



令和7年4月 給食献立一覧表（3歳未満児）



日付	曜日	午前おやつ	献立名	材 料	午後おやつ	栄養価
1	火	せんべい 牛乳	鶏肉の香り焼き ポテトサラダ 大根のみそ汁 ごはん	鶏もも肉、玉葱、レモン汁、砂糖、醤油 じゃが芋、人参、胡瓜、ロースハム、マヨネーズ、酢、塩・胡椒 大根、大根の葉、油揚げ、みそ、煮干し、水 米	オレンジ おかし 牛乳	エネルギー 536 kcal たんぱく質 23.6 g 脂 質 18.6 g 食塩相当量 1.8 g
2	水	ヨーグルト 麦茶	さばの味噌煮 春野菜のごま和え 牛乳 ごはん	さば、生姜、砂糖、醤油、みそ キャベツ、アスパラガス、人参、砂糖、醤油、すりごま 牛乳 米	ドーナツ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、卵、牛乳、バター、油、粉砂糖 麦茶	エネルギー 502 kcal たんぱく質 21.3 g 脂 質 20.7 g 食塩相当量 1.2 g
3	木	せんべい 牛乳	チリコンカン ブロッコリーのだし醤油あえ 牛乳 パン	ゆで大豆、合挽肉、ベーコン、玉葱、人参、マッシュルーム缶、グリーンピース、トマト缶、油、コンソメ、トマトピューレ、ケチャップ、ウスターソース、塩・胡椒、砂糖 ブロッコリー、醤油、水、かつお節 牛乳 パン	鮭おにぎり 米、鮭フレーク、いりごま きゅうりの浅漬け 胡瓜、塩 麦茶	エネルギー 504 kcal たんぱく質 22.4 g 脂 質 16.6 g 食塩相当量 2.4 g
4	金	ビスケット 牛乳	千草焼き 即席漬け えのきのみそ汁 ひじきごはん	卵、豚挽肉、人参、玉葱、椎茸、ピーマン、油、砂糖、塩 かぶ、胡瓜、塩 えのき茸、わかめ、みそ、煮干し、水 米、ひじきごはんの素	ジャムサンド 食パン、ジャム 牛乳	エネルギー 527 kcal たんぱく質 20.3 g 脂 質 15.5 g 食塩相当量 2.0 g
5	土	おかし 牛乳	肉野菜炒め バナナ 牛乳 ごはん	豚もも肉、しめじ、チンゲン菜、玉葱、人参、もやし、油、砂糖、みりん、醤油 バナナ 牛乳 米	おかし 麦茶	エネルギー 524 kcal たんぱく質 16.6 g 脂 質 16.0 g 食塩相当量 1.1 g
7	月	ビスケット 牛乳	チキンカレー じゃこサラダ 牛乳 ごはん	鶏もも肉、じゃが芋、玉葱、人参、グリーンピース、油、アレルギー不使用カレールウ キャベツ、胡瓜、人参、じゃこ、油、砂糖、醤油、酢、ごま油 牛乳 米	フルーツヨーグルト プレーンヨーグルト、バナナ、バイン缶、みかん缶 麦茶	エネルギー 532 kcal たんぱく質 19.9 g 脂 質 14.6 g 食塩相当量 1.7 g
8	火	コーンフレーク 牛乳	豚肉の生姜焼き 酢の物 けんちん汁 ごはん	豚ロース肉、玉葱、生姜、醤油、みりん、油 胡瓜、わかめ、みかん缶、酢、塩、砂糖 大根、人参、つきこんにやく、牛蒡、ごま油、木綿豆腐、ねぎ、水、かつお節、みりん、醤油 米	おかし 牛乳	エネルギー 565 kcal たんぱく質 22.9 g 脂 質 21.5 g 食塩相当量 1.6 g
