

令和4年4月給食献立表

社会福祉法人多摩看護園 光明第四保育園

日付	10時おやつ	昼食	材料	名	(◎)は10時おやつ ○は午後おやつ)	3時おやつ
1 金	飲むヨーグルト わからめ御飯、なめこのみそ汁、高野豆腐どじやが 芋の煮物、キャベツの尾布あえ、いちご	熱ヒ力!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		
2 土	豆びいちゃん 二色丼、わかめスープ、おからサラダ、バナナ	○牛乳、木綿豆腐、米みそ、○ヨーグルト (ドリンク)	○牛乳、豚ひき肉、豚、おから、 ハム、白いりごま、○豆乳飲料	いちご、キャベツ、にんじん、きゅうり り、なめこ、さやえんどう、塩こんぶ	牛乳 絞りたしクリー	
4 月	豆乳	ごはん、白菜のすまし汁、さばのみそ煮、キャベ ジのごま酢あえ、グレーブルーツ	米、○ヨネース、砂糖、玄米、油 長、マヨネース、砂糖、小町麺	○ヨーグルト(塩麹)、はさ、日本 粉、○豆乳、油、豚ひき肉、豚、おから、 ハム、ねぎ、カットわかれ	ミニブロッコリー、バナナ、いんげ ん、オバナ、バニラメロンパン	
5 火	豆乳	ごはん、厚揚げのみそ汁、鶏肉の照り焼き、のら ぼうのが漫し、きゅうり	米、○アングリーピース、豆、三世帯 は油、小町麺	ヨーグルト(塩麹)、はさ、日本 粉、○豆乳、油、豚ひき肉、豚、おから、 ハム、ねぎ、カットわかれ	フルーツヨーグルト エヌハース	
6 水	豆乳 大根スティック	豚手ロール、オニオソース、ポークピーンズ、 木柄、パイ	米、○アングリーピース、豆、三世帯 は油、小町麺	ヨーグルト(塩麹)、はさ、日本 粉、○豆乳、油、豚ひき肉、豚、おから、 ハム、ねぎ、カットわかれ	チキンブロッコリー、オレンジ、バナナ、 牛乳 ライスコロッケ	
7 木	豆乳	豚汁うどん、海老シュウマイ、ひじきと豆腐の煮 物、パイ	豚手パン、ごま油 油、砂糖、ごま油	ヨーグルト(塩麹)、はさ、日本 粉、○豆乳、油、豚ひき肉、豚、おから、 ハム、ねぎ、カットわかれ	牛乳 さくら森レモン	
8 金	豆乳	花ごはん、花麪のすまし汁、さわらの西京焼き、 ほうれん草のなめたけ和え、いちご	米、玄米、○アラサン、 三温麺、花麪	ヨーグルト(塩麹)、はさ、日本 粉、○豆乳、油、豚ひき肉、豚、おから、 ハム、ねぎ、カットわかれ	牛乳 牛乳 みそパテ	
9 土	豆乳	ごはん、里芋のみそ汁、さけの塩焼き、れんこん のきんびら、グレーブルーツ	米、さといも、玄米、砂 糖、油、ごま油	ヨーグルト(塩麹)、はさ、日本 粉、○豆乳飲料	牛乳 牛乳 牛乳	
11 月	豆乳	豆乳 きゅうりスティック	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、豚ひき肉、○牛乳 みそ、○豆乳	牛乳 牛乳 牛乳	
12 火	豆乳	ハ王子ラーメン、ひじきの春巻き、ちやん のサラダ、パイ	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、豚ひき肉、○牛乳 みそ、○豆乳	牛乳 牛乳 牛乳	
13 水	豆乳	ごはん、中華風コーンスープ、マー婆一豆腐、春 雨サラダ、オレンジ	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、豚ひき肉、○牛乳 豆乳	牛乳 牛乳 牛乳	
14 木	豆乳	クロリッサン、グラムチャウダー、チーズはんぺん フレイ、アスパラサラダ、キウイフルーツ ねーす、油	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、豚ひき肉、○牛乳 豆乳	牛乳 牛乳 牛乳	
15 金	豆乳	赤飯、なめこのみそ汁、ぶりの照り焼き、キャベツ の昆布あえ、きよみ	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○豆乳、ぱり、木綿豆 腐、米みそ、黒ごま	牛乳 牛乳 牛乳	
16 土	豆乳	ハヤシライス、青のりハッシュドボロテ、おからサラ ダ、パイ	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、豚肉(肩ロース)、おか ら、ハム、○豆乳飲料	牛乳 牛乳 牛乳	
