

予 定 献 立 表

施設名： 幼保連携型認定こども園 こどもの森

食種名： 3歳未満児

期 間： 令和7年04月01日(火) ～ 令和7年04月30日(水)



管理者	園 長	責任者

		間食（午前）	昼食	間食（午後）	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g)
1	火	牛乳	鮭の塩焼き・トマト・ひじき煮・さつまい・りんご・ごはん	麦茶・ヨーグルト	普通牛乳／ぎんざけ 養殖 生／まぐろ 缶詰 味付け フルク／油揚げ 生／全粒 国産 黄大豆 乾／ぶた こま切れ／木綿豆腐／いかなご 煮干し／ヨーグルト 脱脂加糖	板こんにやく 精粉こんにやく／車糖 三温糖／さつまいも 塊根皮むき 生／水稲穀粒 精白米 うるち米	トマト 果実 生／ほしひじき／にんじん 根 皮つき 生／だいこん 根 皮つき 生／りんご 皮むき 生	食塩／こいくちしょうゆ／だし汁／米みそ 淡色辛みそ	440 25.4 12.6
2	水	牛乳	焼肉・ポテトサラダ・中華風レタススープ・パイン缶・ごはん	牛乳・ごましらすおにぎり	普通牛乳／ぶた こま切れ／ロースハム／鶏卵 全卵 生／しらす干し 微乾燥品	サラダ油／じゃがいも 塊茎 生／ごま油／水稲穀粒 精白米 うるち米／水稲めし 精白米 うるち米／ごま	しょうが 根茎 生／にんじん 根 皮つき 生／きゅうり 果実 生／たまねぎ りん茎 生／レタス 土耕栽培 結球葉 生／葉ねぎ 葉 生／パインアップル 缶詰／あおのり 素干し	こいくちしょうゆ／マヨネーズ 全卵型／だし汁／うすくちしょうゆ／精製塩 家庭用	516 20.5 18.3
3	木	牛乳 	☆郷土料理 グル煮・きゅうりとわかめの酢の物・小女子佃煮・味噌汁(玉葱・しめじ)・バナナ・ごはん	牛乳・半夏だんご	普通牛乳／成鶏肉 もも 皮つき 生／生揚げ／いかなご つくだ煮／いかなご 煮干し／あずき あん つぶしあん	板こんにやく 精粉こんにやく／さといも 球茎 生／車糖 三温糖／ごま油／車糖 上白糖／ごま／水稲穀粒 精白米 うるち米／薄力粉 1等	だいこん 根 皮つき 生／にんじん 根 皮つき 生／乾しいたけ 乾／さやえんどう 若ざや 生／きゅうり 果実 生／乾燥わかめ 素干し 水戻し／たまねぎ りん茎 生／ぶなしめじ 生／バナナ 生	こいくちしょうゆ／米酢／米みそ 甘みそ／精製塩 家庭用	541 20.7 14.8
4	金	麦茶・せんべい	魚のさつま揚げ・酢味噌和え・スープ(ほうれんそう・なると)・オレンジ・ごはん	牛乳・バナナ・ごまめ	すけとうだら すり身／鶏卵 全卵 生／若鶏肉 ささ身 生／なると／普通牛乳／かたくちいわし 煮干し	薄力粉 1等／サラダ油(揚げ用)／車糖 上白糖／ごま油／水稲穀粒 精白米 うるち米	にんじん 根 皮つき 生／根深ねぎ 葉 軟白 生／きゅうり 果実 生／乾燥わかめ 素干し 水戻し／トマト 果実 生／ほうれんそう 葉 通年平均 生／ネーブル 砂じょう 生／バナナ 生	こいくちしょうゆ／精製塩 家庭用／米酢／米みそ 淡色辛みそ／固形ブイヨン	395 20.9 11.1
7	月	牛乳	カレー・ゆでたまご・ブロッコリー・小女子佃煮・キウイフルーツ・ごはん	牛乳・チーズ・クラッカー	普通牛乳／ぶた こま切れ／脱脂粉乳／鶏卵 全卵 生／いかなご つくだ煮／プロセスチーズ	じゃがいも 塊茎 生／薄力粉 1等／サラダ油／水稲穀粒 精白米 うるち米	たまねぎ りん茎 生／にんじん 根 皮つき 生／ブロッコリー 花序 生／キウイフルーツ 緑肉種 生	カレー粉／中濃ソース	526 21.8 20.6
8	火	牛乳 	鯖の照り焼き・胡麻和え・トマト・みそ汁(大根・油揚げ)・みかん缶・ごはん	牛乳・ウエハース	普通牛乳／ますのすけ 焼き／焼き竹輪／油揚げ 生／いかなご 煮干し	車糖 上白糖／ごまいり／水稲穀粒 精白米 うるち米	しょうが 根茎 生／ほうれんそう 葉 通年平均 生／にんじん 根 皮つき 生／キャベツ 結球葉 生／トマト 果実 生／だいこん 根 皮つき 生／温州みかん 缶詰 果肉	こいくちしょうゆ／米みそ 甘みそ	484 21.6 18.5
9	水	牛乳・ビスケット	ウィンナーシュニッツェル・ひじきサラダ・味噌汁(なめこ・葱)・りんご・ごはん	麦茶・ヨーグルト	普通牛乳／若鶏肉 ささ身 生／鶏卵 全卵 生／いかなご 煮干し／ヨーグルト 脱脂加糖	薄力粉 1等／パン粉 乾燥／サラダ油／無発酵バター 有塩バター／車糖 三温糖／すりごま／水稲穀粒 精白米 うるち米	ほしひじき／にんじん 根 皮つき 生／きゅうり 果実 生／ごぼう 根 生／根深ねぎ 葉 軟白 生／なめこ 生／りんご 皮むき 生	塩・こしょう／マヨネーズ 全卵型／こいくちしょうゆ／米みそ 甘みそ	447 21.4 12.7

