



あかのなかま	みどりのなかま	きいろのなかま	その他調味料	主食
からだをつくる	からだの調子をととのえる	エネルギーのもとになる		

令和7年度

給食だより

☆ご入園・ご進級おめでとうございます☆

子どもたちにとっての食事は、心身の健やかな発達とともに将来にわたる正しい食習慣の基礎を築くために大切です。そのため『食育』を保育の柱の一つに位置づけて豊かな食の体験を積み重ねていくことができるように努めています。

★給食を提供するのあたり次の点に配慮しています★

- ①食中毒を防ぐために加熱調理を中心に提供しています
大量調理施設衛生管理マニュアルの基づいた衛生管理を行っています。
- ②子どもたちにふさわしい食事の提供をしています
毎月、先生と給食会議を実施し具材の大きさ・味などを話し合っています。
- ③彩り・盛り付けなど工夫しています
子どもたちの食への楽しみに繋がるために色鮮やかな給食を提供できるように努力しています。

1	火	☆春休み☆ 豚の生姜焼き・おかか和え・みそ汁・果物	豚肉・ちくわ・かつお節・みそ	玉ねぎ・ピーマン・人参・しょうが・キャベツ・きゅうり・しめじ・もやし・チンゲン菜・果物	油	塩・酒・しょうゆ・みりん・だし汁	ごはん
2	水	☆春休み☆ しょうゆラーメン・カラフルサラダ・果物	豚肉	コーン・人参・キャベツ・長ねぎ・しょうが・ブロッコリー・果物	ごま油・じゃがいも・さつまいも・マヨドレ	中華だし・しょうゆ	ちゃんぽん麺
3	木	☆春休み☆ 中華丼・春雨サラダ・中華スープ・果物	豚肉・かまぼこ・わかめ・豆腐	白菜・玉ねぎ・しょうが・人参・干しいたけ・チンゲン菜・きゅうり・えのき・果物	油・片栗粉・ごま油・砂糖・春雨	中華だし・塩・しょうゆ・酢	ごはん
4	金	☆春休み☆ サバの塩焼き・ほうれん草のツナマヨ和え・ワンタン汁・果物	サバ・ツナ缶・豚ひき肉	ほうれん草・もやし・チンゲン菜・人参・コーン・長ねぎ・果物	マヨドレ・ワンタンの皮・ごま油	塩・しょうゆ・中華だし	なめしごはん
7	月	【午前保育】 鶏肉のオープン焼き（塩味）・もやしの和え物・厚揚げのみそ汁・果物	鶏もも肉・厚揚げ・わかめ・みそ	もやし・コーン・ほうれん草・絹さや・果物	小麦粉・オリーブ油	塩・しょうゆ・だし汁	わかめごはん
8	火	【午前保育】 豚肉の甘辛煮・大根サラダ・みそ汁・果物	豚肉・ツナ缶・巻麩・みそ	玉ねぎ・キャベツ・しょうが・ニラ・大根・小松菜・人参・もやし・しめじ・果物	しらたき・砂糖・いりごま・ごま油・油	しょうゆ・みりん・塩・酢・だし汁	ごはん
9	水	【午前保育】 ビビンバ・卵焼き・チンゲン菜のスープ・果物	豚ひき肉・豆腐・鶏卵	ぜんまい水煮・干しいたけ・ほうれん草・もやし・人参・玉ねぎ・チンゲン菜・コーン・果物	ごま油・砂糖・いりごま	しょうゆ・塩・中華だし・酢	ごはん
10	木	【入園式】 肉じゃが・ひじきサラダ・みそ汁・果物	豚肉・ひじき・ツナ缶・わかめ・油揚げ・みそ	玉ねぎ・人参・絹さや・ほうれん草・コーン・えのき・果物	しらたき・砂糖・油・マヨドレ・じゃがいも	しょうゆ・みりん・だし汁	なめしごはん
11	金	【午前保育】 赤魚のみそマヨ焼き・白和え・大根スープ・動物ゼリー	赤魚・みそ・豆腐・鶏ひき肉	ほうれん草・人参・大根・長ねぎ・しょうが・フルーツ果汁	マヨドレ・砂糖・すりごま	しょうゆ・塩・酒・中華だし	ごはん
14	月	【給食開始】 チキンカツ・かりかり漬け・さといものみそ汁・果物	鶏肉・巻麩・わかめ・みそ	きゅうり・コーン・キャベツ・果物	小麦粉・パン粉・砂糖・ごま油・いりごま・さといも・油	みりん・しょうゆ・塩・酢・だし汁	ごはん
