

給食献立表

2024・4月

日高市立保育所

日	曜	3 歳 以 上 児	
		昼 食	お や つ
1	月	ご飯・豚肉生姜焼き・コールスローサラダ・みそ汁(豆腐、わかめ)	ジョア・サブレ・せんべい
2	火	ご飯・赤魚甘辛煮・青菜3色和え・みそ汁(岩のり、じゃがいも)	牛乳・ふかしいも
3	水	ご飯・鶏肉胡麻みそ焼き・もやしとピーマンのおかか和え・すまし汁(かまぼこ、玉ねぎ、小松菜)	牛乳・にら入りおやき
4	木	ご飯・八宝菜・きゅうり梅肉和え・わかめスープ	牛乳・ココア蒸しパン
5	金	ご飯・鮭塩焼き・肉じゃが・みそ汁(チンゲン菜、高野豆腐)	牛乳・きな粉ラスク
6	土	茶・ミートドリア	
8	月	ご飯・さつまカレー・フルーツヨーグルト	牛乳・原宿ドック
9	火	ご飯・カレー煮付け・ひじき煮・みそ汁(かぼちゃ、玉ねぎ、水菜)	牛乳・いもようかん
10	水	ご飯・豚肉ケチャップ炒め・白菜と人参のおかか和え・みそ汁(大根、油揚げ)	牛乳・ぼてともち
11	木	ご飯・豆腐ひじきハンバーグ・きんぴらごぼう・トマト・みそ汁(きゃべつ、麩)	牛乳・マカロニきな粉
12	金	ご飯・はんぺんフライ・コールスローサラダ・レタススープ	茶・バナナフレーク
13	土	茶・ナポリタンスパゲティ	
15	月	ご飯・すき焼き風煮・トマトときゅうりの甘酢和え・みそ汁(さといも、ほうれん草)	牛乳・焼きそば
16	火	ご飯・さばのみそ煮・ほうれん草とひじきのサラダ・すまし汁(なると、玉ねぎ、豆苗)	茶・おかかチーズにぎり
17	水	ご飯・ささみレモン焼き・大根煮・みそ汁(チンゲン菜、高野豆腐)	牛乳・バターラスク・キウイ
18	木	ご飯・厚焼き卵・スパゲティサラダ・みそ汁(えのき、にら)	牛乳・ホットケーキ
19	金	ご飯・ふわふわさつま揚げ・白菜ときゅうりの胡麻甘酢和え・みそ汁(じゃがいも、大根、わけぎ)	牛乳・スイートポテト
20	土	茶・ミートソーススパゲティ	
22	月	ご飯・ポークカレー・キャベツとハムとブロッコリーのサラダ	牛乳・フルーツポンチ
23	火	ご飯・赤魚甘辛煮・さといも煮・みそ汁(かぼちゃ、玉ねぎ、水菜)	牛乳・シュガーラスク
24	水	ご飯・松風焼・小松菜なめたけ和え・すまし汁(はんぺん、チンゲン菜)	茶・肉うどん
25	木	ご飯・麻婆豆腐・スティックきゅうり・グレープフルーツ・春雨スープ	牛乳・しらす炒飯
26	金	わかめご飯・おでん風煮・ブロッコリーおかか和え	牛乳・お好み焼き
27	土	茶・ミートドリア	
30	火	ご飯・マグロバーベキュー・納豆和え・みそ汁(玉ねぎ、わかめ)	牛乳・じゃがバター風・キウイ

ご入所、ご進級おめでとうございます！

☆ 3 年新年度がスタートしました ☆

市内公立保育所では、統一献立で給食を実施しています。子どもたちはこれからゆっくと新しい環境に慣れていきます。その中で子どもたちにとって、給食の時間が楽しいひとときになるよう努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。

なお、各保育所での行事等により献立に変更が生じる場合がありますが、ご了承ください。

3歳未満児

エネルギー：435kcal

タンパク質：18.3g

脂 質：14.0g

3歳以上児

エネルギー：518kcal

タンパク質：21.1g

脂 質：15.7g

★子どもたちに人気のいちおしメニュー(レシピ付き)を掲載しています。
日高市子育て応援課のホームページ“公立保育所のおひるごはん”をご覧ください。

HP

日高市 公立保育所のおひるごはん

検索

