



給食献立表

普通食



令和3年 4月

ベビーエンゼル八千代中央保育園

日付	給食	おやつ	熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギー	タンパク質	脂質	食塩
4月1日	ミートソーススパゲティ ひじきサラダ バナナ	五目おにぎり いりこ	米、麦、マヨネーズ、砂糖、スパゲティ、小麦粉	豚挽き肉、トマトピューレ、ひじき、ツナ、油揚げ、鶏肉、いりこ	にんじん、たまねぎ、きゅうり、とうもろこし、みつば、しいたけ、バナナ	453	17.3	12.7	1.3
4月2日	麦ごはん 肉じゃが 干草煮 味噌汁	ドロップクッキー 牛乳 いりこ	米、麦、油、小麦粉、バター、砂糖、ごま、じゃがいも	豚肉、油揚げ、スキムミルク、鶏卵、わかめ、味噌、しらたき、牛乳、いりこ	玉ねぎ、人参、さやいんげん、ほうれん草、もやし、りんご	418	15.2	11.4	1.4
4月5日	カレーライス 小松菜の胡麻和え いちご	スコーン いりこ	米、麦、じゃがいも、砂糖、ごま、小麦粉、バター、ベーキングパウダー、カレーパウダー、ココア	豚肉、牛乳、いりこ	人参、玉ねぎ、にんにく、生姜、小松菜	420	12.2	12.1	1.8
4月6日	麦ごはん ミートローフ まめ豆サラダ 中華コーンスープ	蒸しパン(ブルーネ) 牛乳 いりこ	米、麦、マヨネーズ、蒸しパンミックス、片栗粉	豚肉、鶏卵、ハム、牛乳、鰹粉	玉ねぎ、人参、とうもろこし、グリーンピース、大豆、枝豆、ブルーネ、チンゲン菜、ねぎ	421	19.1	15.6	1.7
4月7日	麦ごはん カレイのオランダ風あんかけ 味噌汁	プリン いりこ	米、麦、油、バター、砂糖、小麦粉	カレイ、味噌、鰹粉、いりこ、プリン	パプリカ、玉ねぎ、ピーマン、キャベツ、人参、もやし、にら、南瓜、しめじ	418	20.1	12.2	1.1
4月8日	麦ごはん 豚肉と生揚げの旨味噌炒め キャベツのおひたし 野菜スープ	芋ようかん 牛乳 いりこ	米、麦、ごま油、	鮭、油揚げ、鶏卵、鰹粉、牛乳、いりこ	切り干し大根、人参、しいたけ、さやえんどう、ほうれん草	419	16.9	11.1	1.3
4月9日	けんちんうどん 納豆の天ぷら オレンジ	しらすトースト いりこ	うどん、食パン、小麦粉、マヨネーズ	納豆、豆腐、青のり、しらす、鶏卵、チーズ、いりこ	大根、人参、ごぼう、れんこん、ねぎ、オレンジ	440	18.5	16.4	1.7
4月12日	麦ごはん レバーかつ ツナ入り野菜サラダ 味噌汁	さつま芋のレモン煮 いりこ	米、麦、小麦粉、さつま芋、マヨネーズ、砂糖、パン粉、油	豚レバー、ツナ、刻み昆布、鶏卵、スキムミルク、味噌、鰹節粉、いりこ	生姜、キャベツ、キュウリ、トマト、小松菜、えのきたけ、レモン果汁、みかん	404	16.5	8.5	1.3
4月13日	ひじき入り炒飯 野菜のそぼろ煮 チンゲンサイのスープ	きな粉バナナ 牛乳 いりこ	米、麦、油、じゃがいも、砂糖、ごま油、中華種	しらす、ひじき、鶏卵、鶏ひき肉、いりこ、きな粉、牛乳	人参、玉ねぎ、さやいんげん、青梗菜、えのきたけ、バナナ	391	14.4	10	1.1
4月14日	麦ごはん 鮭のパン粉焼き 切り干し大根の煮物 味噌汁	豆腐ドーナツ 牛乳 いりこ	米、麦、マヨネーズ、パン粉、砂糖、油、ホットケーキミックス	鮭、油揚げ、わかめ、味噌、鰹節粉、豆腐、牛乳、いりこ	切り干し大根、人参、椎茸、さやえんどう、里芋	452	18.9	14	1.6