9	水	クラッカー 牛乳	南瓜のグラタン フレンチサラダ 牛乳 パン	南瓜、バター、豚挽肉、玉葱、油、塩・胡椒、小麦粉、水、ケチャップ、チーズ キャベツ、人参、コーン、酢、油、塩・胡椒 牛乳 パン	いちご せんべい 麦茶	エネルギー 503 kcal たんぱく質 18.9 g 脂 質 20.8 g 食塩相当量 1.9 g
10	木	せんべい 牛乳	鶏肉の五目炒め スティックきゅうり 牛乳 ごはん	鶏もも肉、酒、塩、片栗粉、ごま油、つきこんにやく、しめじ、人参、ゆでたけのこ、さやいんげん、ごま油、中華だし、砂糖、醤油、片栗粉、水 胡瓜、塩 牛乳 米	焼きそば 焼きそばめん、豚もも肉、キャベツ、人参、油、ソース 麦茶	エネルギー 463 kcal たんぱく質 20.8 g 脂 質 13.1 g 食塩相当量 1.6 g
11	金	ヨーグルト 麦茶	魚のパーベキューソース マカロニサラダ 牛乳 ごはん	モロ、塩・胡椒、片栗粉、油、りんご、レモン汁、酒、みりん、醤油、酢、砂糖 マカロニ、人参、胡瓜、ロースハム、マヨネーズ、酢、塩・胡椒 牛乳 米	マドレーヌ 小麦粉、砂糖、卵、バター、レモン汁、ベーキングパウダー 麦茶	エネルギー 548 kcal たんぱく質 20.4 g 脂 質 30.6 g 食塩相当量 1.3 g
12	土	おかし 牛乳	肉じゃが 即席漬け 牛乳 ごはん	豚もも肉、じゃが芋、人参、玉葱、グリーンピース、油、砂糖、醤油、酒 大根、胡瓜、塩 牛乳 米	ゼリー おかし 麦茶	エネルギー 533 kcal たんぱく質 17.9 g 脂 質 14.5 g 食塩相当量 1.4 g
14	月	ビスケット 牛乳	豚肉の柳川風 さわやか漬け 牛乳 ごはん	豚もも肉、牛蒡、玉葱、人参、油、水、かつお節、砂糖、酒、醤油、卵 大根、胡瓜、人参、塩、レモン汁、砂糖 牛乳 米	いもち じゃが芋、片栗粉、バター、塩 麦茶	エネルギー 499 kcal たんぱく質 17.7 g 脂 質 17.7 g 食塩相当量 1.3 g
15	火	せんべい 麦茶	コーンシチュー ブロッコリーサラダ 牛乳 パン	鶏もも肉、じゃが芋、玉葱、人参、コーン、マッシュルーム缶、スキムミルク、シチューの素、油 ブロッコリー、トマト、玉葱、ロースハム、酢、油、塩・胡椒 牛乳 パン	おにぎり 米、混ぜごはんの素 かぶの浅漬け かぶ、かぶの葉、塩 麦茶	エネルギー 515 kcal たんぱく質 19.1 g 脂 質 16.3 g 食塩相当量 2.6 g
16	水	ヨーグルト 麦茶	高野豆腐の含め煮 青菜の海苔和え 牛乳 ごはん	高野豆腐、里芋、人参、つきこんにやく、れんこん、昆布、さつま揚げ、醤油、砂糖、みりん 青菜、もやし、焼きのり、醤油、水、かつお節 牛乳 米	ホットケーキ ホットケーキ粉、牛乳、卵、バター、メープルシロップ 麦茶	エネルギー 442 kcal たんぱく質 17.0 g 脂 質 10.7 g 食塩相当量 1.5 g



