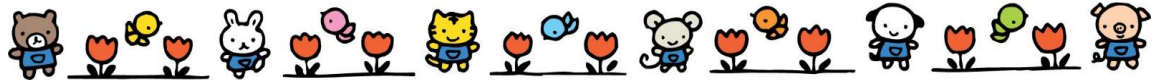


4月の献立



令和7年度武豊町立保育園

日	曜日	献立	赤○血や肉になるもの	緑○からだの調子を整えるもの	黄○力や体温となるもの	10時おやつ（月～金のみ）
			魚類・肉類・豆類 乳類・卵類	野菜類・藻類 くだもの類	穀類・油脂類 砂糖類・いも類	15時のおやつ
						延長のおやつ
1	火	おにぎり（さけ・こんぶ） ソーセージ/マスカットゼリー	ソーセージ		おにぎり（さけ） おにぎり（こんぶ）	ふわふわチップ人參味 源氏/パイ あまからせん/きなこもち
2	水	おにぎり（さけ・かつお） ソーセージ/マスカットゼリー	ソーセージ		おにぎり（さけ） おにぎり（かつお）	さくさくぼーろかぼちゃ さやえんどうしお味 豆乳クッキー/あげまる
3	木	(乳)主食提供/(幼)主食持参 麻婆豆腐 どうぶつえんぜりー	豆腐,豚ひき肉	玉葱,葱,生姜	さとうのごはん ごま油,サラダ油,三温糖,片栗粉	菓子 ベジたべる ねじねじ
4	金	(乳)主食提供/(幼)主食持参 豆腐とエビのケチャップ煮 どうぶつえんぜりー	木綿豆腐,むきえび,豚ひき肉	玉葱,葱,人參,チンゲン菜 生姜,トマト缶,にんにく	さとうのごはん サラダ油,三温糖,片栗粉	ほしのおせんべい アンパンマンあげせんべい カリボテミニ
5	土	ランチパック（いちご・ツナ） ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ,ヨーグルト,牛乳		ランチパック（いちご） ランチパック（ツナ）	アンパンマンぶくっとコーン まあるいクラッカーミニ
7	月	おにぎり（さけ・こんぶ） ソーセージ/マスカットゼリー	ソーセージ		おにぎり（さけ） おにぎり（こんぶ）	- こつぶっこ ミニミレービスケット
8	火	カレーライス バナナ	豚肉	玉葱,人參,しめじ,にんにく バナナ	サラダ油,じゃがいも,精白米	鉄塩せん ふんわりコーン きなこもち/ハッピーターン
9	水	ツナそぼろ丼 オレンジ	ツナ油煮	コーン缶,生姜 オレンジ	サラダ油,三温糖 白いりごま,精白米	きな粉ウエハース サッポロポテト ばりんこ
10	木	豚丼 玉ねぎドレッシングサラダ マスカットゼリー	豚肉,かまぼこ,けずり節 ツナ油煮	玉葱,えのきたけ,だし昆布 もやし,胡瓜,人參	サラダ油 糸こんにゃく,精白米 三温糖,ごま油	カリボテスナック かっぱえびせん/ラムネ コーンスナックソース味
11	金	チキンライス コンソメスープ ももゼリー	鶏肉 ウインナー	玉葱,人參,コーン缶,しめじ トマトピューレー キャベツ	精白米,バター サラダ油	はなはなせんべい ほしたべよ ミレービスケット/あまからせん
12	土	おにぎり（さけ・かつお） ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ,ヨーグルト		おにぎり（さけ） おにぎり（かつお）	コンソメコーン 玄米ほんせん醤油味
14	月	○わかめごはん 新じゃがいものそぼろ煮 ごま和え	けずり節,鶏挽肉 油揚げ	だし昆布,人參,玉葱,しめじ もやし,キャベツ	精白米 じゃがいも,サラダ油,片栗粉 白すりごま,三温糖	動物ビスケット ぶどうゼリー チョイス/サラダおかき
15	火	バターロール 焼きそば ドレッシングサラダ	豚肉,はんぺん	胡瓜,人參,ピーマン あおのり,キャベツ キャベツ,もやし,コーン缶	バターロール 蒸し中華めん サラダ油,三温糖	ふわふわチップじゃがいも味 アンパンマンぶくっとコーン まがりせんべい
