



# 4月 幼児用給食献立表



まつぼっくり保育園

(ぱんだ組・きりん組・らいおん組)

2025年

日	曜日	給食	おやつ
1	火	麻婆豆腐丼 ニラ玉スープ 豚バラ大根煮 ほうれん草ともやしの胡麻和え りんご	お好み焼き 麦茶
2	水	炊きたてごはん 豆腐の味噌汁 鯛の照り焼き れんこん金平 大根サラダ 清見オレンジ	揚げパン 牛乳
3	木	手作り黒糖パン チャウダースープ ポークチャップ マッシュポテト りんご入りキャベツサラダ いちご	さつまいもクッキー 麦茶
4	金	けんちんうどん はんぺんのバター焼き ほうれん草ときのこのサラダ トマト パナナ	にんじんケーキ 牛乳
5	土	懇談会	
6	日		
7	月	ゆかりごはん 麩入り味噌汁 鶏肉のマーマレード焼き ブロッコリーのマヨネーズ和え さっぱりさつま芋のレモン煮 パナナ	ジャムサンド 牛乳
8	火	ナポリタン わかめスープ 鮭の香草パン粉焼き キャベツの胡麻ネーズあえ 甘夏	ピラフ 麦茶
9	水	ほかほかごはん なめこ味噌汁 松風焼き 切り干し大根の煮物 ほうれん草の磯和え りんご	蒸しパン 牛乳
10	木	丸パン カレー風味春雨スープ フィッシュフライ(タルタルソース) アスパラガスと人参のソテー 茹でブロッコリー りんごゼリー	のりたまおにぎり オレンジジュース
11	金	お祭り献立:お赤飯 清まし汁 天ぷら(ちくわ・きす・野菜) 筑前煮 キャベツの昆布あえ いちご	薄皮まんじゅう せんべい 牛乳
12	土	ハヤシライス 大根とベーコンのスープ ポテトサラダ フルーツ	ホットドッグ 麦茶
13	日		
14	月	ひじきごはん 若竹汁 鶏肉の胡麻味噌焼き ほうれん草ともやしのナムル 粉ふき芋 ヨーグルト	マドレーヌ 牛乳
15	火	味噌ラーメン 切り干し大根とさつま揚げの煮物 小松菜のおかかあえ パナナ	芋けんぴ 牛乳
16	水	フリーの先生(チューリップ弁当) チューリップごはん 春雨スープ 唐揚げ ポテトサラダ タコさんウインナー ゆでブロッコリー 花型人参 いちご	フルーツヨーグルト 麦茶 せんべい
17	木	手作りぶどうパン ミネストローネスープ カレイのりんごソース ブロッコリーときのこのサラダ ジャーマンポテト 清見オレンジ	バナナブラウニー 牛乳
18	金	グリーンピースごはん 具だくさん豚汁 豚肉のカレーピカタ なすの味噌炒め 大根サラダ りんご	マカロニきな粉 牛乳
19	土	中華丼 かにかまスープ ツナサラダ フルーツ	手作りおこし 麦茶
20	日		
21	月	ふんわり湯種パン コーンチャウダー アメリカンハンバーグ スイートポテトサラダ 人参の甘煮 いちご	サーダーアングギー 牛乳
22	火	炊きたてごはん わかめの味噌汁 鯖の味噌煮 生揚げとじゃが芋のそぼろ煮 つぶれ金時豆煮 清見オレンジ	プリン せんべい 麦茶
23	水	郷土料理(埼玉県) ごまごはん 五目汁 ゼリーフライ マカロニサラダ ブロッコリーのゴマ和え 美生柑	クロックムッシュ 麦茶
24	木	スパゲッティミートソース チキンスープ アスパラサラダ 大学芋 グレープフルーツ	ふりかけおにぎり 麦茶
25	金	大好きわかめごはん さつま汁 メンチカツ 金平ごぼう もやしと人参のナムル パナナ	ヨーグルトオレンジケーキ 牛乳
26	土	豚丼 キャベツのスープ コーンサラダ フルーツ	鮭おにぎり 麦茶
27	日		
28	月	チャンポンうどん サクサクチキンコーンフ레이크揚げ ふきの味噌炒め トマト りんご	たぬきおにぎり 麦茶
29	火	昭和の日	
30	水	カレーライス 豆腐スープ スペニッシュ卵焼き ほうれん草サラダ パナナ	コーンチーズトースト 牛乳
			<b>3~5歳児エネルギー</b> 592Kcal
			<b>3~5歳児たんぱく質</b> 23.6g

仕入の都合により献立を変更することがありますのでご了承ください。



今年度は日本の郷土料理を毎月一品取り入れていきます。今月は埼玉県の郷土料理「ゼリーフライ」です。ゼリーフライとは…

埼玉県行田市を中心とする地域で親しまれている郷土料理です。おからやじゃが芋、人参や葱などの野菜を混ぜて小判状に成形し、油で揚げます。見た目は衣のついてないコロッケに似ています。小判のような形から「銭フライ」と呼ばれていたものが変化して「ゼリーフライ」になったともいわれています。



