



4月 献立表



令和8年

浄光寺幼稚園

日 曜	献立名	あか	きいろ	みどり	その他
	昼食	体をつくる 血や肉になる	かや体温のもとになる	体の調子を整える	
17 金	野菜パン コーンスープ チキンソテー 白菜のマリネ グレープフルーツ 麦茶	鶏肉	野菜パン 薄力粉 無塩バター 油 砂糖	玉ねぎ コーン パセリ 白菜 人参 きゅうり グレープフルーツ	水 シチューフレーク 塩 穀物酢 麦茶
20 月	【穀雨】ご飯 味噌汁 ハンバーグ 小松菜の和え物 麦茶	味噌 豚肉 木綿豆腐	米 パン粉 片栗粉	干しいたけ 大根 人参 昆布 玉ねぎ 小松菜 白菜 わかめ	水 塩 トマトケチャップ 中濃ソース 万能つゆ 麦茶
22 水	ご飯 味噌汁 ひじきとねぎの玉子焼き なめたけ和え 麦茶	油揚げ 味噌 鶏卵 干しえび	米 さつまいも ごま油 砂糖	干しいたけ 玉ねぎ 昆布 ひじき 長ねぎ 人参 キャベツ 小松菜 なめ茸	水 こいくちしょうゆ 塩 麦茶
24 金	ご飯 チキンカレー 切干大根サラダ ゼリー(グレープフルーツ味) 麦茶	鶏肉	米 じゃが芋 油 砂糖 ごま油 グレープフルーツゼリーの素	玉ねぎ 人参 切干大根 コーン	水 カレールウ 穀物酢 こいくちしょうゆ 麦茶
27 月	あんかけ焼きそば 中華スープ わかめサラダ 麦茶	豚肉	蒸し中華麺 油 片栗粉 ごま油 砂糖	もやし 人参 チンゲン菜 玉ねぎ にら わかめ 白菜 パプリカ	こいくちしょうゆ みりん 料理酒 チキンスープの素 水 穀物酢 麦茶

☆ 今月の平均給与栄養量 ☆

		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	食塩相当量 (g)
幼 児	目標量	422	14.8	12.2	100	1.2
	平均量	390	14	12.3	119	1.3

☆園の給食では栄養豊富でおいしい『金芽米』を使用しています。