



2024年4月の献立 (船橋工場)

エネルギー、タンパク質

〈 ごあいさつ 〉

心地よい春風と共に、今年度がスタートしました。ご入園・ご進級された皆様、おめでとうございます。

安心・安全を第一に、皆様に喜ばれるおいしい給食をお届けしたいと思っております。

今月もよろしくお願いいたします。

日付	主食	おかず	2歳児	3歳以上児	体をつくる	熱や力になる	体の調子を整える
1 (月)	ひじきおにぎり クリームクロワッサン	にくだんごのチリソース、いかやさいよせやき、 オレンジ	322kcal 6.2g	387kcal 7.6g	かつお節、しらす干し、卵、脱脂粉乳、鶏肉、豚肉 牛肉、たら、いか	米、小麦粉、砂糖、マーガリン、澱粉 パン粉、油、ごま油、じゃがいも、バター	大根葉、ひじき、水菜、玉ねぎ、ねぎ、生姜 にんにく、あおさ、コーン、キャベツ、オレンジ
2 (火)	ごはん	ぶたにくのさいきょうやき、だしまきたまご、 キャベツ えびフライ、ほうれんそうのなめたけあえ、あんず	345 12.1	421 13.3	豚肉、ゼラチン、みそ、かつお節、卵、えび	米、砂糖、油、小麦粉、パン粉	玉ねぎ、人参、キャベツ、ほうれん草、えのき、あんず缶
3 (水)	おさかなカレーライス	ささみフライ、ハムソテー、シルバースラダ みかん	313 8.2	418 10.3	さば、ツナ、脱脂粉乳、チーズ、鶏肉、豚肉	米、じゃがいも、油、バター、小麦粉 澱粉、砂糖、はちみつ、パン粉、春雨、マヨネーズ	玉ねぎ、人参、にんにく、生姜、トマト、バナナ りんご、コーン、いんげん、みかん缶
4 (木)	きのこごはん やきうどん	チーズポテトはるまき、ちくわとピーマンのいためもの、 コーンしゅうまい にんじんあまに、りんご、おうとう	301 8.7	364 10	油揚げ、豚肉、いか、チーズ、いとより、えそ たちうお、大豆、鶏肉	米、うどん、油、小麦粉、じゃがいも 砂糖、澱粉、ごま油	まいだけ、しめじ、人参、キャベツ、生姜、ねぎ 玉ねぎ、ピーマン、コーン、りんご缶、黄桃缶
5 (金)	おにぎり(うめ) ハムチーズパン	とりにくのスタミナやき、だいごんのきんぴら、 クリーミーコロッケ ブロッコリーのおかかあえ、バナナ	344 9.1	449 11.3	豚肉、卵、脱脂粉乳、クリームチーズ、鶏肉、カニかま ゼラチン、えび、かに、おから、かつお節、さば節、まぐろ節	米、はちみつ、小麦粉、砂糖、マーガリン 油、ごま油、ごま、パン粉、バター	梅、のり、りんご、にんにく、生姜、大根 人参、ブロッコリー、バナナ、レモン果汁
8 (月)	いなりすし チーズロール	ぶたにくのしぐれに、あつやきたまご、 トマトかまぼこ ブロッコリーのスープに、おうとう、パイ	350 12.1	399 13.6	油揚げ、卵、チーズ、豚肉、かつお節、たら	米、砂糖、小麦粉、マーガリン、油 澱粉	玉ねぎ、ごぼう、生姜、トマト、ほうれん草、ブロッコリー 黄桃缶、パイ缶
9 (火)	わかめおにぎり ワインナーパン	いかフリッターのカクテルソース、かぼちゃのあまに、 ちくわのふくめに むきえだまめ、オレンジ	360 11.3	296 10.7	豚肉、卵、脱脂粉乳、いか、たちうお	米、小麦粉、砂糖、マーガリン、マヨネーズ 澱粉、油	わかめ、かぼちゃ、枝豆、オレンジ
10 (水)	ごはん	だんしゃくコロッケ、やさしいため、 シュウマイ かにかまぼこ、マカロニサラダ、ようなし	327 7.9	403 9.1	豚肉、たら、鶏肉、いとより、えそ、えび かに、卵	米、パン粉、じゃがいも、砂糖、澱粉 油、小麦粉、マカロニ、マヨネーズ	玉ねぎ、キャベツ、人参、コーン、グリーンピース、洋梨缶
11 (木)	チキンカレーライス	しるみざかなフライ、ほうれんそうオムレツ、 ひじきのサラダ あんず	275 7.4	387 9.3	鶏肉、脱脂粉乳、チーズ、たら、卵、豚肉	米、じゃがいも、小麦粉、澱粉、砂糖 はちみつ、油、バター、パン粉、ごま	玉ねぎ、人参、トマト、バナナ、りんご、にんにく ほうれん草、ひじき、枝豆、コーン、あんず缶
12 (金)	ハンバーガー ナポリタン	とりのからあげ、ポテトフライ、 ハートかまぼこ バターブロッコリー、ももゼリー	371 11.3	436 12.6	卵、鶏肉、豚肉、脱脂粉乳、かます、ぐち たら、ふえだい	小麦粉、砂糖、パン粉、油、マヨネーズ じゃがいも、澱粉、バター	玉ねぎ、にんにく、生姜、トマト、ピーマン、マッシュルーム ブロッコリー、黄桃缶