4月15日	焼うどん ポテトグラタン りんご	ジャムパン いりこ	うどん、油、じゃがいも、コッペパン、マーマレード	豚肉、チーズ、生クリーム、鰹節、いりこ	人参、キャベツ、もやし、玉ねぎ、パセリ、りんご	411	14.6	13.7	1.5
4月16日	麦ごはん ポークケチャップ 野菜の納豆和え 味噌汁	ホットケーキ(ごぼう) 牛乳 いりこ	米、麦、小麦粉、ホットケーキミックス、油	豚肉、納豆、豆腐、牛乳、いりこ、味噌、鰹粉	玉ねぎ、しめじ、ほうれん草、人参、えのきたけ、なめこ、ねぎ	440	19.6	11.5	1.4
4月19日	麦ごはん 肉豆腐 小松菜としめじの炒め物 味噌汁	ガレット 牛乳 いりこ	米、麦、砂糖、油、じゃがいも、バター	焼豆腐、豚肉、しらたき、ベーコン、鶏卵、チーズ、スキムミルク、味噌、鰹粉、ひじき、牛乳、いりこ	玉ねぎ、人参、グリーンピース、小松菜、しめじ、ねぎ	435	18.6	14.7	1.7
4月20日	麦ごはん にらハンバーグ ポテトサラダ 澄まし汁	揚げパンシュガー いりこ	米、麦、片栗粉、じゃがいも、コッペパン、油、砂糖	豚肉、マヨネーズ、鶏卵、ツナ、わかめ、鰹粉、いりこ	にら、玉ねぎ、人参、ブロッコリー、たけのこ、えのきたけ	456	16.2	16.6	1.7
4月21日	麦ごはん かつおの生姜煮 じゃが芋ソテー 味噌汁	もちもちチーズパン 牛乳 いりこ	米、麦、砂糖、じゃがいも、油、白玉粉	かつお、ベーコン、生揚げ、味噌、鰹粉、牛乳、いりこ、チーズ	生姜、人参、ピーマン、ほうれん草	431	21.5	10.9	1.3
4月22日	カレーライス ひじきと枝豆のサラダ りんご	蒸しパン(小松菜) 牛乳 いりこ	米、麦、じゃがいも、砂糖、蒸しパンミックス、カレールー、油	鶏肉、大豆、ひじき、牛乳、いりこ	人参、玉ねぎ、にんにく、生姜、枝豆、小松菜、もやし、胡瓜、りんご	386	13.4	12.2	1.7
4月23日	麦ごはん 鶏のから揚げ ゴマサラダ グレープフルーツ	オレンジケーキ いりこ	米、麦、片栗粉、ごま、ホットケーキミックス、マヨネーズ、バター、油	鶏肉、いりこ	生姜、にんにく、ほうれん草、レタス、人参、胡瓜、コーン、グレープフルーツ、オレンジ果汁	427	13.8	15.5	0.8
4月26日	和風スパゲティ ブロッコリーのおかか和え バナナ	稲荷ずし いりこ	スパゲティ、オリーブ油、米、麦、砂糖、ごま	ハム、鰹節、油揚げ、いりこ	玉ねぎ、人参、えのきたけ、しいたけ、なめこ、ブロッコリー、バナナ	408	15.1	9.2	1.2
4月27日	麦ごはん 鶏ときのこの煮物 春雨ナムル 味噌汁	ホットケーキ(コーン、グリーンピース) 牛乳 いりこ	米、麦、ごま、ホットケーキミックス、さつまいも	鶏肉、春雨、鶏卵、わかめ、牛乳、いりこ、味噌、鰹粉	飲ん人、玉ねぎ、えのきたけ、しめじ、胡瓜、もやし、ねぎ、とうもろこし、グリーンピース	452	16.6	11.2	1.6
4月28日	麦ごはん カジキのオーロラソース かぼちゃのそぼろ煮 味噌汁	パン粉クッキー 牛乳 いりこ	米、麦、マヨネーズ、油、砂糖、パン粉、ベーキングパウダー、バター	めかじき、鶏ひき肉、油揚げ、味噌、鰹粉、牛乳、鶏卵、スキムミルク、いりこ	人参、玉ねぎ、ピーマン、南瓜、キャベツ	451	18.1	16.5	1.2
4月30日	こいのぼりライス 鶏の照り焼き りんご	ホットケーキ 柏餅(2歳児) いりこ	米、麦、砂糖、油、バター、ホットケーキミックス	鶏肉、ちくわ、いりこ	人参、玉ねぎ、ブロッコリー、りんご	359	14	9	1.2



