

日付	献立	材料	日付	献立	材料
1 (水)	鶏そぼろ丼 キャベツみそ汁 ラフランスゼリー	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 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 ラフランスゼリー	9 (木)	ごはん キャベツ入りつくね きんぴらごぼろ 玉ねぎみそ汁 果物	精白米 キャベツつくね焼き ごぼろ、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、ぶなしめじ
りす組 おやつ	お茶 じゃがいももち	じゃがいも、青のり、プロセスチーズ、片栗粉	りす組 おやつ	お茶 バームクーヘン	バームクーヘン
2 (木)	ごはん かつおフライ マカロニサラダ 麩のすまし汁 ブルーベリーゼリー	精白米 かつおフライ、サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース きゅうり、並塩、マカロニ、にんじん、ノンエッグマヨネーズ、プロセスチーズ 釜焼きさば、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ ブルーベリーゼリー	10 (金)	千匹ごはん 花形がんもどかぼちゅの含め煮 スナップエンドウの塩ゆで 麩のすまし汁 パインゼリー	精白米、しらす干し、にんじん、本みりん、薄口しょうゆ、焼きのり がんもどき、きび砂糖、本みりん、くりかぼちゅ、薄口しょうゆ、さやいんげん、にんじん さやえんどう、並塩 釜焼きさば、にんじん、糸みつば、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩、ぶなしめじ パインゼリー
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 野菜かりんとう	野菜かりんとう
3 (金)	ごはん チキンナゲット 小松菜の和え物 中華スープ 果物	精白米、海苔のふりかけ チキンナゲット 薄口しょうゆ、きび砂糖、にんじん、カニカマ、ごまつな 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ごま油、りよくとちゅうやし、たまねぎ、エリンギ、青ねぎ	11 (土)	ごはん 星形ハンバーグ ブロックり塩ゆで 豆腐みそ汁 いちごゼリー	精白米 星形ハンバーグ、トマトケチャップ、ウスターソース ブロックり、並塩 まいたけ、ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、だいこん いちごゼリー
りす組 おやつ	お茶 いちごジャムサンド	食パン、いちごジャム	りす組 おやつ	牛乳 小魚ほりほり	小魚ほりほり
4 (土)	カレーピラフ ブロックり塩ゆで ポイルウィンナー コンソメスープ みかんゼリー	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 ブロックり、並塩 ウィンナーソーセージ たまねぎ、にんじん、パセリ、豚肉、フィヨン みかんゼリー	13 (月)	麻婆豆腐丼 中華スープ フルーツゼリー	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 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 フルーツゼリー
りす組 おやつ	牛乳 ワッフル	ワッフル	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 (月)	チャーハン ポークシュウマイ もやしスープ 果物	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 無添加ポークシュウマイ 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	14 (火)	ビーフカレー グリーンサラダ ヨーグルト	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、オイスターソース、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 ヨーグルト
りす組 おやつ	お茶 カニパン、プロセスチーズ	カニパン、プロセスチーズ	りす組 おやつ	お茶 食パンラスク	食パン、きび砂糖、なたね油、きな粉
7 (火)	ごはん 鮭塩焼き 切干大根の煮つけ わかめみそ汁 果物	精白米 たいせいやうさけ、並塩 切干だいこん、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 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	15 (水)	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
りす組 おやつ	お茶 ドーナツ	ドーナツ	りす組 おやつ	お茶 おかかおにぎり	精白米、かつお節、薄口しょうゆ
8 (水)	豚丼 豆腐みそ汁 ももゼリー	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 ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、まいたけ、だいこん ももゼリー	16 (木)	たけのこごはん 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
りす組 おやつ	お茶 さつまいもパン	さつまいもパン	りす組 おやつ	お茶 チーズパンサンド	食パン、プロセスチーズ

*食事摂取基準（3～5歳児）をもとに基準を◎とし、おやつ（牛乳（180cc）も含め）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・野菜などできっています。
 *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、地産地消に努めています。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。
 衛生面を考慮（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。
 *食の安全を考慮加工品・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、13日（月）からです。
 4月 9日（火）10日（水）
 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）



