

2025年4月の予定献立表

認定こども園 鈴ノ宮保育園

日 曜	昼食	おやつ	あか	きいろ	みどり
			体が大きくなる。歯や骨がじょうぶになる。	力が出る。体があたたかくなる。	病気になりにくくなる。
1 火	和風チャーハン ひじきマヨドレサラダ 豆腐のみそ汁 ウインナー 	おかし	鮭 ひじき 豆腐 みそ わかめ ウインナー 牛乳	米	人参 たまねぎ ピーマン キャベツ きゅうり
2 水	ポテトコロケ たけのこご飯 ドレッシングサラダ 新たまねぎのみそ汁	ミニたい焼き	うす揚げ みそ わかめ 牛乳	じゃがいも パン粉 米 小麦粉	たけのこ 人参 キャベツ きゅうり たまねぎ 小豆
3 木	春野菜豆乳クリームシチュー 食パン 春キャベツのごま和え 【春キャベツの甘酢和え】 フルーツ	いちご風味 蒸しパン	鶏肉 豆乳 ちくわ 牛乳	米 じゃがいも 食パン ごま いちごジャム 蒸しパン粉	人参 たまねぎ キャベツ アスパラガス きゅうり フルーツ
4 金	かやくうどん (かやく煮込みうどん) ハッシュドポテト フルーツ	おかし おにぎり	かまぼこ うす揚げ わかめ 牛乳 花かつお	うどん じゃがいも 米 ごま	人参 もやし しいたけ フルーツ
5 土	ミックスサンド スティックパン 牛乳 フルーツ	おかし	シーチキン 牛乳	食パン スティックパン	キャベツ きゅうり 人参 フルーツ
7 月	そぼろチャーハン 三色ナムル 中華風スープ	いちごジャム サンド	豚肉 ウインナー わかめ 牛乳	米 ごま 食パン いちごジャム	人参 たまねぎ ピーマン キャベツ もやし きゅうり
8 火	からあげ マカロニサラダ わかめご飯 新じゃがのみそ汁 フルーツ 	マドレーヌ	鶏肉 わかめ みそ 卵 牛乳	片栗粉 マカロニ 米 ごま じゃがいも ホットケーキミックス バター	生姜 キャベツ きゅうり 人参 フルーツ
9 水	肉団子の野菜トマトソース 米飯 春キャベツのみそ汁 フルーツ	鮭おにぎり	豚肉 みそ 鮭 牛乳	片栗粉 米 麩 ごま	人参 たまねぎ ピーマン パプリカ キャベツ フルーツ
10 木	筑前煮 米飯 豆腐とわかめのみそ汁 フルーツ	豆腐のパンケーキ りんごジャム添え	鶏肉 ちくわ 豆腐 わかめ みそ 牛乳	じゃがいも 米 ホットケーキミックス りんごジャム	人参 たまねぎ たけのこ こんにゃく さやいんげん フルーツ
11 金	ポークカレーライス 春キャベツとツナのサラダ フルーツ	バウムクーヘン	豚肉 シーチキン 牛乳	米 じゃがいも 小麦粉	人参 たまねぎ キャベツ きゅうり フルーツ
12 土	あんぱん スティックパン 牛乳 一口ゼリー	せんべい	牛乳	小麦粉 スティックパン	小豆
14 月	チキンライス 和風マヨサラダ コンソメスープ フルーツ	ちんすこう	鶏肉 わかめ ベーコン 牛乳	米 小麦粉	人参 たまねぎ ピーマン キャベツ きゅうり フルーツ
15 火	豆腐てりやきバーグ 米飯 小松菜とツナの和え物 春キャベツと豆腐のみそ汁 フルーツ	スイスロール	豚肉 豆腐 ひじき シーチキン 牛乳	片栗粉 米 小麦粉 生クリーム	人参 たまねぎ 小松菜 白菜 キャベツ フルーツ
16 水	チキンカツ ゆかりご飯【米飯】 オーロラサラダ 新たまねぎのみそ汁	フレンチ トースト	鶏肉 みそ わかめ 牛乳	パン粉 米 ごま 食パン	キャベツ きゅうり 人参 たまねぎ
17 木	白身魚のごまダレ焼き 【白身魚の照り焼き】 米飯 土佐和え【おひたし】 豆腐と麩のみそ汁【豆腐のみそ汁】  ポパイケーキ	白身魚 花かつお 豆腐 わかめ みそ 卵 牛乳	ごま 米 麩 ホットケーキミックス	小松菜 白菜 人参 ほうれん草	
18 金	ビビンバ丼 中華春雨サラダ 豆腐とわかめのスープ  万博料理	ビスケット とおかし	豚肉 豆腐 わかめ 牛乳	米 ごま 春雨	人参 もやし 小松菜 キャベツ きゅうり