※この献立は材料の入荷の都合により変更になることがあります。
 ※ () で書かれたメニューは0, 1才児クラスのみとなります。





給食献立表

卵・乳



令和3年 4月

ベビーエンゼル八千代中央保育園

日付	給食	おやつ	熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギー	タンパク質	脂質	食塩
4月1日	ミートソーススパゲティ ひじきサラダ バナナ	五目おにぎり いりこ	米、麦、マヨドレ、砂糖、スパゲティ、小麦粉	豚挽き肉、トマトピューレ、ひじき、ツナ、油揚げ、鶏肉、いりこ	にんじん、たまねぎ、きゅうり、とうもろこし、みつば、しいたけ、バナナ	453	17.3	12.7	1.3
4月2日	麦ごはん 肉じゃが 干草煮 味噌汁	ホットケーキ(リンゴ) 豆乳 いりこ	米、麦、油、小麦粉、砂糖、ごま、じゃがいも	豚肉、油揚げ、わかめ、味噌、しらたき、豆乳、いりこ	玉ねぎ、人参、さやいんげん、ほうれん草、もやし、りんご	418	15.2	11.4	1.4
4月5日	カレーライス 小松菜の胡麻和え いちご	ホットケーキ いりこ	米、麦、じゃがいも、砂糖、ごま、小麦粉、ベーキングパウダー、除去用カレールウ、ココア	豚肉、豆乳、いりこ	人参、玉ねぎ、にんにく、生姜、小松菜	420	12.2	12.1	1.8
4月6日	麦ごはん ミートローフ まめ豆サラダ 中華コーンスープ	蒸しパン(ブルー) 豆乳 いりこ	米、麦、マヨドレ、蒸しパンミックス、片栗粉	豚肉、魚肉ソーセージ、豆乳、鰹粉	玉ねぎ、人参、とうもろこし、グリーンピース、大豆、枝豆、ブルー、チンゲン菜、ねぎ	421	19.1	15.6	1.7
4月7日	麦ごはん カレイのオランダ風あんかけ 味噌汁	オレンジゼリー いりこ	米、麦、油、砂糖、小麦粉	カレイ、味噌、鰹粉、いりこ	パプリカ、玉ねぎ、ピーマン、キャベツ、人参、もやし、にら、南瓜、しめじ、オレンジゼリー	418	20.1	12.2	1.1
4月8日	麦ごはん 豚肉と生揚げの旨味炒め キャベツのおひたし 野菜スープ	芋ようかん 豆乳 いりこ	米、麦、ごま油、	鮭、油揚げ、鶏卵、鰹粉、豆乳、いりこ	切り干し大根、人参、しいたけ、さやえんどう、ほうれん草	419	16.9	11.1	1.3
4月9日	けんちんうどん 納豆の天ぷら りんご	しらすトースト いりこ	うどん、食パン、小麦粉、マヨドレ	納豆、豆腐、青のり、しらす、いりこ	大根、人参、ごぼう、れんこん、ねぎ、オレンジ	440	18.5	16.4	1.7
4月12日	麦ごはん レバーかつ ツナ入り野菜サラダ 味噌汁	さつま芋のレモン煮 いりこ	米、麦、小麦粉、さつま芋、砂糖、パン粉、油	豚レバー、ツナ、刻み昆布、味噌、鰹粉、いりこ	生姜、キャベツ、キュウリ、トマト、小松菜、えのきたけ、レモン果汁、みかん	404	16.5	8.5	1.3
4月13日	ひじき入り炒飯 野菜のそぼろ煮 チンゲンサイのスープ	きな粉バナナ 豆乳 いりこ	米、麦、油、じゃが芋、砂糖、ごま油、中華麺	しらす、ひじき、鶏ひき肉、いりこ、きな粉、豆乳	人参、玉ねぎ、さやいんげん、青梗菜、えのきたけ、バナナ	391	14.4	10	1.1
4月14日	麦ごはん 鮭のパン粉焼き 切り干し大根の煮物 味噌汁	豆腐ドーナツ 豆乳 いりこ	米、麦、マヨドレ、パン粉、砂糖、油、ホットケーキミックス	鮭、油揚げ、わかめ、味噌、鰹粉、豆腐、豆乳、いりこ	切り干し大根、人参、椎茸、さやえんどう、里芋	452	18.9	14	1.6