予 定 献 立 表

施設名： 幼保連携型認定こども園 こどもの森

食種名： 3歳未満児

期 間： 令和7年04月01日(火) ～ 令和7年04月30日(水)



管理者	園 長	責任者

		間食（午前）	昼食	間食（午後）	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g)
10	木	牛乳	焼き餃子・切干煮・スープ(あさり・わかめ・卵)・オレンジ・ごはん	牛乳・ジャムサンド	普通牛乳/豚ひき肉生/若鶏肉 もも 皮つき 生/あさり 水煮/鶏卵 全卵 生	ごま油/じゃがいもでん粉/ぎょうざの皮/調合油/車糖 上白糖/サラダ油/水稲穀粒 精白米 うるち米/食パン	はくさい 結球葉 生/乾しいたけ 乾/にら 葉 生/しょうが根茎 生/にんにく りん茎 生/だいこん 切干しだいこん 乾/にんじん 根 皮つき 生/さやえんどう 若ざや 生/乾燥わかめ 素干し 水戻し/ネーブル 砂じょう 生/いちご ジャム 低糖度	こいくち しょうゆ/精製塩 家庭用/固形ブイヨン	487 19.2 16.1
11	金	牛乳	鶏肉の胡麻味噌焼き・野菜炒め(コーン・キャベツ)・中華スープ(きくらげ)・キウイフルーツ・ごはん	牛乳・ドーナッツ(市販)	普通牛乳/若鶏肉 もも 皮つき 生/ベーコン	車糖 三温糖/すりごま/ごま油/無発酵バター 有塩バター/調合油/水稲穀粒 精白米 うるち米	スイートコーン 缶詰 ホルカーネルスライス/キャベツ 結球葉 生/たまねぎ りん茎 生/にんじん 根 皮つき 生/生しいたけ/きくらげ 乾/えのきたけ 生/キウイフルーツ 緑肉種 生	米みそ 淡色 辛みそ/こいくちしょうゆ/鶏がらだし/精製塩 家庭用	596 21 28.3
14	月	麦茶・せんべい	ピザバーグ・ひじき含め煮・味噌汁(もやし・油揚げ)・パイナップル・ごはん	牛乳・ポテトチップ・ごまめ	豚ひき肉 生/鶏卵 全卵 生/脱脂粉乳/プロセスチーズ/油揚げ 生/いかなご 煮干し/普通牛乳/かたくちいわし 煮干し	パン粉 乾燥/ごま油/車糖 三温糖/水稲穀粒 精白米 うるち米	たまねぎ りん茎 生/赤ピーマン 果実 生/青ピーマン 果実 生/ほしひじき/にんじん 根 皮つき 生/ブラックマッペもやし 生/パンアッパル 缶詰	精製塩 家庭用/こしょう 黒 粉/トマトケチャップ/こいくち しょうゆ/かつおだし 荒節/米みそ 甘みそ	458 23.7 17.8
