

日付	献立	材料	日付	献立	材料
1 (火)	カレーピラフ	精白米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、 なたね油、カレー粉、洋風だし、エリンギ	9 (水)	ごはん	精白米
	大豆ナゲット ブロッコリーの塩ゆで コンソメスープ 果物	大豆ナゲット ブロッコリー、並塩 たまねぎ、にんじん、パセリ、豚肉、パイヨン		海苔のふりかけ 米粉の子キンカツ 野菜の炒り煮 豆腐みそ汁 ももゼリー	海苔のふりかけ 米粉の子キンカツ、トマトケチャップ、ウスターソース、サフラワー油 だいこん、にんじん、生いも板こんにやく、ごぼう、さやいんげん、 本みりん、きび砂糖、薄口しょうゆ、ごま油 ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、えのきたけ ももゼリー
りす組 おやつ	牛乳 ビスコ、ヨーグルト	ビスコ、ヨーグルト	りす組 おやつ	お茶 ホットケーキ	ホットケーキミックス、牛乳
2 (水)	ごはん	精白米	10 (木)	きつねうどん	ゆでうどん、油揚げ、きび砂糖、本みりん、薄口しょうゆ、にんじん、 人参型さつま揚げ、さば節、青ねぎ、カットわかめ
	野菜入り国産豚肉ミンチカツ	野菜入り国産豚肉ミンチカツ、トマトケチャップ、 ウスターソース、サフラワー油		菜飯おにぎり 果物	精白米、ふりかけ、並塩、薄口しょうゆ
りす組 おやつ	牛乳 ビスコ、ヨーグルト	ビスコ、ヨーグルト	りす組 おやつ	お茶 野菜かりんとう	野菜かりんとう
3 (木)	マカロニサラダ	きゅうり、並塩、マカロニ、にんじん、 ノンエックマヨネーズ、プロセスチーズ	11 (金)	ごはん	精白米
	じゃがいも味噌汁	じゃがいも、油揚げ、青ねぎ、さば節、淡色辛みそ、 えのぎ、葉にんじん		肉じゃが	じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しらたき、本みりん、きび砂糖、 濃口しょうゆ、牛肉
りす組 おやつ	牛乳 クラッカー ふかしさつまいも	さつまいも	りす組 おやつ	お茶 バナナスティックケーキ	バナナスティックケーキ
4 (金)	フルーツゼリー	フルーツゼリー	12 (土)	鶏そぼろ丼	精白米、鶏肉、木綿豆腐、にんじん、青ねぎ、しょうが、本みりん、 きび砂糖、濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉
	中華風和え物	精白米、牛肉、蒸し大豆、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、オイスターソース、 青ねぎ、ほうれんそう、薄口しょうゆ、にんじん、もやし、いりこま はるさめ、きゅうり、にんじん、まぐろの水煮缶詰、濃口しょうゆ、 きび砂糖、ごま油、並塩、米酢		キャベツみそ汁	油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、 さば節、キャベツ、えのきたけ
りす組 おやつ	牛乳 レーズンパン	レーズンパン	りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン	バームクーヘン
5 (土)	星形ハンバーグ	精白米	14 (月)	麻婆豆腐丼	精白米、豚肉、木綿豆腐、にんじん、乾しいたけ、青ねぎ、しょうが、赤色辛みそ、 本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉
	ブロッコリー塩ゆで	星形ハンバーグ、トマトケチャップ、ウスターソース ブロッコリー、並塩		貝柱スープ	ほたて貝柱水煮缶詰、えのきたけ、鶏がらだし、薄口しょうゆ、 並塩、ごま油、カットわかめ
りす組 おやつ	牛乳 いちごジャムサンド	食パン、いちごジャム	りす組 おやつ	お茶 豆腐焼きドーナツ	豆腐焼きドーナツ
6 (日)	玉ねぎみそ汁	たまねぎ、ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、 淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、えのきたけ	15 (火)	ビーフカレー	精白米、にんじん、じゃがいも、なたね油、牛肉、たまねぎ、にんにく、 しょうが、カレールウ、福神漬、並塩、カレー粉、りんご レタス、きゅうり、ホースラディッシュ、並塩、 ごまドレッシング、プロセスチーズ
	日向夏みかんゼリー	日向夏みかんゼリー		グリーンサラダ	カットわかめ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、ぶなしめじ
りす組 おやつ	牛乳 ワッフル	ワッフル	りす組 おやつ	お茶 さつまいもパン	さつまいもパン
7 (月)	鮭塩焼き	精白米	16 (水)	ごはん・海苔のふりかけ	精白米・海苔のふりかけ
	切干大根の煮つけ	たいせいやうさけ、並塩 切干しだいこん、にんじん、さやいんげん、蒸し大豆、 本みりん、きび砂糖、薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、ごま油、油揚げ		豚肉コロッケ	豚肉コロッケ、トマトケチャップ、 ウスターソース、サフラワー油)
りす組 おやつ	牛乳 ドーナツ	ドーナツ	りす組 おやつ	お茶 ビスケット、バナナ	ビスケット、バナナ
8 (火)	わかめみそ汁	わかめ、薄口しょうゆ、鶏がらだし、ごま油	17 (木)	ひじきの五目煮	乾ひじき、にんじん、ごぼう、焼き竹輪、本みりん、薄口しょうゆ、 サフラワー油、ごま油、さやいんげん、きび砂糖
	果物	もやし、チンゲンサイ、にんじん、鶏がらだし、 並塩、薄口しょうゆ		白菜味噌汁	油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、 さば節、はくさい、えのきたけ
りす組 おやつ	牛乳 ドーナツ	ドーナツ	りす組 おやつ	お茶 ビスケット、バナナ	ビスケット、バナナ
9 (水)	チャーハン	精白米、焼き豚、たまねぎ、にんじん、生しいたけ、青ねぎ、 並塩、薄口しょうゆ、鶏がらだし、ごま油	18 (金)	ハスカップゼリー	ハスカップゼリー
	ポークシュウマイ	無添加ポークシュウマイ		ハスカップゼリー	ハスカップゼリー
りす組 おやつ	牛乳 ドーナツ	ドーナツ	りす組 おやつ	お茶 ビスケット、バナナ	ビスケット、バナナ