15	火	麻婆豆腐・華風和え・中華スープ・果物	豆腐・豚ひき肉・みそ・ロースハム	しょうが・人参・干しいたけ・長ねぎ・ニラ・きゅうり・もやし・玉ねぎ・チンゲン菜・えのき・果物	砂糖・片栗粉・ごま油・春雨・いりごま	しょうゆ・酒・酢・中華だし・塩	ごはん
16	水	五目うどん・ふかし野菜・果物	鶏もも肉・油揚げ	小松菜・人参・えのき・長ねぎ・キャベツ・干しいたけ・コーン・果物	じゃがいも・さつまいも・マヨドレ	みりん・しょうゆ・塩・だし汁	うどん
17	木	【食育の日】 春野菜の煮物・大豆入り肉そぼろ・みそ汁・果物	鶏肉・さつま揚げ・大豆水煮・豚ひき肉・みそ・かつお節・油揚げ	人参・たけのこ・干しいたけ・絹さや・しょうが・キャベツ・しめじ・果物	じゃがいも・砂糖・油・つきごんにゃく	しょうゆ・酒・だし汁	わかめごはん
18	金	サバのみそ煮・ひじきの炒り煮・すまし汁・果物	サバ・ひじき・さつま揚げ・かまぼこ・豆腐・みそ	しょうが・ごぼう・人参・干しいたけ・絹さや・長ねぎ・果物	砂糖・しらたき・油	みりん・しょうゆ・だし汁・塩	ごはん
21	月	ちくわの磯辺揚げ・和風サラダ・みそ汁・果物	ちくわ・胃のり・かつお節・油揚げ・わかめ・みそ	小松菜・もやし・人参・絹さや・果物	小麦粉・油・砂糖・ごま油	しょうゆ・酢・だし汁	たけのこごはん
22	火	カレーライス・切干大根とツナの和え物・牛乳・果物	豚肉・ツナ缶・牛乳	玉ねぎ・人参・切干大根・きゅうり・もやし・果物	じゃがいも・砂糖・ごま油・油	カレールウ・ケチャップ・しょうゆ・ソース・酒・酢	ごはん
23	水	【4月誕生会】 唐揚げ・星のハンバーグ・ツナサラダ・コーンスープ・ゼリー	ツナ缶・鶏肉・豚肉	ブロッコリー・人参・コーン・クリームコーン・玉ねぎ・しょうが・キャベツ・みかん缶・フルーツ果汁	油・砂糖・片栗粉・小麦粉・米粉・じゃがいも	ケチャップ・塩・酢・コンソメ・しょうゆ	わかめごはん
24	木	【お弁当DAYのため、きゅうしょくはありません】					
25	金	鶏肉のカレー風味焼き・マカロニサラダ・スープ・果物	鶏もも肉・ウインナー	人参・きゅうり・コーン・チンゲン菜・パセリ粉・玉ねぎ・果物	小麦粉・油・マカロニ・砂糖・マヨドレ	塩・カレー粉・コンソメ	クロワッサン
28	月	親子丼・三色おひたし・みそ汁・果物	鶏もも肉・鶏卵・巻麩・わかめ・豆腐・みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース・ほうれん草・もやし・コーン・果物	砂糖・油	だし汁・しょうゆ・酒・塩	ごはん
30	水	ポークチャップ・野菜のごまがらめ・コンソメスープ・果物	豚肉・ウインナー	玉ねぎ・人参・マッシュルーム缶・キャベツ・きゅうり・コーン・小松菜・えのき・果物	砂糖・片栗粉・ごま油・いりごま	ソース・ケチャップ・塩・しょうゆ・コンソメ	ごはん

4月21日（月）に
たけのこごはん
提供させていただきます

〇たけのこを食べることで期待できる効能〇
便秘改善や脳の働きを守ることができ、また美しい髪を保つことができます♪

新潟市で食について学ぼう！

毎月の献立に新潟市から「食育の日」として、旬や地域の食材を取り入れて食育の日を意識した給食を提供させていただきます。

食に関する施設が充実している新潟市。食や花について楽しみながら学べる『食育・花育センター』や農業体験や食品加工の体験ができる『アグリパーク』があります。

■食育・花育センター：中央区清五郎401
■新潟市アグリパーク：南区東笠巻新田3044

* 献立内容を変更する場合があります。
* 調味料のマヨネーズは、原材料に鶏卵のっていない製品を使用しています。
* メニューを見てスプーンを持たせて頂いてもかまいません。