

2025年

4月

## 給食献立表

くりくま保育園

		給食	材料	うさぎ~ぞうぐみ おやつ (材料)	りす~ひよこぐみ おやつ (材料)	
3	木	17	ごはん 豚じゃが 中華胡瓜	白米 豚肉 新じゃが芋 人参 新玉葱 つきこん 砂糖 醤油 みりん 削り節 胡瓜 砂糖 醤油 米酢 ごま油	牛乳 手作りパン (薄力粉 砂糖 塩 菜種油 ドライイースト)	蒸しじゃが (じゃが芋) 干しブルー
4	金	18	ごはん あらめ煮 千草和え	白米 牛肉 あらめ 人参 新玉葱 干し椎茸 三度豆 油揚げ 砂糖 醤油 みりん 削り節 小松菜 もやし えのき 醤油	牛乳 焼き芋 干しブルー	青菜おにぎり (白米 青菜 塩) いちご
5	土	19	ご飯 鶏肉と白菜の煮物 春キャベツの胡麻和え	白米 鶏肉 白菜 白葱 生椎茸 油揚げ 削り節 醤油 春キャベツ アスパラガス 白胡麻 砂糖 醤油	牛乳 きらす揚げ ミニゼリー	5日 さくっとあられ 19日 蒸し芋 (さつま芋) 干しブルー
7	月	21	ごはん 新ごぼうと豚肉のきんぴら 春雨の酢の物	白米 豚肉 新ごぼう 蓮根 人参 三度豆 砂糖 醤油 菜種油 春雨 胡瓜 春キャベツ トマト 砂糖 塩 醤油 コショウ 米酢 オリーブ油	牛乳 黒糖かるかん (長芋 上新粉 黒糖 BP)	じゃが芋もち (じゃが芋 塩 片栗粉) 季節のみかん
8	火	22	ごはん 鶏の香り焼き カラフルサラダ	白米 鶏肉 にんにく 土生姜 醤油 みりん じゃが芋 さつま芋 かぼちゃ 人参 砂糖 塩 米酢 コショウ オリーブ油	牛乳 豆腐団子 (豆腐 白玉粉 上新粉 砂糖 きな粉)	蓮根のおやき (蓮根 塩 片栗粉) 干しブルー
9	水	23	ごはん 鯖の照り焼き 添え野菜 新じゃがとえんどうの煮物	白米 鯖 醤油 みりん アスパラガス 春キャベツ 新じゃが芋 新玉葱 人参 うすいえんどう 砂糖 醤油 みりん 削り節	牛乳 米粉蒸しパン (米粉 BP 砂糖 豆乳 上新粉 米酢 太白胡麻油)	アップルポテト (さつま芋 りんご) ベビースティック
10	木	24	ごはん 七宝菜 長芋の磯和え	白米 豚肉 春キャベツ 人参 白菜 新玉葱 もやし 生椎茸 塩 コショウ 醤油 片栗粉 菜種油 長芋 焼きのり 醤油	牛乳 季節のみかん 芋かりんとう	カラフル蒸しじゃが (じゃが芋 塩) 季節のみかん
11	金	25	11日 ごはん 25日 たけのごはん 新玉葱の土佐和え けんちん汁	白米 白米 たけのこ 干し椎茸 油揚げ 醤油 削り節 新玉葱 かつお節 醤油 鶏肉 豆腐 こんにゃく 大根 人参 新ごぼう しめじ 里芋 青葱 醤油 削り節	牛乳 カラフルポテトフライ (じゃが芋 塩 菜種油)	人参おにぎり (白米 人参 塩) 干しブルー
12	土	26	ごはん 牛肉の時雨煮 白菜の昆布和え	白米 牛肉 蓮根 人参 新ごぼう 絹さや しらたき 土生姜 砂糖 醤油 みりん 削り節 白菜 細切り昆布 醤油 みりん	牛乳 りんご おとうふ屋さんのビスケット	12日 蒸し芋 (さつま芋) 26日 むらさき芋せんべい りんご
14	月	28	ごはん 鮭の野菜あんかけ れんこんのかか煮	白米 鮭 新玉葱 人参 えのき 三度豆 砂糖 醤油 米酢 片栗粉 削り節 蓮根 かつお節 削り節 砂糖 醤油 みりん	牛乳 マカロニきな粉 (マカロニ 砂糖 塩 きな粉) 干しブルー	長芋のおやき (長芋 キャベツ 塩 片栗粉 菜種油) 干しブルー
15	火		ごはん ポークバーグ 春野菜の酢味噌かけ	白米 豚ひき肉 新玉葱 新ごぼう 卵 土生姜 砂糖 塩 醤油 片栗粉 かぼちゃ 人参 春キャベツ アスパラガス スナックエンドウ 砂糖 味噌 米酢	お茶 じゃこのりおにぎり (白米 ちりめんじゃこ 小松菜 白ごま 焼きのり 塩) かみかみ昆布 (昆布 醤油 砂糖)	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) みかん寒天 (みかん 寒天)
16	水	30	ごはん 春野菜のポトフ風 にらの和え物	白米 牛肉 新じゃが芋 人参 春キャベツ 新玉葱 セロリ 塩 コショウ 醤油 削り節 にら もやし 油揚げ 砂糖 醤油	牛乳 季節のみかん つぶせんべい	さつま芋団子 (さつま芋 上新粉) りんご

ご進級・ご入学おめでとうございます！

外の景色からも献立からも春を感じるようになりました。

ひとつおにいさんやおねえさんになったお友だちや新しく“くりくまっこ”になったお友だちも

おいしいくりくまの給食を食べて新しい生活を元気に過ごしてください。

毎日の給食とおやつを給食室に展示しています。ぜひ見に来てくださいね。