18 月	豆乳	ごはん、白菜のすまし汁、さばのねぎ塩焼き、 キッペーのこま酢あえ、グレーブルーツ	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、さば、すりごま(白)、○ 豆乳	牛乳 牛乳 牛乳	
19 火	豆乳	じやーぶりかりけ麺飯、厚揚げのみそ汁、鶏肉の香 草焼き、のらぼうのお湯し、キウイフルーツ ロッコリーのおから和え、オレンジ パイ	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、さば、すりごま(白)、○ 豆乳	牛乳 牛乳 牛乳	
20 水	豆乳 にんじんス ティック	ごはん、麩のすまし汁、かじきの西京焼き、ほうれ ん草のなめたけ和え、いちご	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、かじき、米みそ、 ○豆乳	牛乳 牛乳 牛乳	
21 木	豆乳	みそラーメン、ぎょうざ、根菜サラダ、バナナ ルーツカクテル	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、かじき肉、豚、 油、小町麺	牛乳 牛乳 牛乳	
22 金	豆乳 にんじんス ティック	ごはん、麩のすまし汁、かじきの西京焼き、ほうれ ん草のなめたけ和え、いちご	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、かじき肉、豚、 油、小町麺	牛乳 牛乳 牛乳	
23 土	豆乳	みそラーメン、ぎょうざ、根菜サラダ、バナナ ルーツカクテル	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、かじき肉、豚、 油、小町麺	牛乳 牛乳 牛乳	
25 月	野菜ジュース	ごはん、里芋のみそ汁、さけの塩焼き、きんぴら ごぼう、グレーブルーツ	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、かじき、米みそ、 ○豆乳	牛乳 牛乳 牛乳	
26 火	豆乳 大根スティック	天井、かにかま玉子汁、ほうれん草の燶あえ、フ ルシタ、油、じゅんじ	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、かじき肉、豚、 油、小町麺	牛乳 牛乳 牛乳	
27 水	豆乳	ごはん、中華風コーンスープ、マー婆一豆腐、春 雨サラダ、オレンジ	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、かじき肉、豚、 油、小町麺	牛乳 牛乳 牛乳	
28 木	豆乳 ヨーグルト	クロリッサン、グラムチャウダー、チーズはんぺん フレイ、アスパラサラダ、キウイフルーツ パイ	豆で作るおもん、ごま油 味噌、片栗粉、三温麺	○牛乳、かじき肉、豚、 油、小町麺	牛乳 牛乳 牛乳	
29 金	豆びいちゃん ナ	カツ丼、カツ丼、カツ丼、カツ丼、カツ丼、カツ 丼、白菜のすまし汁、和風ボテサラダ、バナ ナ、マヨネース、玄米、砂 糖	カツ丼、白菜のすまし汁、和風ボテサラダ、バナ ナ、マヨネース、玄米、砂 糖	カツ丼、カツ丼、カツ丼、カツ 丼、白菜のすまし汁、和風ボテ サラダ、バナナ	牛乳 牛乳 牛乳	
30 土	豆びいちゃん ナ	カツ丼、白菜のすまし汁、和風ボテサラダ、バナ ナ、マヨネース、玄米、砂 糖	カツ丼、白菜のすまし汁、和風ボテサラダ、バナ ナ、マヨネース、玄米、砂 糖	カツ丼、カツ丼、カツ 丼、白菜のすまし汁、和風ボテ サラダ、バナナ	牛乳 牛乳 牛乳	

☆一日あたりの平均給与

エネルギー	タンパク質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
3歳以上児 3歳未満児	529kcal 463kcal	20.6g 19.5g	19.6g 17.3g	204mg 223mg	2.1mg 2.1mg	0.34mg 0.27mg	54mg 38mg

・仕入れ等により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。



☆今月の行事食☆

1日:精進料理	8日:はなまつり 進級祝い
16日:創立記念日	20日:おにぎり屋さん
26日:誕生会	