15	火	牛乳	煮魚・お浸し(キャベツ・コーン)・豚汁・キウイフルーツ・ごはん	牛乳・プリン	普通牛乳/アラスカめぬけ 生/かつお加工品 削り節/ぶた肉/木綿豆腐	車糖 上白糖/さといも 球茎 生/板こんにやく 精粉こんにやく/ごま油/水稲穀粒 精白米 うるち米	キャベツ 結球葉 生/スイートコーン 缶詰 ホルカーネルスライス/ごぼう 根 生/にんじん 根 皮つき 生/だいこん 根 皮つき 生/根深ねぎ 葉 軟白 生/生しいたけ/キウイフルーツ 緑肉種 生	こいくち しょうゆ/だし汁/米みそ 淡色辛みそ	441 22.8 15
16	水	牛乳	シチュー・ブロッコリー・ツナサラダ・みかん缶・ごはん	牛乳・食パンこ動物ビスケット・ミニゼリー	普通牛乳/ぶた こま切れ/脱脂粉乳/まぐろ 缶詰 油漬 フレーク おけ	じゃがいも 塊茎 生/調合油/薄力粉 1等/無発酵バター 有塩バター/水稲穀粒 精白米 うるち米	にんじん 根 皮つき 生/たまねぎ りん茎 生/グリンピース 冷凍/ブロッコリー 花序 生/レタス 土耕栽培 結球葉 生/きゅうり 果実 生/温州みかん 缶詰 果肉	固形ブイヨン/マヨネーズ 全卵型	493 18.4 19.6
17	木	麦茶・ビスケット	ソース焼きそば・インゲンのおかか和え・トマト・ふりかけ(しらす・オカカ)・すまし汁(かにあし・みつば)・パイナップル・ごはん	牛乳・せんべい	大型豚肉 ばら 脂身つき 生/蒸しかまぼこ/かつお 加工品 削り節/しらす干し 微乾燥品/かつお 加工品 かつお節/かに風味かまぼこ/普通牛乳	蒸し中華麺/調合油/車糖 上白糖/水稲穀粒 精白米 うるち米	にんじん 根 皮つき 生/たまねぎ りん茎 生/キャベツ 結球葉 生/青ピーマン 果実 生/あおのり 素干し/さやいんげん 若ざや 生/トマト 果実 生/根みつば 葉 生/パンアッパル 缶詰	ウスターソース/精製塩 家庭用/こいくち しょうゆ/うすくち しょうゆ/だし汁/食塩	507 16 17.9
18	金	牛乳	一口カツ・春雨サラダ・レバーの胡麻和え・みそ汁(豆腐/わかめ)・いちご・ごはん	麦茶・フルーツヨーグルト	普通牛乳/ぶた肉/鶏卵 全卵 生/鶏副生物 肝臓 生/木綿豆腐/いかなご 煮干し/ヨーグルト 全脂無糖	薄力粉 1等/パン粉 乾燥/サラダ油(揚げ用)/はるさめ 普通はるさめ 乾/車糖 上白糖/ごま油/ごま いり/じゃがいもでん粉/水稲穀粒 精白米 うるち米	ブラックマッペもやし 生/きゅうり 果実 生/温州みかん 缶詰 果肉/しょうが根茎 生/乾燥わかめ 素干し 水戻し/いちご 生/バナナ 生/りんご 皮むき 生/パンアッパル 缶詰	中濃ソース/米酢/こいくちしょうゆ/米みそ 甘みそ	450 23.3 15

予 定 献 立 表

施設名： 幼保連携型認定こども園 こどもの森

食種名： 3歳未満児

期 間： 令和7年04月01日(火) ～ 令和7年04月30日(水)