4月15日	焼うどん マッシュポテト りんご	ジャムパン いりこ	うどん、油、じゃが芋、コッペパン、マーレード	豚肉、鰹節、いりこ	人参、キャベツ、もやし、玉ねぎ、パセリ、りんご	411	14.6	13.7	1.5
4月16日	麦ごはん ポークケチャップ 野菜の納豆和え 味噌汁	ホットケーキ(ごぼう) 豆乳 いりこ	米、麦、小麦粉、ホットケーキミックス、油	豚肉、納豆、豆腐、豆乳、いりこ、味噌、鰹粉	玉ねぎ、しめじ、ほうれん草、人参、えのきたけ、なめこ、ねぎ	440	19.6	11.5	1.4
4月19日	麦ごはん 肉豆腐 小松菜としめじの炒め物 味噌汁	こぶき芋 豆乳 いりこ	米、麦、砂糖、油、じゃが芋	焼豆腐、豚肉、しらたき、ベーコン、味噌、鰹粉、ひじき、豆乳、いりこ	玉ねぎ、人参、グリーンピース、小松菜、しめじ、ねぎ	435	18.6	14.7	1.7
4月20日	麦ごはん にらハンバーグ ポテトサラダ 澄まし汁	揚げパンシュガー いりこ	米、麦、片栗粉、じゃが芋、コッペパン、マーレード	豚肉、マヨドレ、ツナ、わかめ、鰹粉、いりこ	にら、玉ねぎ、人参、ブロッコリー、たけのこ、えのきたけ	456	16.2	16.6	1.7
4月21日	麦ごはん かつおの生姜煮 じゃが芋ソテー 味噌汁	ホットケーキ 豆乳 いりこ	米、麦、砂糖、じゃが芋、油、ホットケーキミックス	かつお、ベーコン、生揚げ、味噌、鰹粉、豆乳、いりこ	生姜、人参、ピーマン、ほうれん草	431	21.5	10.9	1.3
4月22日	カレーライス ひじきと枝豆のサラダ りんご	蒸しパン(小松菜) 豆乳 いりこ	米、麦、じゃが芋、砂糖、蒸しパンミックス、除去用カレールウ、油	鶏肉、大豆、ひじき、豆乳、いりこ	人参、玉ねぎ、にんにく、生姜、枝豆、小松菜、もやし、胡瓜、りんご	386	13.4	12.2	1.7
4月23日	麦ごはん 鶏のから揚げ ゴマサラダ グレープフルーツ	オレンジケーキ いりこ	米、麦、片栗粉、ごま、ホットケーキミックス、マヨドレ、油	鶏肉、いりこ	生姜、にんにく、ほうれん草、レタス、人参、胡瓜、コーン、グレープフルーツ、オレンジ果汁	427	13.8	15.5	0.8
4月26日	和風スパゲティ ブロッコリーのおかか和え バナナ	稲荷ずし いりこ	スパゲティ、オリーブ油、米、麦、砂糖、ごま	ハム、鰹節、油揚げ、いりこ	玉ねぎ、人参、えのきたけ、しいたけ、なめこ、ブロッコリー、バナナ	408	15.1	9.2	1.2
4月27日	麦ごはん 鶏ときのこの煮物 春雨ナムル 味噌汁	ホットケーキ(コーン、グリーンピース) 豆乳 いりこ	米、麦、ごま、ホットケーキミックス、さつまいも	鶏肉、春雨、わかめ、豆乳、いりこ、味噌、鰹粉	飲ん人、玉ねぎ、えのきたけ、しめじ、胡瓜、もやし、ねぎ、とうもろこし、グリーンピース	452	16.6	11.2	1.6
4月28日	麦ごはん カジキのオーロラソース かぼちゃのそぼろ煮 味噌汁	ホットケーキ いりこ	米、麦、マヨドレ、油、砂糖、ホットケーキミックス	めかじき、鶏ひき肉、油揚げ、味噌、鰹粉、豆乳、いりこ	人参、玉ねぎ、ピーマン、南瓜、キャベツ	451	18.1	16.5	1.2
4月30日	こいのぼりライス 鶏の照り焼き りんご	ホットケーキ 柏餅(2歳児) いりこ	米、麦、砂糖、油、ホットケーキミックス	鶏肉、ちくわ、いりこ	人参、玉ねぎ、ブロッコリー、りんご	359	14	9	1.2