令和7年4月 給食献立一覧表（3歳未満児）



日付	曜日	午前おやつ	献立名	材 料	午後おやつ	栄養価
17	木	ビスケット 牛乳	焼き魚 きんぴら風煮 にら玉汁 ごはん	魚、塩 牛蒡、大根、人参、つきこんにゃく、さつま揚げ、さやいんげん、ごま油、砂糖、醤油、酒 にら、卵、醤油、塩、水、かつお節 米	マカロニあべかわ マカロニ、きな粉、砂糖、塩 牛乳	エネルギー 540 kcal たんぱく質 28.6 g 脂 質 16.9 g 食塩相当量 1.6 g
18	金	せんべい 牛乳	【食育の日】 鶏肉の唐揚げ コーンサラダ オレンジ 牛乳 ごはん	鶏もも肉、酒、醤油、生姜、片栗粉、油 キャベツ、胡瓜、コーン、油、酢、塩・胡椒 オレンジ 牛乳 米	米粉のタルト お米deタルト 麦茶	エネルギー 544 kcal たんぱく質 21.9 g 脂 質 18.1 g 食塩相当量 1.2 g
19	土	おかし 牛乳	ポークカレー スティックきゅうり 牛乳 ごはん	豚もも肉、じゃが芋、玉葱、人参、グリーンピース、油、アレルギー不使用カレールウ 胡瓜、塩 牛乳 米	おかし 麦茶	エネルギー 525 kcal たんぱく質 16.7 g 脂 質 16.2 g 食塩相当量 1.7 g
21	月	クラッカー 牛乳	豆腐のあんかけ もやしの和え物 牛乳 ごはん	木綿豆腐、砂糖、醤油、人参、えのき茸、豚挽肉、ピーマン、玉葱、油、砂糖、醤油、片栗粉 もやし、人参、わかめご飯の素 牛乳 米	みかんゼリー ゼリーの素、水、オレンジジュース、みかん缶 せんべい 麦茶	エネルギー 537 kcal たんぱく質 21.4 g 脂 質 16.6 g 食塩相当量 1.6 g
22	火	ヨーグルト 麦茶	すき焼き風煮 おかか和え 牛乳 ごはん	牛もも肉、焼き豆腐、糸こんにゃく、人参、玉葱、じゃが芋、油、砂糖、醤油 青菜、人参、コーン、醤油、かつお節 牛乳 米	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、黒砂糖 麦茶	エネルギー 489 kcal たんぱく質 19.7 g 脂 質 12.7 g 食塩相当量 1.3 g
23	水	せんべい 牛乳	スパゲティナポリタン ごぼうサラダ 牛乳	スパゲティ、ウインナー、玉葱、ピーマン、マッシュルーム缶、油、ケチャップ、トマトピューレ、ソース、塩・胡椒、粉チーズ 牛蒡、人参、胡瓜、ツナ缶、マヨネーズ、酢、ドレッシング 牛乳	お麩のラスク 麩、バター、グラニュー糖 麦茶	エネルギー 519 kcal たんぱく質 19.3 g 脂 質 24.5 g 食塩相当量 1.8 g
24	木	コーンフレーク 牛乳	魚のピカタ 春野菜ソテー わかめのコンソメスープ パン	かれい、塩・胡椒、小麦粉、卵、乾燥パセリ、油、ケチャップ キャベツ、アスパラガス、コーン、ウインナー、コンソメ、塩・胡椒、油 わかめ、ねぎ、コンソメ、塩・胡椒、水 パン	バナナ せんべい 牛乳	エネルギー 491 kcal たんぱく質 24.7 g 脂 質 16.0 g 食塩相当量 2.4 g
25	金	ビスケット 麦茶	親子煮 ゆかり漬け 牛乳 ごはん	卵、鶏むね肉、なると、玉葱、人参、えのき茸、みつば、砂糖、醤油、水、かつお節 大根、胡瓜、ゆかり、塩 牛乳 米	きなこ揚げパン コッペパン、きな粉、砂糖、塩、油 麦茶	エネルギー 517 kcal たんぱく質 20.5 g 脂 質 16.7 g 食塩相当量 1.7 g
26	土	おかし 牛乳	そぼろ煮 オレンジ 牛乳 ごはん	豚挽肉、じゃが芋、人参、玉葱、グリーンピース、油、砂糖、醤油、酒 オレンジ 牛乳 米	ゼリー おかし 麦茶	エネルギー 547 kcal たんぱく質 17.8 g 脂 質 14.9 g 食塩相当量 1.1 g
28	月	ヨーグルト 麦茶	はんぺんのフライ ひじきサラダ 牛乳 ごはん	はんぺん、塩・胡椒、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース ひじき、砂糖、醤油、人参、胡瓜、キャベツ、醤油、酢、油 牛乳 米	スイートポテト さつまいも、バター、砂糖、牛乳、卵 麦茶	エネルギー 514 kcal たんぱく質 16.0 g 脂 質 16.3 g 食塩相当量 1.5 g
29	火	昭 和 の 日				
30	水	ビスケット 牛乳	麻婆春雨 きゅうりの中華漬け 牛乳 ごはん	乾燥春雨、豚挽肉、椎茸、人参、ゆでたけのこ、チンゲン菜、生姜、にんにく、ごま油、みそ、醤油、酒、片栗粉、いりごま 胡瓜、塩、砂糖、醤油、酢、ごま油、いりごま 牛乳 米	ココアプリン ココアプリンの素、牛乳 せんべい 麦茶	エネルギー 531 kcal たんぱく質 16.6 g 脂 質 16.9 g 食塩相当量 1.4 g

【目標値】エネルギー533kcal、たんぱく質21.3g、脂質17.2g、食塩相当量1.6g(3歳未満児)

【平均値】エネルギー518kcal、たんぱく質20.1g、脂質17.3g、食塩相当量1.6g

※食べたことのない食品・食材がある場合には、必ず事前に職員へお知らせください。

※歯の生え方や咀嚼力等の発育・発達に応じて、練り製品、こんにゃく、丸いもの等は切り方や大きさに配慮して調理し、食事の際に声掛けや見守りを行っています。

※食材の調達等の状況により、献立及び食材が一部変更となる場合があります。

※土曜日は3大アレルギー(卵・乳・小麦)不使用の献立を実施しています。(飲用牛乳除く)

※毎月19日は食育の日です。18日(金)は3大アレルギー(卵・乳・小麦)不使用の献立を実施します。(飲用牛乳除く)