16	水	米粉パン ボークビーンズ コールスロー	豚肉,大豆	人參,玉葱,トマト缶,しめじ トマトピューレー キャベツ,胡瓜,人參,コーン缶	米粉パン,サラダ油 じゃがいも,小麦粉,バター マヨネーズ,三温糖	菓子 ○☆人參蒸しケーキ/牛乳 ホーム/パイ/あげまる
17	木	ごはん てりとり/キャベツ 味噌汁	鶏肉 けずり節,豆腐	人參,玉葱 キャベツ だし昆布,しめじ,わかめ	精白米 片栗粉,揚げ油,三温糖	ミルクスティック ロアンス さやえんどうしお味
18	金	ハヤシライス 人參サラダ ヤクルト	豚肉 ツナ油煮 ヤクルト	しめじ,玉葱,トマト缶 コーン缶,人參,胡瓜 レモン果汁	精白米,三温糖,サラダ油	カルシウムウエハース アンパンマンキャラメルコーン ハーベストセサミ
19	土	ランチパック（いちご・ハム） ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ ヨーグルト		ランチパック（いちご） ランチパック（ハム）	アンパンマンあげせんべい ねじねじ
21	月	○たけのこごはん 切り干し大根のマヨサラダ 吸い物	けずり節,鶏肉 ツナ油煮油揚げ 豆腐	たけのこ,人參 切り干しだいこん,胡瓜 だし昆布,わかめ,えのきたけ	ソーセージ 三温糖,精白米 マヨネーズ 花ふ	ソーセージ おにぎりせんべい/クッピーラムネ しるこサンド/味しらべ
22	火	スナックスティック スパゲティのミートソース コーンサラダ	豚ひき肉	トマトピューレー 玉葱,しめじ,にんにく,トマト缶 胡瓜,コーン缶,キャベツ,人參	スナックスティック バター,小麦粉 サラダ油,三温糖,スパゲティ	白い風船ミルククリーム ☆フライドポテト スイートポリコーン/あげまる
23	水	米粉パン コーンクリームシチュー ツナサラダ	ベーコン,牛乳 ツナ油煮	玉葱,しめじ,アスパラガス クリームコーン缶 キャベツ,人參,胡瓜	米粉パン 小麦粉,マカロニ,じゃがいも 三温糖,バター	おからスナックかぼちゃ味 ベルギーワッフル/りんごジュース ふわっとえび味/ラムネ
24	木	ごはん 魚の煮付け きゅうりとみかんの酢の物 味噌汁	かじき けずり節,油揚げ	だし昆布,えのきたけ 生姜 人參,玉葱,胡瓜 わかめ,みかん	精白米 こんにゃく,三温糖	ひじきあられ たべっこどうぶつ お豆腐屋さんのビスケット 畑のスナック
25	金	中華飯 中華きゅうり バナナ	豚肉,むきえび,いか	玉葱,ピーマン,たけのこ,もやし 胡瓜,人參 バナナ,干し椎茸	精白米,サラダ油,片栗粉 三温糖,ごま油	ビスコ (乳)小丸純せんべい(幼)きらず揚げしお こつぶっこ
26	土	おにぎり（さけ・こんぶ） ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ,ヨーグルト		おにぎり（さけ） おにぎり（こんぶ）	ベジたべる カリボテミニ
28	月	ごはん エビフライ/キャベツ 吸い物	エビフライ けずり節,豆腐	キャベツ だし昆布,わかめ,えのきたけ	精白米 揚げ油,三温糖 花ふ	おこめせん マリー-/ぶどうとりんごジュース ぼたぼた焼き
30	水	ごはん 鮭の塩焼き ひじきのマヨサラダ 味噌汁	鮭の塩焼き ツナ油煮 けずり節	ほしひじき,胡瓜 キャベツ,人參 だし昆布,わかめ,しめじ,玉葱	精白米 マヨネーズ 白玉ふ	菓子 さやえんどうしお味 ムーンライト