15 (月)	おにぎり(ツナマヨネーズ) メロンパン	トンカツ、やさいとわかめのとうにゅうよせ、 こんにゃくといんげんのいためもの にんじんあまに、オレンジ	315 8.3	349 8.9	卵、ツナ、豚肉、みそ、豆乳	米、砂糖、マヨネーズ、小麦粉、バター パン粉、油、ごま、米粉、澱粉、こんにゃく	玉ねぎ、のり、かぼちゃ、わかめ、人参、いんげん オレンジ
16 (火)	ごはん	さけのなかおちカツ、だしまきたまご、 マカロニいため てりやきミートボール、こうやどろふのふくめに、 ようなし	344 10.9	420 12.1	鮭、ゼラチン、かつお節、卵、豚肉、鶏肉 高野豆腐	米、小麦粉、パン粉、砂糖、マヨネーズ 油、澱粉、マカロニ、ごま	キャベツ、玉ねぎ、枝豆、いんげん、洋梨缶
17 (水)	ごはん	ぶたにくのしょうがいため、かぼちゃコロッケ、 キャベツ いかやさいよせやき、こまつなのしおこんぶソテー、 あんず	348 10.9	424 12.1	豚肉、たら、いか	米、砂糖、油、小麦粉、パン粉 じゃがいも、マーガリン、澱粉	生姜、玉ねぎ、人参、かぼちゃ、キャベツ、あおさ コーン、小松菜、塩昆布、あんず缶
18 (木)	たけのこごはん ワインナーパン	あげぎょうざ、むきえだまめのとりそぼろいため、 チーズかまぼこ にんじんあまに、グレープフルーツ	346 11	380 11.6	油揚げ、豚肉、卵、脱脂粉乳、鶏肉、えそ たら、チーズ	米、砂糖、小麦粉、マーガリン、マヨネーズ 澱粉、ごま油、油	人参、筍、キャベツ、玉ねぎ、生姜、にんにく 枝豆、グレープフルーツ
19 (金)	おにぎり(おかか) こくとうパン	とりにくのみそやき、にんじんしりしり、 かにシュウマイ あおのりポテト、パイ、おうとう	339 9.4	426 11.8	おから、かつお節、さば節、まぐろ節、鶏肉、みそ 卵、ツナ、たちうお、たら、えび、かに	米、砂糖、小麦粉、黒糖、マーガリン 油、じゃがいも	のり、人参、生姜、玉ねぎ、あおさ、パイ缶 黄桃缶
22 (月)	ごはん	ハンバーグきのこたまねぎソース、 コーン、あかかぶかまぼこ ほうれんそうのソテー、きりほしだいごんの にももの、マンゴー	271 7.6	395 10.5	卵、豚肉、鶏肉、牛肉、たら、油揚げ	米、バター、砂糖、澱粉、油	玉ねぎ、しめじ、コーン、ほうれん草、人参、 切干大根、マンゴー缶
23 (火)	ハヤシライス	プレーンオムレツ、えびフライ、 ポテトサラダ あんず	284 7	396 9.3	豚肉、卵、えび	米、小麦粉、砂糖、澱粉、油 パン粉、じゃがいも、マヨネーズ	玉ねぎ、マッシュルーム、グリーンピース、 コーン、ブロッコリー、あんず缶
24 (水)	おにぎり(さけ) クリームクロワッサン	にくだんごのホワイトソース、 かぼちゃのあまに、かにかまぼこ フライ むきえだまめ、オレンジ	377 12.1	442 13.8	鮭、卵、脱脂粉乳、鶏肉、豚肉、牛肉 牛乳、たら、ほき、カニかま、えび	米、小麦粉、砂糖、マーガリン、澱粉 パン粉、油、バター	のり、玉ねぎ、マッシュルーム、かぼちゃ、 枝豆、オレンジ
25 (木)	チャーハン やきそば	はるまき、パンパンジーサラダ、 えびシュウマイ ブロッコリーのスープに、ブルー、 りんご	295 7.6	366 8.7	なると、豚肉、ゼラチン、鶏肉、卵、たら えび	米、小麦粉、油、澱粉、春雨 砂糖、ごま油、ごま	ねぎ、パプリカ、キャベツ、生姜、人参、 筍、玉ねぎ、椎茸、きゅうり、ブロッコリー、 ブルー、りんご缶
26 (金)	ごはん	あかうおのてりやき、わふうオムレツ、 きんぴらごぼう とりのからあげ、にくじゃが、 おうとう	315 10.9	407 14.6	赤魚、かまぼこ、卵、鶏肉、脱脂粉乳、 豚肉	米、澱粉、砂糖、油、小麦粉 じゃがいも、こんにゃく	こねぎ、ごぼう、人参、にんにく、 生姜、玉ねぎ、黄桃缶
29 (月)	〈しょうわのひ〉						
30 (火)	ケチャップライス ハニラむしパン	チキンカツ、だしまきたまご、 はなやさいのソテー あおのりポテト、こいのぼりかまぼこ、 オレンジ	396 10.1	452 11.5	卵、鶏肉、かつお節、たら	米、バター、油、小麦粉、砂糖 パン粉、じゃがいも、澱粉	マッシュルーム、トマト、人参、 グリーンピース、カリフラワー、 ブロッコリー、玉ねぎ、あおさ、 オレンジ

