

2025年4月ランチメニュー

社会福祉法人晋栄福祉会
認定こども園
城東ちどり保育園

後期食

日	曜	献立名	使っている主な食材		
		昼食	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
1	火	全粥 カレイの煮付け いんげん煮 小松菜の味噌汁	かれい 味噌	いんげん,人参 小松菜	米
2	水	全粥 豚肉と野菜煮 ブロッコリー煮 キャベツのスープ	豚肉	たまねぎ,人参 ブロッコリー キャベツ	米
3	木	全粥 ホキの煮付け 小松菜煮 白菜の味噌汁	ホキ 味噌	きゅうり 小松菜,人参 はくさい	米
4	金	全粥 鶏肉煮 春キャベツ煮 ほうれん草のすまし汁	鶏肉	人参 春キャベツ ほうれん草	米
5	土	全粥 豆腐煮 さつま芋煮 人参のスープ	豆腐	キャベツ 人参	米 さつま芋
7	月	全粥 豚肉と野菜煮 ブロッコリー煮 じゃが芋のスープ	豚肉	人参,キャベツ ブロッコリー	米 じゃがいも
8	火	全粥 タラの煮付け 人参の煮物 小松菜のすまし汁	たら	きゅうり 人参 小松菜	米
9	水	全粥 豆腐の煮付け ブロッコリー煮 春キャベツの味噌汁	豆腐 味噌	はくさい ブロッコリー,人参 春キャベツ	米
10	木	全粥 ホキの煮付け 南瓜煮 白菜の味噌汁	ホキ 味噌	ほうれん草 南瓜 はくさい	米
11	金	全粥 鶏肉煮 キャベツ煮 玉ねぎのスープ	鶏肉	キャベツ,人参 たまねぎ	米 じゃがいも
12	土	全粥 豚肉の煮付け 玉ねぎ煮 ほうれん草の味噌汁	豚肉 味噌	キャベツ たまねぎ,人参 ほうれん草	米
14	月	全粥 カレイの煮付け ほうれん草煮 人参とわかめのすまし汁	かれい わかめ	きゅうり ほうれん草 人参	米
15	火	全粥 鶏肉煮 じゃが芋煮 小松菜と麩の味噌汁	鶏肉 味噌	人参 小松菜	米 じゃがいも 麩

日	曜	献立名	使っている主な食材		
		昼食	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
16	水	全粥 タラの煮付け 白菜の煮浸し 大根の味噌汁	たら 味噌	きゅうり はくさい,人参 大根	米
17	木	全粥 豚肉煮 ブロッコリー煮 小松菜の味噌汁	豚肉 味噌	大根 ブロッコリー,人参 小松菜	米
18	金	豆粥 鶏肉煮 ほうれん草の煮浸し 人参としめじのすまし汁	鶏肉	うすいえんどう ほうれん草 人参,しめじ	米 さつま芋
19	土	家庭協力日			
21	月	全粥 カレイの煮付け キャベツ煮 玉ねぎの味噌汁	かれい 味噌	小松菜 キャベツ,人参 たまねぎ	米
22	火	全粥 鶏肉煮 ブロッコリー煮 白菜の味噌汁	鶏肉 味噌	人参 ブロッコリー はくさい	米
23	水	全粥 タラの煮付け さつま芋煮 ほうれん草のすまし汁	たら	キャベツ,人参 ほうれん草	米 さつま芋
24	木	全粥 鶏肉煮 ブロッコリー煮 じゃが芋のスープ	鶏肉	人参 ブロッコリー	米 じゃがいも
25	金	全粥 豚肉煮 大根煮 キャベツのスープ	豚肉	たまねぎ,人参 大根 キャベツ	米
26	土	全粥 豚肉の煮物 白菜の煮浸し 南瓜の味噌汁	豚肉 味噌	たまねぎ はくさい,小松菜 南瓜	米
28	月	全粥 タラの煮付け キャベツ煮 玉ねぎとわかめの味噌汁	たら わかめ,味噌	小松菜 キャベツ,人参 たまねぎ	米
30	水	全粥 豚肉煮 ブロッコリーの煮浸し ほうれん草と麩の味噌汁	豚肉 味噌	人参 ブロッコリー ほうれん草	米 麩

★食材仕入れの都合で、献立を多少変更することがあります。変更する場合はボード等でお知らせいたします。
★赤はからだをつくる食品・緑はからだの調子をととのえる食品・黄はからだを動かすエネルギーのもとになる食品です。