



令和7年度

4月の予定献立表

あさひ保育園



日	曜	献立名	あか	きいろ	みどり	おやつ		
			血や筋肉や骨をつくる	力や体温にちる	体の調子を整える	午前(赤痢児)	午後(全員)	
1	火	第59回 入園式・進級式						
2	水	●カレー汁 サラダ フルーツミックス	豚肉 スキムミルク いりこ	じゃがいも サラダ油 カレールウ 和風ドレッシング アメリカンドッグ 菜種油 ケチャップ	人参 玉ねぎ グリンピース ブロッコリー キャベツ コーン りんご みかん(缶) パイン(缶) 黄桃(缶)	牛乳 源氏パイ	スキムミルク いりこ ★アメリカンドッグ	
3	木	魚の塩焼き 即席漬け 味噌汁	鮭 塩昆布 味噌噌 スキムミルク いりこ	食塩 薄口醤油 和風だし じゃがいも	きゅうり キャベツ 人参 コーン 玉ねぎ しいたけ 葉ねぎ	牛乳 いちご	スキムミルク いりこ 丸ぼうろ	
4	金	味噌ラーメン 餃子 味つけのり	豚肉 味噌噌 味噌噌 のり ごしあん 卵 牛乳 スキムミルク いりこ	中華麺(乾) 鶏がらスープ 中華味 濃口醤油 薄口醤油 ラード 食塩 餃子 薄力粉 上新粉	キャベツ 人参 もやし コーン 玉ねぎ 葉ねぎ	牛乳 ぱりんこ	スキムミルク いりこ ★浮島	
5	土	昆布の佃煮 友禅和え 赤だし	牛肉 野菜昆布 厚揚げ さつまあげ かまぼこ 竹輪 木綿豆腐 味噌噌 赤味噌 スキムミルク いりこ	サラダ油 和風だし 三温糖 みりん 濃口醤油 ごま 薄口醤油 米酢	人参 竹の子 グリンピース キャベツ ほうれん草 玉ねぎ なめこ 葉ねぎ	牛乳 ハーベスト	スキムミルク いりこ ビスコ	
6	日							
7	月	●麻婆豆腐 中華スープ パインアップル	合挽肉 木綿豆腐 味噌噌 甜麺醤 鶏肉 卵 牛乳 スキムミルク いりこ	サラダ油 三温糖 濃口醤油 中華味 みりん 料理酒 薄口醤油 薄力粉 ベーキングパウダー 上白糖 有塩バター	人参 玉ねぎ グリンピース しめじ 竹の子 コーン 葉ねぎ しいたけ(乾) パインアップル	牛乳 ミニサラダ	スキムミルク いりこ ★ホットケーキ	
8	火	魚のムニエル かぼちゃサラダ ポトフ	的鯛 ベーコン ウィンナー スキムミルク いりこ	料理酒 塩こしょう 有塩バター サラダ油 ケチャップ コンソメ 薄口醤油 じゃがいも かぼちゃ みりん	玉ねぎ 大根 人参 セロリ キャベツ 葉ねぎ コーン	牛乳 バナナ	スキムミルク いりこ Caせんべい	
9	水	からあげ 人参シリシリ 赤だし	鶏肉 ツナ 卵 木綿豆腐 味噌噌 赤味噌 きな粉 ごし豆腐 スキムミルク いりこ	おろししょうが・にんにく 料理酒 濃口醤油 みりん 片栗粉 菜種油 食塩 サラダ油 和風だし 白玉粉 三温糖	人参 ビーマン 玉ねぎ なめこ 葉ねぎ	牛乳 ビスコ	スキムミルク いりこ ★きな粉だんご	
10	木	エビマヨ 拌三絲 わかめスープ	エビ ハム 鶏肉 わかめ(乾) 牛乳 いりこ	菜種油 マヨネーズ ケチャップ 上白糖 レモン果汁 春雨 米酢 薄口醤油 三温糖 中華味 みりん	きゅうり 人参 玉ねぎ えのき しいたけ(乾) 葉ねぎ	牛乳 りんご	スキムミルク いりこ 牛乳 いりこ 塩せんべい	