〈 一口メモ 〉

☆さやえんどう・グリーンピース・スナップエンドウの違いって？

さやえんどう、グリーンピース、スナップエンドウは、分類上「マメ科エンドウ属」と同じもので、えんどうの成長度合いや品種によって違った名前が呼ばれています。β-カロテンが多く、豆にはビタミンB群が含まれています。

さやえんどう	えんどうのさやがやわらかい時期に早採りし、さやごと食べるもの。
グリーンピース	えんどうのさやの中の豆をある程度大きくするまで成長させ、完熟する前のやわらかい状態の時に収穫し、実だけを食べるもの。
スナップエンドウ	グリーンピースをさやごと食べられるように品種改良したもの。肉厚で甘みが強い。

鮮やかな緑色で、全体にツヤと張りがあるものが、新鮮なえんどうを選ぶポイントになります。調理のときは、火を通しすぎると色や食感が悪くなりビタミンCも損失してしまうので、短時間で加熱するのがポイントです。

脂質(月平均)	11.7g	13.3g
食塩相当量(月平均)	1.1g	1.2g

- * 食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合もありますので、ご了承ください。
- * スプーン・フォークがあると食べやすい日には、マークがつけてあります。
- * 魚の骨は出来るだけ除いておりますが、まれに骨が残っていることがありますのでご注意ください。
- * アレルゲンの詳細につきましては、アレルゲン一覧表にてご確認ください。

株式会社 幼稚園給食

<https://www.y-kyushoku.co.jp/>

船橋工場
龍ヶ崎工場
佐倉工場

船橋市三咲5-32-21
龍ヶ崎市川原代町3997-1
佐倉市神門439

TEL 047-448-1388 (代)
TEL 0297-63-0122 (代)
TEL 043-498-8500 (代)