※この献立は材料の入荷の都合により変更になることがあります。
 ※ () で書かれたメニューは0、1才児クラスのメニューとなります。





給食献立表

離乳食



令和3年 4月

ベビーエンゼル八千代中央保育園

日付	献立				食 材
	主食	おかず	汁・果汁等	おやつ	
4月1日	ミートスパゲティ	ひじきサラダ	バナナ	赤ちゃんせんべい	スパゲティ、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、トマト、コンソメ、ひじき、ツナ、大豆、とうもろこし、胡瓜、バナナ、赤ちゃんせんべい
4月2日	お粥	肉じゃが、千草煮	味噌汁	ホットケーキ（リンゴ）	米、じゃが芋、鶏ささみ、玉ねぎ、人参、さやいんげん、ほうれん草、油揚げ、鰹節、もやし、わかめ、ホットケーキミックス、リンゴ
4月5日	野菜粥	小松菜の胡麻和え	いちご	ホットケーキ	米、鶏ひき肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ、小松菜、ごま、いちご、小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖
4月6日	お粥	ミートローフ、まめ豆サラダ	中華コーンスープ	蒸しパン（ブルーベリー）	米、鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、トウモロコシ、グリーンピース、トマトペースト、大豆、枝豆、クリームコーンチンゲン菜、ねぎ、ブルーベリー、蒸しパンミックス
4月7日	お粥	カレイのオランダ風あんかけ、野菜炒め	味噌汁	オレンジゼリー	米、カレイ、パプリカ、玉ねぎ、ピーマン、キャベツ、人参、もやし、にら、南瓜、しめじ、オレンジゼリー
4月8日	お粥	ささみと生揚げの甘味噌煮、キャベツのお浸し	野菜スープ	芋ようかん	米、鶏ささみ、生揚げ、キャベツ、ニラ、パプリカ、味噌、鰹節、じゃが芋、玉ねぎ、人参、さつまいも、寒天、砂糖
4月9日	けんちんうどん	納豆と人参の和え物	オレンジ	食パン	うどん、豆腐、大根、納豆、人参、ごぼう、レンコン、ねぎ、オレンジ、食パン
4月12日	お粥	レバーのトマト煮、ツナ入り野菜サラダ	味噌汁	さつまいものレモン煮	米、鶏レバー、トマトペースト、ツナ、キャベツ、キュウリ、トマト、みかん、昆布、小松菜、えのきたけ、サツマイモ、レモン果汁
4月13日	ひじき粥	野菜のそぼろ煮	チンゲン菜スープ	きな粉バナナ	米、しらす、ひじき、人参、鶏ひき肉、じゃが芋、玉ねぎ、さやいんげん、チンゲン菜、えのきたけ、きな粉、バナナ
4月14日	お粥	鮭のパン粉焼き、切り干し大根の煮物	味噌汁	ホットケーキ（豆腐）	米、鮭、パン粉、切り干し大根、油揚げ、人参、しいたけ、さやいんげん、里芋、わかめ、ホットケーキミックス、豆腐
