

令和8年4月幼稚園給食献立表



半田市学校給食センター

日	曜	除去食 対応 献立	献立名	主な材料とその働き		
				赤 血や肉や骨になるもの	緑 体の調子を整えるもの	黄 熱と力になるもの
14	火		ロールパン 牛乳	牛乳		パン
			★ごぼう入りつくね(2個)	とりにく ぶたにく だいず	ごぼう たまねぎ	さとう
			焼きそば	ぶたにく	にんじん キャベツ	めん あぶら
			★お祝いデザート	とうにゆう	いちご	さとう
15	水		ごはん 牛乳	牛乳		こめ
			ちくわの米粉磯辺揚げ(2個)	ちくわ あおのり		こめこ あぶら
			しそひじきの和え物	しそひじき	こまつな キャベツ	
			大根と豚肉の煮物	ぶたにく なまあげ	にんじん だいこん	さとう
16	木		ごはん 牛乳	牛乳		こめ
			★厚焼き卵	たまご		
			たけのこの煮物	ぶたにく	にんじん さやいんげん たけのこ	さとう
			けんちん汁	とりにく とうふ	だいこん ごぼう はねぎ	さといも だんご
17	金		ごはん 牛乳	牛乳		こめ
			ビビンバ(肉)	ぶたにく みそ		さとう
			ビビンバ(ナムル)		こまつな にんじん だいずもやし	さとう ごまあぶら
			もずくスープ	とりにく もずく	チンゲンサイ たまねぎ エリンギ はくさい	だんご
			★いちごヨーグルト	ヨーグルト	いちご	
20	月		ごはん 牛乳	牛乳		こめ
			★チキン竜田揚げ	とりにく		だんご あぶら
			ひじきの炒め煮	ぶたにく ひじき	にんじん さやいんげん	さとう あぶら
			玉ねぎのみそ汁	あぶらあげ みそ	はねぎ たまねぎ えのきたけ	
21	火		ごはん 牛乳	牛乳		こめ
			カレー	ぶたにく	にんじん たまねぎ グリンピース	じゃがいも
			ハムステーキ	ハム		
			コールスローサラダ		キャベツ とうもろこし	ドレッシング
22	水		デニッシュパン 牛乳	牛乳		パン
			トマトスパゲティ	ベーコン	にんじん トマト たまねぎ	スパゲティ さとう あぶら
			★米粉のホキフライ	ホキ		こめこ あぶら
			アスパラサラダ		アスパラガス あかピーマン きゅうり	ドレッシング
23	木		ごはん 牛乳	牛乳		こめ
			★いわしの梅煮	いわし	うめ	さとう
			野菜と鶏肉の和え物	とりにく	こまつな キャベツ	さとう
			沢煮椀	ぶたにく とうふ	にんじん はねぎ だいこん ごぼう えのきたけ	
24	金		ごはん 牛乳	牛乳		こめ
			★しゅうまい(2個)	ぶたにく とりにく だいず たら	たまねぎ	だんご こむぎこ
			ナムル		こまつな にんじん きりぼしだいこん	さとう
			中華コーンスープ	とりにく	はねぎ とうもろこし たまねぎ たけのこ	だんご
			★乾燥小魚	かたくちいわし		さとう
27	月		ごはん 牛乳	牛乳		こめ
			★けんちん信田の野菜あんかけ	とうふ たら あぶらあげ ひじき	にんじん あかピーマン たまねぎ	さとう だんご あぶら
			春雨とひじきの和え物	まぐろ ひじき	こまつな もやし	はるさめ さとう ごま
			豚汁	ぶたにく みそ	にんじん はねぎ だいこん えのきたけ	さといも
28	火		くろロールパン 牛乳	牛乳		パン
			★ハンバーグのケチャップソース	ぶたにく とりにく だいず	たまねぎ	さとう
			春野菜の豆乳スープ	ベーコン とうにゆう	にんじん たまねぎ キャベツ とうもろこし エリンギ	じゃがいも
			★甘夏ゼリーポンチ		あまなつ りんご もも パインアップル	さとう
30	木		ごはん 牛乳	牛乳		こめ
			★タラとじゃがいものから揚げ	タラ		じゃがいも だんご あぶら
			野菜炒め	ハム	ピーマン あかピーマン キャベツ	さとう あぶら
			マーボー豆腐	とうふ ぶたにく みそ	にんじん たら たまねぎ	さとう だんご

◎たべるときは、よくかんでたべましょう。

※小中学校の給食と献立を変更していることがあります。

※給食物資の購入都合により、献立の一部を変更することがあります。

※献立表にある★は、加工食品を表しています。すべての食材を表記しているものではありません。

※食物アレルギーに関して幼稚園給食の対応が必要な方は、詳細なアレルギー資料をご確認ください。

『毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です』