* 物価高騰に伴い材料が値上がりしていますが、現在値上がり分は武豊町で支援しています

* 材料の入荷により献立を変更することがあります

* ☆…手作りおやつ/○…サンプル展示/＊…年長のみ/(乳)…乳児/(幼)…幼児

* 3月3日(月)に使用した食材の産地（献立：手巻き寿司/ちらし寿司,ひなスープ,どうぶつ園ゼリー）

食材	うなぎ	玉葱	人參	胡瓜
産地	愛知	北海道	愛知	愛知



☆ 武豊町立保育園給食の目標 ☆

「じょうぶな体、ゆたかな心」を養うために、「食を営む力」の基礎を身につける

子どもたちが「じょうぶな体、ゆたかな心」を養い、「食を営む力」の基礎を身につけること。

そして、一生を心身ともに健康で楽しく生きる力を身につけることが食育のねらいです。・

武豊町にある8つの公立保育園では、共通の献立を各保育園の給食室で作っています。

給食室で作られるごはんの匂いをそばで感じ、調理する人(園務員)との関わりを通して食をより身近に感じることができます。・

家庭と保育園が一緒になって、子どもたちが食べる楽しさを知ることができるように毎日の給食を大切にしていきたいと思います。・

☆ 「楽しく食べる子ども」に成長するためのための5つの目標 ☆

* 食事のリズムが持てる子

* 食事を味わって食べる子

* 食生活や健康に主体的にかかわる子

* 一緒に食べたい人がいる子

* 食事作りや準備にかかわる子

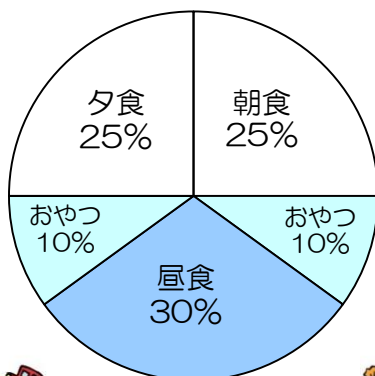
☆ 保育園ではこれだけ食べています ☆

< 1～2 歳児 >

1日の必要エネルギー

『約950 kcal』

保育園ではおやつを含めて、1日の必要エネルギーの
約50% (475 kcal) を摂取しています

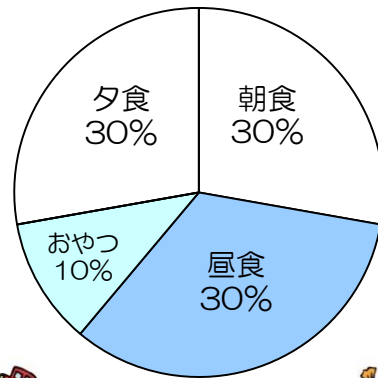


< 3～5 歳児 >

1日の必要エネルギー

『約1300 kcal』

保育園ではおやつを含めて、1日の必要エネルギーの
約40% (520 kcal) を摂取しています



- ・ごはん 月・水・木・金曜日
- ・麺類+パン 火曜日 (月に1回麺のみ)
- ・米粉パン 水曜日 (月に2回程度)
- ・月に3回(給食2回、おやつ1回 6～9月は給食1回のみ) サンプルを展示



- ・乳児(0～2歳児)は午前と午後の2回
- ・幼児(3～5歳児)は午後の1回
- ・手作りおやつを週に1回程度実施
(献立表に☆マークをつけてお知らせします)

