

令和7年度

4月献立表



月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5
	かぼちゃのそぼろ煮 春雨サラダ 麩のみそ汁	春野菜のがんもどき ごまあえ 干し大根のみそ汁	たけのこごはん ミートローフ 酢の物 沢煮椀	肉団子のおんかけ 納豆和え 五目すいとん汁	入園・進級式
7	8	9	10	11	12
ジャーマンオムレツ 大豆とひじき煮 春野菜のみそ汁	魚の菜の花焼き 青菜の和え物 かぼちゃのみそ汁	厚揚げのそぼろ煮 花野菜のじゃこ和え かきたま汁	バイキング	鶏肉のマスタード焼き 春雨の中華炒め ブロッコリースープ	親子うどん 塩もみきゅうり くだもの
14	15	16	17	18	19
筑前煮 大根なます 豆腐のみそ汁	魚のみそマヨ焼き おひたし ふわふわスープ	チリコンカン 春雨サラダ 麩のすまし汁	ポテトグラタン えんどうサラダ トマトスープ パン	弁当の日	なのはなサンド ポタージュ くだもの
21	22	23	24	25	26
鶏肉じゃが きゅうりの酢の物 なめこ汁	あじのごま焼き チャプチェ えのきの中華スープ	おからナゲット ビーフンサラダ にゅうめん	中華風おこわ 真珠蒸し ねばねば和え さつま汁	メンチカツ わかめサラダ 春雨スープ	肉みそスパゲティ ゆで豆 くだもの
28	29	30			
さつま芋のひじき煮 かに入り酢の物 五目汁	昭和の日	高野豆腐のから揚げ わかめの酢の物 サンラータン汁	※毎週木曜日と 土曜日は完全給食 のため、白ご飯は いりません		

保護者の皆様へ

梅・藤・桜組の主食の量について、梅組は約100g、藤・桜組は約110g位給食で摂るようにしていますが、あくまで目安ですので、お子様の状態を見ながらご家庭で量を微調整してもらえたらと思います。



梅・藤・桜組は、今月から料理会が始まります。梅組は、桃組で使用していたエプロンセットを持参して頂いても構いませんが、園でも購入できますので、購入をご希望の場合はお知らせください。

天候によって、予定された献立が急遽変更される場合もありますが、ご理解の程、よろしくお願い致します。