*食事摂取基準（3～5歳児）をもとに基準を①とし、おやつ（牛乳（180cc）も含めました）
 *だしは、煮干し・削り節（さば節）・だし昆布・しいたけ・野菜などでとっています。
 *生肉・生野菜は、産地にもこだわり国産を使用しています。
 *地元吹田の平野農園（江坂町）の野菜を中心に、地場産物や旬の物を取り入れ、
 産地産消に努めています。又、園で収穫できる野菜も使います。
 *デザートは、子どもたちにとって、とても楽しみの一つです。
 果物は、産地を吟味し季節の美味しい果物を食べられるように配慮しています。
 尚、献立内の果物の記載は空欄にしています。
 衛生面を考え（生肉・生魚の使用時等）、献立の内容によりゼリー等が増えることもあります。
 ご理解いただきますようお願いいたします。
 *食の安全を考え加工品・調味料も十分吟味し、おいしい手作りの昼食を心がけています。
 *献立材料は、その時の事情により変更する場合があります。ご了承ください。

全体昼食の開始は、14日（月）からです。
 4月 9日（火） 10日（水） 11日（木）
 11時半降園で、おやつを食べます
おやつ内容
 9日 ぶどうゼリー
 10日 米粉スイートポテト
 （小麦・乳・卵・ごま含まない）
 11日 いちご（3粒）



