

Aコース	
西幼	境野幼
桜木幼	
相生幼	
広沢幼	



令和6年4月

# 幼稚園給食予定献立表



献立のねらい: 配りやすく食べやすい献立

桐生市立幼稚園中央共同調理場

日 曜日	献立名		使用する主な食品と体内での働き						栄養価			
			あか 体をつくる		みどり 体の調子を整える		きいろ エネルギーになる		エネルギー	たんぱく質		
			【1群】	【2群】	【3群】	【4群】	【5群】	【6群】				
			魚・肉・卵 豆・豆制品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色 野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂・種実	kcal	g		
			たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC	炭水化物	脂質				
12 金	ごはん ぎゅうにゅう	アジフライ【ソ】 きりぼしだいこんのいために はるキャベツのみそしる	あじ、さつまいも みそ、あぶらあげ	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ、だいこん キャベツ、ねぎ	ごはん、しらたき パンこ、さとう	あぶら	523	19.4		
15 月	ブランコッペ ぎゅうにゅう	クリームシチュー コールスローサラダ スライスパン	とりにく	ぎゅうにゅう なまクリーム	にんじん	たまねぎ、キャベツ コーン、きゅうり パイナップル	ばん、じゃがいも さとう	あぶら	496	20.0		
16 火	ごはん ぎゅうにゅう	はるまき はるさめサラダ ワンタンスープ	とりにく、だいず ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ、きゅうり もやし、メンマ	ごはん、はるさめ さとう、ワンタン はるまきのかわ	あぶら、ごま ごまあぶら	537	15.7		
17 水	小ロールパン ぎゅうにゅう	やきそば 3しよくサラダ おいおいデザート	ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ、キャベツ もやし、コーン	パン、スパゲッティ おいおいデザート	あぶら ドレッシング	527	18.8		
18 木	ごはん ぎゅうにゅう	ソースメンチ おかかあえ わかめのみそしる	ぶたにく、とりにく とうふ、あぶらあげ みそ、かつおぶし	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	もやし、えのきたけ きゅうり、ねぎ たまねぎ	ごはん、さとう かたくりこ パンこ	あぶら	569	20.4		
19 金	ごはん ぎゅうにゅう	とうふのうまに ポーグシュウマイ② ちゅうかあえ	ぶたにく、だいず とうふ、あぶらあげ	ぎゅうにゅう	にんじん にら	しいたけ、たまねぎ にんにく、しょうが もやし、キャベツ	ごはん、さとう しゅうまいのかわ かたくりこ	あぶら、ごま ごまあぶら	507	21.4		
22 月	くろパン ぎゅうにゅう	コロッケ【ソ】 ツナサラダ ABCスープ	ツナ、とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ、きゅうり コーン、たまねぎ	パン、パンこ じゃがいも、マカロニ	あぶら ドレッシング	527	19.2		
23 火	ごはん ぎゅうにゅう	そぼろごはんのぐ やさいのわふうごまマヨネーズあえ じゃがいものみそしる	とりにく、だいず あぶらあげ、とうふ みそ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん ブロッコリー	たまねぎ、キャベツ しょうが、きゅうり	ごはん、さとう じゃがいも	あぶら、ごま マヨネーズ(ノンエッグ)	511	21.4		
24 水	小ココアパン ぎゅうにゅう	ペンネマカロニのミートソース だいこんサラダ かくチーズ	ぶたにく	ぎゅうにゅう チーズ わかめ	トマト にんじん	たまねぎ、マッシュルーム グリーンピース、だいこん キャベツ	パン、マカロニ さとう	あぶら バター	483	19.5		
25 木	ごはん ぎゅうにゅう	とりのからあげ② ごまあえ やさいとあぶらあげのやまびこみそしる	とりにく、とうふ あぶらあげ、みそ	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ、もやし ねぎ、たまねぎ だいこん	ごはん、さとう こむぎこ	あぶら ごま	527	19.1		
26 金	ごはん ぎゅうにゅう	チキンカレー まめまめサラダ ふくじんづけ	とりにく、だいず	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ、りんご、キャベツ ふくじんづけ、コーン にんにく、えだまめ	ごはん、さとう じゃがいも	あぶら	529	18.7		
30 火	きなこあげパン ぎゅうにゅう	アスパラとベーコンのスパゲッティ ひじきサラダ アーモンドごさかな	ベーコン きなこ	ぎゅうにゅう ごさかな ひじき	アスパラ にんじん	たまねぎ、しめじ にんにく、キャベツ コーン、きゅうり	パン、さとう スパゲッティ	バター、あぶら アーモンド、ごま マヨネーズ(ノンエッグ)	503	20.0		
								幼稚園月平均	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	塩分(g)
									520	19.5	17.6	2.4

\*材料の都合により多少献立が変わることがあります。御了承下さい。  
\*【配】…業者からの直配送 【ソ】…ソース

にゅうえん しんきゅう

## ご入園・ご進級おめでとうございます

学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスに配慮し、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。

今年度も一年間よろしくお祈りします。

一部の「きゅうり」は桐生市産のものを使用する予定です。

今年度も学校給食で「ウツソースやきそば」に出ている料理の食材を使用したメニューを給食に取り入れ、本とともに紹介する「図書給食」を実施します♪給食を通して興味のある本を見つけたら、ぜひ読んでみてくださいね。

## 今月の図書給食『ウツソースやきそば』

4月の図書給食では、「ウツソースやきそば」というとても楽しい本ピックアップしました♪