 こまつなのおみそ汁 じゃがいもの甘辛煮	米、かつお・昆布だし汁、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、食塩/かつお・昆布だし汁、こまつな、もやし、みそ/じゃがいも、砂糖、しょうゆ/マカロニ、たまねぎ、コーン（冷凍）、牛乳、食塩	マカロニのミルク煮
10 24 (木)	5倍粥 たまねぎのすまし汁 さけとやさいのみそ煮 だいごんときゅうりの塩煮	米、水/かつお・昆布だし汁、たまねぎ、カットわかめ、しょうゆ、食塩/さけ、キャベツ、にんじん、ピーマン、砂糖、みそ/だいごん、きゅうり、食塩/食パン、しらす干し、にんじん、牛乳	しらすパン粥
11 25 (金)	5倍粥 ブロッコリーのスープ 鶏肉のソース煮 こまつなのカラフル煮	米、水/かつおだし汁、ブロッコリー、じゃがいも、たまねぎ、しょうゆ、食塩/鶏もも肉、砂糖、ウスターソース、ケチャップ/こまつな、にんじん、もやし、コーン（冷凍）、砂糖、しょうゆ/コーンフレーク、砂糖、牛乳	コーンフレーク粥
12 26 (土)	5倍粥 チンゲンサイのおみそ汁 かれないとやさいのあんかけ煮 かぼちゃの甘煮	米、水/かつおだし汁、チンゲンサイ、だいごん、みそ/かれない、たまねぎ、にんじん、にら、砂糖、しょうゆ/かぼちゃ、砂糖、しょうゆ/米、かつおだし汁、ひじき、コーン（冷凍）、砂糖、しょうゆ	ひじき粥
14 28 (月)	5倍粥 たまねぎのおみそ汁 豆腐ととうもろこしの煮物 アスパラガスのツナ煮	米、水/かつおだし汁、たまねぎ、にら、みそ/木綿豆腐、コーン（冷凍）、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉/グリーンアスパラガス、にんじん、ツナ水煮缶、食塩/マカロニ、きな粉、食塩、砂糖	マカロニきな粉

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票と献立表の材料名内の**太字**を参考にご家庭で2回以上
喫食しましたらお知らせ下さい。

◎しらす干しは、えびやかに類が混ざる漁法で漁獲されたものを使用する場合がございます。