管理者	園 長	責任者

		間食（午前）	昼食	間食（午後）	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g)
21	月	牛乳	松風焼き・ポイルキャベツ・うずら豆煮・味噌汁(麩・小松菜)・パイン缶・ごはん	牛乳・キャラットケーキ	普通牛乳/鶏ひき肉生/全粒 国産 黄大豆 ゆで/鶏卵 全卵生/かつお 加工品 削り節/いんげんまめ うずら豆/いかなご 煮干し	車糖 三温糖/じゃがいもでん粉/ごま いり/焼きふ 釜焼きふ/水稲穀粒 精白米 うるち米/薄力粉 1等/車糖 上白糖/調合油	にんじん 根 皮つき生/たけのこ 水煮缶詰/乾しいたけ 乾/ほしひじき/キャベツ 結球葉 生/こまつな 葉 生/パインアップル 缶詰/ぶどう 干しぶどう	こいくちしょうゆ/米みそ 淡色 辛みそ/精製塩 家庭用/米みそ 甘みそ/ペーキングパウダー	534 22.3 18.2
22	火	牛乳・ビスケット	鮭の和風ムニエル・竹の子の含め煮・味噌汁(もやし・油揚げ)・りんご・ごはん	牛乳・ごま昆布おにぎり	普通牛乳/ぎんざけ 養殖 生/ぶた肉/さつま揚げ/油揚げ 生/いかなご 煮干し	薄力粉 1等/調合油/サラダ油/車糖 三温糖/水稲穀粒 精白米 うるち米/水稲めし 精白米 うるち米/ごま	レモン 全果 生/たけのこ 若茎 生/さやえんどう 若さや 生/にんじん 根 皮つき 生/ブラックマッペもやし 生/りんご 皮むき 生/昆布つくだ煮	こいくちしょうゆ/米みそ 甘みそ	583 26.5 19.1
23	水	牛乳 ・24日の献立と チェンジします 	☆入園・進級・誕生おめでとう給食 肉じゃが・二色そばろ・コンスープ(中華風)・オレンジ・ごはん	牛乳・シリアルボール	普通牛乳/豚ひき肉生/鶏卵 全卵 生/鶏ひき肉 生/脱脂粉乳	じゃがいも 塊茎 生/調合油/車糖 三温糖/車糖 上白糖/じゃがいもでん粉/水稲穀粒 精白米 うるち米/無発酵バター 食塩不使用バター/コーンフレーク	にんじん 根 皮つき生/たまねぎ りん茎 生/しょうが 根茎 生/さやえんどう 若さや 生/スイートコーン 缶詰 クリームスタイル/乾しいたけ 乾/あさつき 葉 生/ネーブル 砂じょう 生	こいくちしょうゆ/鶏がらだし/食塩	504 20.7 17.2
24	木	牛乳 ・23日の献立と なります	鶏のから揚げ・ごま風・ブロッコリー・マカロニサラダ・味噌汁(小松菜・油揚げ)・キウイフルーツ・ごはん	牛乳・チーズ・クラッカー	普通牛乳/若鶏肉 もも 皮つき 生/鶏卵 全卵 生/ロースハム/油揚げ 生/いかなご 煮干し/プロセスチーズ	じゃがいもでん粉/薄力粉 1等/ごま/サラダ油(揚げ用)/マカロニ/水稲穀粒 精白米 うるち米	しょうが 根茎 生/ブロッコリー 花序 生/にんじん 根 皮つき 生/きゅうり 果実 生/たまねぎ りん茎 生/こまつな 葉 生/キウイフルーツ 緑肉種 生	こいくちしょうゆ/マヨネーズ 全卵型/米みそ 甘みそ	549 23.7 26.7
25	金	牛乳	麻婆豆腐・中華風サラダ・にら玉スープ・パイン缶・ごはん	牛乳・ブルーベリージャムサ	普通牛乳/豚ひき肉生/木綿豆腐/ロースハム/鶏卵 全卵 生	車糖 上白糖/ごま油/じゃがいもでん粉/はるさめ 普通はるさめ 乾/水稲穀粒 精白米 うるち米/食パン	根深ねぎ 葉 軟白 生/グリーンピース 冷凍/乾しいたけ 乾/しょうが 根茎 生/にんにく りん茎 生/キャベツ 結球葉 生/きゅうり 果実 生/にんじん 根 皮つき 生/にら 葉 生/パインアップル 缶詰/ブルーベリー ジャム	米みそ 淡色 辛みそ/こいくちしょうゆ/鶏がらだし/米酢/だし汁/固形ブイヨン	529 21.1 18.2
28	月	麦茶・せんべい	とんちゃん焼き・コールスローサラダ・若竹汁・みかん缶・ごはん	牛乳・お麩ラスク	大型豚肉 ロース 脂身つき 生/ロースハム/普通牛乳	調合油/ごま/水稲穀粒 精白米 うるち米/焼きふ 釜焼きふ/無発酵バター 有塩バター/車糖 上白糖	にんにく りん茎 生/しょうが 根茎 生/根深ねぎ 葉 軟白 生/たまねぎ りん茎 生/キャベツ 結球葉 生/きゅうり 果実 生/スイートコーン 缶詰 ホルカーネスタイル/たけのこ 若茎 ゆで/わかめ 原藻 生/温州みかん 缶詰 果肉	こいくちしょうゆ/マヨネーズ 全卵型/かつおだし 荒節/食塩	407 16.1 17.9
30	水	牛乳	オムレツ・トマト・ポテトサラダ・スープ(ほうれんそう・なると)・オレンジ・ごはん	コーンフレーク	普通牛乳/鶏卵 全卵 生/豚ひき肉 生/ロースハム/なると	サラダ油/じゃがいも 塊茎 生/水稲穀粒 精白米 うるち米/コーンフレーク	たまねぎ りん茎 生/トマト 果実 生/にんじん 根 皮つき 生/きゅうり 果実 生/ほうれんそう 葉 通年平均 生/ネーブル 砂じょう 生	塩・こしょう/トマト ケチャップ/マヨネーズ 全卵型/固形ブイヨン	489 19.6 20.6