4月15日	煮込みうどん	マッシュポテト	りんご	ジャムパン	うどん、鶏ささみ、人参、キャベツ、もやし、鰹節、じゃが芋、玉ねぎ、パセリ、リンゴ、コッペパン、マーマレード
4月16日	お粥	チキンチャップ、野菜の納豆和え	味噌汁	ホットケーキ（ごぼう）	米、鶏ささみ、玉ねぎ、しめじ、トマトペースト、納豆、ほうれん草、人参、えのきたけ、豆腐、なめこ、ホットケーキミックス、ごぼう
4月19日	お粥	肉豆腐、小松菜としめじの炒め物	味噌汁	こふき芋	米、鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、グリーンピース、小松菜、しめじ、ねぎ、ひじき、じゃが芋
4月20日	お粥	にらハンバーグ、ポテトサラダ	すます汁	コッペパン	米、鶏ひき肉、ニラ、玉ねぎ、人参、片栗粉、じゃが芋、ブロッコリー、ツナ、わかめ、えのきたけ、コッペパン
4月21日	お粥	カジキの煮つけ、じゃが芋のソテー	味噌汁	ホットケーキ	米、メカジキ、人参、ピーマン、生揚げ、ほうれん草、ホットケーキミックス
4月22日	野菜がゆ	ひじきと枝豆のサラダ	りんご	蒸しパン（小松菜）	米、大豆、じゃが芋、玉ねぎ、ひじき、枝豆、小松菜、もやし、胡瓜、リンゴ、蒸しパンミックス
4月23日	お粥	鶏の煮物、ゴマサラダ	味噌汁	オレンジケーキ	米、鶏ささみ、砂糖、ほうれん草、レタス、人参、胡瓜、トウモロコシ、ごま、わかめ、味噌、ホットケーキミックス、オレンジ果汁
4月26日	和風スパゲティ	ブロッコリーのおかか和え	バナナ	赤ちゃんせんべい	スパゲティ、玉ねぎ、人参、えのきたけ、なめこ、しいたけ、乗り、ブロッコリー、鰹節、バナナ、赤ちゃん菓子
4月27日	鶏ときのこのあんかけ丼	春雨サラダ	味噌汁	ホットケーキ	米、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、えのきたけ、しめじ、片栗粉、春雨、胡瓜、サツマイモ、ねぎ
4月28日	おかゆ	カジキのトマト煮、南瓜のそぼろ煮	味噌汁	赤ちゃんビスケット	米、メカジキ、人参、玉ねぎ、ピーマン、トマトペースト、南瓜、鶏ひき肉、キャベツ、油揚げ、赤ちゃんビスケット
4月30日	トマトリゾット	ブロッコリーの煮びたし	りんご	ホットケーキ	米、鶏ひき肉、人参、トウモロコシ、リンゴ、トマト、ブロッコリー、玉ねぎ

給食をはじめ取り入れる保護者の方へ。
 エンゼルでは、「食」を家庭ベースに考え、3回食が始まる頃より保育園でも「昼」を離乳食として取り入れていきます。初めて、園の食事をとり始める方は、必ず献立メニューを見て「食べたことが無い食材は無いかどうか？」を確認してください。又、献立は前月末に保護者の方の手元に届きますので、初めての食材については事前にご家庭でも挑戦してみるようお願い致します。食べたことが無い食材や、アレルギーの恐れのある食材等、又、家庭での離乳食の進め方等気軽に担任へご相談ください。