11	金	スパゲティミートソース 野菜スープ ふりかけ	合挽肉 ベーコン 卵 スキムミルク いりこ	スパゲティ マーガリン ケチャップ コンソメ ウスターソース みりん 薄口醤油 料理酒 塩こしょう ふりかけ 薄力粉 ベーキングパウダー 有塩バター 粉糖	玉ねぎ 人参 グリンピース マツタケ(缶) しめじ キャベツ セロリ 葉ねぎ	牛乳 サツポロボト	スキムミルク いりこ ★クッキー	
12	土	照り焼きミートボール 三色和え 味噌汁	肉団子 卵 味噌噌 スキムミルク いりこ	濃口醤油 三温糖 おろししょうが 片栗粉 サラダ油 ごま 米酢 薄口醤油 和風だし	ほうれん草 もやし 人参 玉ねぎ えのき 葉ねぎ	牛乳 たべっ子どうぶつ	スキムミルク いりこ 玄米小丸	
13	日							
14	月	●鶏飯スープ 鶏飯 パナナ	鶏肉 卵 豚ひき肉 鰹節 あおのり 焼きのり イカ エビ スキムミルク いりこ	和風だし みりん 薄口醤油 食塩 三温糖 濃口醤油 お好み焼き粉 サラダ油 お好み焼きソース	ほうれん草 たくあん 人参 葉ねぎ しいたけ(乾) キャベツ パナナ	牛乳 ベジたべる	スキムミルク いりこ ★お好み焼き	
15	火	白身フライ ポテトサラダ コンソメスープ	白身フライ ハム ベーコン スキムミルク いりこ	菜種油 じゃがいも マヨネーズ 塩こしょう みりん 薄口醤油 コンソメ 食塩	人参 きゅうり コーン 玉ねぎ しめじ キャベツ セロリ 葉ねぎ	牛乳 りんご	スキムミルク いりこ ビスコ	
16	水	牛肉とごぼうの炒め物 煮浸し 味噌汁	牛肉 油揚げ 木綿豆腐 わかめ(乾) 味噌噌 卵 牛乳 スキムミルク いりこ	糸こんにゃく 三温糖 濃口醤油 サラダ油 ごま 和風だし 薄力粉 強力粉 ドライイースト 有塩バター 上白糖 菜種油	玉ねぎ ごぼう キャベツ 人参 しいたけ 葉ねぎ	牛乳 きなこ餅	スキムミルク いりこ ★ドーナツ	
17	木	魚のケチャップ煮 春雨サラダ 中華スープ	サバ ハム 鶏肉 スキムミルク いりこ	料理酒 三温糖 ケチャップ 中濃スープ 食塩 春雨 マヨネーズ 薄口醤油 みりん	きゅうり しめじ 人参 玉ねぎ 竹の子 コーン しいたけ(乾) 葉ねぎ	牛乳 オレンジ	スキムミルク いりこ ぼたぼた焼き	
18	金	親子うどん 味付けのり わかめともやしの和え物	鶏肉 卵 かまぼこ わかめ(乾) ツナ 味付けのり 牛乳 スキムミルク いりこ	うどん(乾) 和風だし 薄口醤油 濃口醤油 食塩 みりん 有塩バター ホットケーキミックス グラニュー糖	玉ねぎ 人参 もやし きゅうり キャベツ	牛乳 コンボタせん	スキムミルク いりこ ★カップケーキ	
19	土	豚肉のしょうが焼き ごま酢和え 赤だし	豚肉 竹輪 木綿豆腐 味噌噌 赤味噌 スキムミルク いりこ	濃口醤油 みりん 料理酒 おろししょうが ごま 米酢 三温糖 和風だし 薄口醤油	玉ねぎ ブロッコリー 人参 コーン なめこ 葉ねぎ	牛乳 マンナビスケット	スキムミルク いりこ キャラメルコーン	
20	日							
21	月	じゃこご飯 鶏の照り焼き (誕生会) ひじきサラダ 味噌汁 ゼリー	しらす干し 鰹節 鶏肉 ひじき(乾) ツナ 味噌噌 生クリーム	精白米 三温糖 濃口醤油 ごま油 ごま みりん 和風ドレッシング 食塩 かぼちゃ 和風だし プリン	小松菜 人参 きゅうり キャベツ コーン しめじ 玉ねぎ みかん(缶) パイン(缶)	牛乳 ミニサラダ	スキムミルク いりこ ★プリンアラモード	