日付	献立	材 料	日付	献立	材 料
17 (金)	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 果物	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、まぐろ水煮缶詰、ブロッコリー、 マヨネースタイプドレッシング、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	25 (土)	ケチャップライス 大豆ナゲット ブロッコリー塩ゆで コンソメスープ 果物	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、なたね油、 洋風だし、トマトケチャップ、エリンギ 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、パイオン
りす組 おやつ	お茶 五平もち	精白米、ごま、本みりん、味噌、きび砂糖	りす組 おやつ	牛乳 ビスコ、ヨーグルト	ビスコ、ヨーグルト
18 (土)	ごはん 海苔のふりかけ 豆腐入りハンバーグ 三度豆のおかか和え 玉ねぎみそ汁 りんごゼリー	精白米 海苔のふりかけ 豆腐ハンバーグ、トマトケチャップ さやいんげん、にんじん、かつお節、薄口しょうゆ、きび砂糖 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 りんごゼリー	27 (月)	鮭ごはん 春雨サラダ 豆腐すまし汁 ぶどうゼリー	精白米、新巻さき、パセリ、並塩 はるさめ、きゅうり、にんじん、ロースハム、米酢、 マヨネースタイプドレッシング、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
りす組 おやつ	牛乳 玄米ボン菓子	玄米ボン菓子	りす組 おやつ	お茶 マカロニきな粉	マカロニ、きな粉、きび砂糖
20 (月)	ツナピラフ 里芋れんこんつくね スナップエンドウの塩ゆで コンソメスープ 誕生日会おやつ	精白米、まぐろ水煮缶詰、たまねぎ、並塩、薄口しょうゆ、 オリーブ油、顆粒和風だし、サフラワー油、にんじん 里芋れんこんつくね さやえんどう、並塩 たまねぎ、にんじん、パセリ、豚肉、パイオン マスカットゼリー	28 (火)	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、りょくとうもろやし、にんじん、青ねぎ、 鶏卵、カットわかめ、ラーメンスープ(しょうゆ) 精白米、五穀ひじきごはんのもと ヨーグルトゼリー
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	りす組 おやつ	お茶 スイートポテト	スイートポテト
21 (火)	ごはん・海苔のふりかけ 豚肉コロッケ ひじきの五目煮 白菜味噌汁 ハスカップゼリー	精白米・海苔のふりかけ 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 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、濃口しょうゆ、 顆粒和風だし、サフラワー油、ごま油、さやいんげん、きび砂糖 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 ハスカップゼリー	29 (水)	昭和の日	
りす組 おやつ	お茶 ビスケット、果物	ビスケット、果物	りす組 おやつ	お茶 炭酸せんべい	炭酸せんべい
22 (水)	ごはん 肉じゃが 竹輪の磯焼き 大根味噌汁 果物	精白米 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、顆粒和風だし、牛肉 焼き竹輪、あおのり、なたね油 だいごん、油揚げ、青ねぎ、さば節、 淡色辛みそ、にんじん、まいたけ	30 (木)	鶏の照り焼き丼 もやしと胡瓜のナムル 果物	精白米、鶏肉、本みりん、きび砂糖、清酒、濃口しょうゆ、 片栗粉、サフラワー油、たまねぎ、にんじん、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 ホットケーキ	ホットケーキミックス、牛乳、サラダ油	りす組 おやつ	お茶 炭酸せんべい	炭酸せんべい
23 (木)	味付けごはん 白身魚のフリッター みず菜のおひたし わかめすまし汁 果物	精白米、薄口しょうゆ、本みりん、にんじん、ごぼう、ほたて貝水煮缶詰、 乾しいたけ、本みりん、きび砂糖、焼きのり 白身魚のフリッター 薄口しょうゆ、きび砂糖、にんじん、みずな、油揚げ えのきたけ、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ	25 (日)	<p style="text-align: center;">4月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。</p> <p>2日・かつおフライ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない) 3日・チキンナゲット (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない) カニカマ (小麦・卵・乳・ごま・カニ含まない) 9日・キャベツ入りつくね (小麦・卵・乳・ごま含まない) 11日・星形ハンバーグ (小麦・乳・卵・ごま含まない) 18日・豆腐入りハンバーグ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない) 20日・里芋れんこんつくね (小麦・卵・乳・ごま含まない) 21日・豚肉コロッケ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない) 24日・お茶プリン (乳含む) (小麦・卵・ごま含まない) 25日・大豆ナゲット (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)</p> <p style="text-align: center;">一年間を通して園で使用している加工食品＝</p> <p>* ボークハム・ベーコン・チキンウィンナー・ポークウィンナー・焼むぎ豚 無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用 (乳・卵・小麦も含まれていません) * 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・小麦も含まれていません) 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)</p> <p>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</p>	
りす組 おやつ	お茶 クラッカー	クラッカー			
24 (金)	ピピンパ丼 中華風和え物 お茶プリン	精白米、牛肉、蒸し大豆、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、ウスターソース、 青ねぎ、ほうれんそう、薄口しょうゆ、にんじん、もやし、いりごま はるさめ、きゅうり、にんじん、まぐろ水煮缶詰、濃口しょうゆ、 きび砂糖、ごま油、並塩、米酢 お茶プリン	25 (日)		
りす組 おやつ	お茶 レーズンパン	レーズンパン	りす組 おやつ	お茶 炭酸せんべい	炭酸せんべい



URL <http://senriyamagrace.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。