日付	献立	材料	日付	献立	材料
17 (木)	焼きそば ポイルウィンナー わかめスープ 果物	中華めん、豚肉、並塩、キャベツ、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、サフラワー油、あおのり、お好み焼きソース、中濃ソース ウィンナーソーセージ 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ごま油、カットわかめ、エリンギ、にら、にんじん	25 (金)	ごはん 豚肉生姜焼き 三度豆のおかか和え 豆腐みそ汁 果物	精白米 豚肉、たまねぎ、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、しょうが、片栗粉 さやいんげん、にんじん、かつお節、薄口しょうゆ、きび砂糖 ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、えのきたけ
りす組 おやつ	お茶 おかかおにぎり	精白米、かつお節、醤油	りす組 おやつ	お茶 カステラ	カステラ
18 (金)	たけのごはん 高野豆腐の煮物 竹輪のすまし汁 果物	精白米、にんじん、本みりん、薄口しょうゆ、ゆでたけのこ、鶏肉、油揚げ、サフラワー油、きび砂糖、焼きのり 凍り豆腐、きび砂糖、本みりん、薄口しょうゆ、なばな 焼き竹輪、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩、えのきたけ	26 (土)	ごはん いわしの梅醤油煮 ジャガいもきんぴら わかめのすまし汁 かんきつゼリー	精白米 いわしの梅醤油煮 ジャガいも、にんじん、三度豆、薄口しょうゆ、きび砂糖、並塩 わかめ、ふなしめじ、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩 かんきつゼリー
りす組 おやつ	お茶 チーズハンサンド	食パン、プロセスチーズ	りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン、果物	バームクーヘン、果物
19 (土)	豚丼 玉ねぎみそ汁 みかんゼリー	豚肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり たまねぎ、ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、ふなしめじ みかんゼリー	28 (月)	五目醤油ラーメン 五穀ひじきおにぎり ヨーグルトゼリー	中華めん、焼き豚、りょくとうもやし、にんじん、青ねぎ、鶏卵、カットわかめ、ラーメンスープ(醤油) 精白米、五穀ひじきごはんの素 ヨーグルトゼリー
りす組 おやつ	牛乳 小魚ほりほり	小魚ほりほり	りす組 おやつ	お茶 スイートポテト、レーズン	スイートポテト、レーズン
21 (月)	全粒入り白パン 鶏のからあげ ポテトサラダ ABCマカロニスープ お誕生日会おやつ	全粒入り白パン 鶏肉、サフラワー油、米粉から揚げの素 じゃがいも、にんじん、きゅうり、並塩、まぐろ水巻缶詰、ブロックり、ノンエッグマヨネーズ、コーン缶詰粒 マカロニ、たまねぎ、パセリ、パイオン、にんじん マスカットゼリー	29 (火)	昭和の日	
りす組 おやつ	お茶 ゆかりおにぎり	米、ゆかり			
22 (火)	味付けごはん 花形がんもとかぼちゃのきめ煮 スナップエンドウの塩ゆで 麩のすまし汁 果物	精白米、本みりん、にんじん、ごぼう、鶏肉、生いも板こんにゃく、薄口しょうゆ、乾しいたけ、本みりん、きび砂糖、焼きのり がんもどき、本みりん、薄口しょうゆ、くりかぼちゃ、本みりん、きび砂糖、さやいんげん、にんじん さやえんどう、並塩 釜焼きふ、にんじん、糸みつば、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩、ふなしめじ	30 (水)	牛丼 もやしと胡瓜のナムル 果物	牛肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり きゅうり、にんじん、カットわかめ、きび砂糖、薄口しょうゆ、もやし、ごま油、米酢、さつま揚げスライス
りす組 おやつ	お茶 ふかしさつまいも	さつまいも	りす組 おやつ	お茶 五平もち	精白米、きび砂糖、本みりん、味噌、ごま
23 (水)	鮭ごはん 春雨サラダ 豆腐すまし汁 ぶどうゼリー	精白米、新巻ささげ、パセリ、並塩 はるさめ、きゅうり、にんじん、ロースハム、米酢、ノンエッグマヨネーズ、並塩 ソフト豆腐、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩、えのきたけ、たまねぎ ぶどうゼリー	29 (火)	昭和の日	
りす組 おやつ	お茶 マカロニきな粉、レーズン	マカロニ、きな粉、きび砂糖、並塩、レーズン			
24 (木)	ごはん キャベツ入りつくね きんぴらごぼう 玉ねぎみそ汁 果物	精白米 キャベツ入りつくね ごぼう、にんじん、生いも板こんにゃく、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、ごま油 たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、ふなしめじ	30 (水)	牛丼 もやしと胡瓜のナムル 果物	牛肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり きゅうり、にんじん、カットわかめ、きび砂糖、薄口しょうゆ、もやし、ごま油、米酢、さつま揚げスライス
りす組 おやつ	お茶 じゃがいももち	じゃがいも、片栗粉、プロセスチーズ、青のり			



URL <http://senriyama.g.race.jp/>
上記のホームページにて昼食・おやつの写真を掲載しています。ご覧ください。

りす組おやつのメニュー及び栄養量を載せています。
* 昼食の栄養量には、おやつのカロリーは含んでいません。



4月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。

- 1日・・・大豆ナゲット (卵・小麦・乳・ごま含まない)
- 2日・・・野菜入り国産豚肉ミンチカツ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
- 5日・・・星形ハンバーグ (小麦・卵・乳・ごま含まない)
- 8日・・・ポークシュウマイ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
- 9日・・・米粉のチキンカツ (小麦・乳・卵・ごま含まない)
- 16日・・・豚肉コロッケ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
- 24日・・・キャベツ入りつくね (小麦・卵・乳・ごま含まない)
- 26日・・・いわしの梅醤油煮 (醤油に一部小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)

二年間を通して園で使用する加工食品＝

- * ポークハム・ベーコン・チキンウィンナー・ポークウィンナー・焼むき豚 無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用 (乳・卵・小麦も含んでいません)
- * 焼き豚 肉屋さん自家製 (乳・卵含まない) 醤油に含まれる小麦一部を含んでいます。
- * 竹輪 (乳・卵・小麦を含んでいません) 無添加・無着色・リン酸塩不使用
- * マヨネーズ 除去対応ノンエッグマヨネーズ (ケンコーマヨネーズ) を使用します。
- * ごまドレッシングは、手作りドレッシングです。
- (ノンエッグマヨネーズ使用醤油・ごま含む)
- * 油は菜種油・削り節はサハ節です。
- * うどん・中華麺は、同じ製造ラインにそばの取り扱いがあります。
- * 砂糖は、沖縄のサトウキビ100%使用のきび砂糖を使用しています。
- * 塩は白方の塩です。味噌は、無添加味噌(米・大豆)を使用しています。
- * パンには、バター・生クリームが入っています。
- * 海苔のふりかけ・若菜ごはんの素 (ごま含む) (小麦・卵・乳含まない)

その他製造ライン(コンタミネーション)の内容等、気になる点がありましたらお気軽にお尋ねください。