日 曜	昼食	おやつ	あか	きいろ	みどり
			体が大きくなる。歯や骨がじょうぶになる。	力が出る。体があたたかくなる。	病気になりにくくなる。
19 土	ツナマヨロール スティックパン 牛乳 フルーツ	ビスケット	シーチキン 牛乳	ロールパン スティックパン	たまねぎ きゅうり フルーツ
21 月	メンチカツ わかめご飯 ごまドレサラダ 【マヨドレサラダ】 麩のみそ汁【豆腐のみそ汁】 	ぶどうゼリー	豚肉 わかめ みそ 牛乳	パン粉 米 ごま 麩	キャベツ きゅうり 人参
22 火	春野菜チャーハン じゃことわかめの酢の物 豆腐のすまし汁 フルーツ	小倉よもぎ 蒸しパン	魚肉ソーセージ わかめ ちりめんじゃこ 豆腐 牛乳	米 ごま 蒸しパン粉	人参 たまねぎ ピーマン キャベツ アスパラガス きゅうり よもぎ 小豆 フルーツ
23 水	豚肉と野菜の中華麺 (野菜煮込みうどん) 蒸しシューマイ【かぼちゃの煮物】 さつまいもの甘酢かけ フルーツ	わかめ おにぎり	豚肉 なんと わかめ 牛乳	中華そば ごま 小麦粉 さつまいも 片栗粉 米	人参 もやし 白菜 フルーツ
24 木	白身魚のマヨドレ焼き 七分つきご飯【米飯】 おひたし 春キャベツのみそ汁	きなこ マフィン	白身魚 みそ 豆腐 きなこ 牛乳	米 麩 ホットケーキミックス	小松菜 白菜 人参 キャベツ
25 金	ハヤシライス 春キャベツとツナの和え物 フルーツ	ウエハース とせんべい	豚肉 シーチキン 牛乳	米 じゃがいも	人参 たまねぎ キャベツ フルーツ
26 土	ハムマヨパン スティックパン 牛乳 ゼリー	おかし	ハム 牛乳	ロールパン スティックパン	
28 月	手羽元のさっぱり煮 麦ごはん【米飯】 ごま和え【おひたし】 若竹汁 フルーツ	新たまねぎ クッキー	鶏肉 わかめ 牛乳	米 ごま ホットケーキミックス	生姜 小松菜 白菜 人参 たけのこ たまねぎ フルーツ
29 火					
30 水	厚揚げと豚肉のみそ煮 米飯 かぼちゃのみそ汁 フルーツ	豆腐とかぼちゃ のスコーン	厚揚げ 豚肉 みそ わかめ 豆腐 牛乳	春雨 米 小麦粉	人参 たまねぎ かぼちゃ フルーツ

() 内は基準値

4月平均	エネルギー							
	未満児	484 (490) Kcal	たんぱく質	16.7 (18.0) g	脂質	16.2 (15.0) g	塩分	1.5 (1.5) g
	3歳以上	580 (580) Kcal	20.8 (21.0) g	19.8 (17.0) g	1.8 (1.6) g			

※材料搬入ならびに保育内容や年齢などにより献立が変更されることがあります。
 ※食物アレルギーなどの対応については主治医の指導に基づいて毎月必ず担任にご相談下さい。
 ※() はひよこ組・りす組の献立です。【 】はひよこ組の献立です。

～ 万博料理 ビビンバ丼 ～



2025年4月から大阪関西万博が開催されるということで、今年度は参加する国の料理を献立に取り入れた「万博給食」にしたいと思います。

4月は「韓国」の「ビビンバ」を予定しています。ビビンバは韓国語で混ぜご飯を意味する(「ビビン」は混ぜる、「パ」はご飯)韓国を代表する料理のひとつで、日本でもおなじみの料理です。

次回の万博料理は6月を予定しています。楽しみにしていて下さいね!