22	火	魚の蒸し焼き さつま汁 納豆	鮭 鶏肉 木綿豆腐 味噌噌 納豆 スキムミルク いりこ	じゃがいも 食塩 塩こしょう マーガリン 和風だし さつままい 里芋こんにゃく	しめじ ほうれん草 人参 大根 ごぼう 葉ねぎ	牛乳 バナナ	スキムミルク いりこ マリー	
23	水	厚揚げと挽肉の炒め物 卵スープ りんご	厚揚げ 合挽肉 甜面醤 鶏肉 卵 いりこ	三温糖 濃口醤油 料理酒 片栗粉 中華味 みりん 薄口醤油 精白米	玉ねぎ 人参 しめじ えのき しいたけ(乾)	牛乳 ハッピーターン	スキムミルク いりこ ★おにぎり	
24	木	ハンバーグ マカロニサラダ 野菜スープ	合挽肉 牛乳 卵 ハム ベーコン いりこ	パン粉 塩こしょう ケチャップ ウスターソース コンソメ マヨネーズ 薄口醤油 みりん	玉ねぎ 人参 きゅうり 玉ねぎ コーン しめじ キャベツ セロリ 葉ねぎ	牛乳 オレンジ	スキムミルク いりこ 牛乳 いりこ ゼロクッキー	
25	金	焼きそば 味噌汁 味付けのり	豚肉 エビ あおのり 木綿豆腐 味付けのり 味噌噌 スキムミルク いりこ	中華麺(乾) サラダ油 塩こしょう 焼きそばソース 和風だし フライドポテト 菜種油 食塩	人参 玉ねぎ キャベツ もやし ビーマン 葉ねぎ	牛乳 たべっ子どうぶつ	スキムミルク いりこ ★フライドポテト	
26	土	魚の蒲焼き風煮 酢の物 赤だし	サバ わかめ(乾) エビ しらす干し 木綿豆腐 味噌噌 赤味噌 スキムミルク いりこ	片栗粉 中双糖 三温糖 料理酒 米酢 濃口醤油 和風だし 薄口醤油 みりん	きゅうり もやし 玉ねぎ 人参 なめこ 葉ねぎ	牛乳 ビスコ	スキムミルク いりこ 黒糖みるく	
27	日							
28	月	●八宝菜 鶏レバーの甘露煮 オレンジ	豚肉 エビ イカ あさり さつまあげ かまぼこ うずらの卵(缶) 鶏レバー スキムミルク いりこ	中華味 薄口醤油 みりん 料理酒 三温糖 濃口醤油 おろししょうが・にんにく かるかん粉	白菜 玉ねぎ 人参 きくらげ(乾) 葉ねぎ なら	牛乳 丸ぼうろ	スキムミルク いりこ ★かるかん	
29	火	昭和の日						
30	水	肉じゃが なます 味噌汁	牛肉 味噌噌 スキムミルク いりこ	じゃがいも 糸こんにゃく サラダ油 和風だし みりん 三温糖 料理酒 ごま 濃口醤油 薄口醤油 米酢	人参 玉ねぎ グリンピース 大根 キャベツ しいたけ 葉ねぎ	牛乳 パインアップル	スキムミルク いりこ チョコイス	

※献立の中の主な食材をグループ分けしています。このグループ分けには、未満児の朝のおやつと昼食(ごはん)は含まれていません。

★は、手作りおやつです。●は、ご飯に掛けてもよい献立です。

・硬さや大きさなど、年齢にあった食材の形状にしています。

※たんご等のおやつ時は、もも組の子どもたちはおにぎり等に変更になります。

・大豆は、水煮大豆を使用していますが、もも・さくら組の子どもには出していません。

・自分で食べる力を育てるために、ゆい・うめ組には、手羽元を使い、魚は、骨付きの魚を使っています。

※もも・さくら組の子どもたちは手羽先、手羽元はもも肉を使い、魚は、骨なしにしています。



新年度がはじまりました。今年度も、子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食作りをしてまいります。栄養価を満たすことはもちろんですが、子どもたちの食への関心や意欲も高めていきたいです。