予 定 献 立 表

施設名： 幼保連携型認定こども園 こどもの森
食種名： 3歳未満児
期 間： 令和7年04月01日(火) ～ 令和7年04月30日(水)



管理者	園 長	責任者

	間食（午前）	昼食	間食（午後）	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g)
--	--------	----	--------	---------	---------	-----------	-----	--------------------------------

	目 各 標 食 撰 品 取 群 量 の	(平均 純使 用取 量)	エ ネ ル ギ ー	たん ぱ く 質	脂 質	炭 水 化 物	ナ ト リ ウ ム	カ リ ウ ム	カ ル シ ウ ム	鉄	ビ タ ミ ン				食 物 繊 維	食 塩 相 当 量
											A	B1	B2	C		
	g	g	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	μ g	mg	mg	mg	g	g
合 計			487	21.0	17.7	65.5	551	770	301	1.9	265	0.30	0.43	29	3.7	1.3
栄養素別摂取目標			545	24.0	16.0	70.0	0	470	250	2.5	210	0.30	0.34	22	1.8	1.4
充足率			89.4	87.5	110.6	93.6	0.0	163.8	120.4	76.0	126.2	100.0	126.5	131.8	205.6	92.9



❀ご入園・ご進級おめでとうございます❀

少しでも食に興味を持ち、楽しい給食の時間が過ごせるような給食作りを心掛けて行きたいと思います。今年度もよろしくお願い致します😊



☆今月の特色 郷土料理～高知県～

・4/3 給食…グル煮

「グル煮」とは大根、人参、里芋といった根菜を中心に使った煮物の事です。いずれの食材も県内で手に入りやすい食材です。
「グル」とは土佐の方言で「仲間」「みんな」といった意味があり、様々な具材と一緒に煮込むことに由来していると言われています。
現代よりも食糧の調達が大変だった時代、あり合わせの野菜を使って「グル煮」を大量に作り、温めなおしながら食べられていました。
もともとは「南無阿弥陀仏」の6文字にちなんで6品の材料が使われていましたが、現代は様々な材料が使われています。
新しいお友達が増える4月。「グル煮」をみんなで食べて、お友達をたくさん増やしましょう♪



・おやつ…半夏(はんげ)だんご

半夏だんごとは、ミョウガの葉にくるんで蒸した団子の事です。
田畑の仕事がひと段落した半夏(7月2日頃)、その日は農作業を休み「ごくろうさま」という気持ちを込めて半夏だんごを作ったそうです。
みんなでわいわいとお団子を頬張りながら互いを労ったのでしょう。
園ではミョウガの葉は使用せず、半夏だんご風として提供します。
半夏の時期は少し早いですが、郷土料理としていつもと違った雰囲気味わってもらえたらと思います。



※食材発注や園の行事により、献立を変更する場合がございます。

