

給食だより

令和7年 4月号



社会福祉法人 晋栄福祉会 新福島ちどり保育園
給食担当 富士産業(株) 栄養士 谷末 明子
西尾 眞理子



ご進級、ご入園おめでとうございます

春の暖かな日差しの中、新しい環境での保育園生活が始まりました。
子どもたちは新しい出会いや環境の変化などでより疲れやすくなる季節です。
朝ごはんをしっかり食べて、元気に登園しましょう！
今年度も美味しい給食を提供できるようにスタッフ一同頑張りたいと思いますので
一年間どうぞよろしくお願いいたします。

新福島ちどり保育園の給食について

- 旬の食材や行事食をとり入れ季節感が味わえる献立内容です。
- できる限り国産で、安全な食材を使用する。
- 週5日間の手作りおやつを実施
- 素材の味を生かした、薄味での調理を心がけていきます。
- アレルギー対応を行っています。
- 天然のかつおや昆布だしを使用



離乳食について

離乳食では、毎日の献立の幼児食で使用する食材の中から、ご家庭と相談しながら一人ひとりの発育や食事の進み具合に応じて進めていきます。食材を選ぶ前提として、ご家庭で食べたことがあるものや喫食状況を聞きとりながら食の形状などを決めていきます。子どもたちの今後の豊かな食生活を送る為の準備期間なので、いろいろな食べ物に慣れていけるよう丁寧に進めていきます。

なかよし給食について

新福島ちどり保育園では、アレルギーがある子も、ない子も「食べる事が楽しいな」と感じられるように食に関する経験を積み重ね、健康な生活の基礎となるよう「食を営む力」を育むことを目標とします。アレルギーのある子もない子も楽しい雰囲気と一緒に給食を食べさせたいという願いから卵と乳製品を使っていない「なかよし給食」を行っています。

※その他のアレルギーがある場合は個別で対応します。

いただきます



リクエストメニュー

- | | |
|--------------|--------------|
| 3日 のりしらすトースト | 14日 チンジャオロース |
| 16日 納豆トースト | 18日 和風ミートローフ |
| 24日 炊き込みご飯 | 25日 塩焼きそば |
| 30日 シチュー | |



~今年度から季節のメニュー始めます~

今年度より、月1回季節のメニュー始めます。
今月のメニューは、春が旬のお野菜を使ったスパゲッティです！
アスパラや新玉ねぎを使用しており、副菜にも新キャベツを使用しています。
春の野菜をたくさん食べて春を感じてくれたらなと思います。



展示食

毎日の給食とおもやつを展示しています。子どもたちがどんな給食をどれくらいの量食べているのかなどお子様と一緒に見て話をしてみてくださいね。



今月の予定

- 4/1(火) 進級式
- 4/5(土) 入園式
- 4/24(木) お楽しみ会



4月の目標

保育園の給食に慣れる

2025年 4月 新福島ちどり保育園献立表

		1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	14	15	行事食メニュー
		火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土	月	火	
乳児期 おやつ	動物ビスケット	うす焼き	うの花クッキー	ミレービスケット	動物ビスケット	ぱりんこ	動物ビスケット	うす焼き	うの花クッキー	ミレービスケット	動物ビスケット	ぱりんこ	動物ビスケット		
	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳		
	にんじんせんべい	のりわかめせんべい	かぼちゃせんべい	にんじんせんべい	のりわかめせんべい	かぼちゃせんべい	にんじんせんべい	のりわかめせんべい	かぼちゃせんべい	にんじんせんべい	のりわかめせんべい	かぼちゃせんべい	にんじんせんべい		
		ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	
		ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	
行事	進級式					入園式									
昼食	☆赤飯	☆ガバオライス	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆マーボー丼	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	
	精白米 40g もち米 10g あずき、乾 3g 食塩 0.3g 黒ごま(いり) 0.1g ☆鱈の西京焼き さわら 40g 料理酒 1g 三温糖 1.5g 白みそ 2g 白ごま(すり) 0.3g キャノール油 0.5g ☆ほうれん草和え物 ほうれん草 30g 人参 10g コーン 5g 味ぼん 5g 三温糖 0.2g ☆すまし汁 おつゆ麩 1g かつおか(乾) 0.3g みつば 1g 薄口醤油 3g 料理酒 2g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g 豚ミンチ 40g 玉葱 15g ピーマン 10g 赤パプリカ 5g 茄子 10g しょうが おろし 0.2g キャノール油 2g ウスターソース 4g 濃口醤油 5g 三温糖 2g カレー粉 0.1g ☆ひじきのマリネ 乾燥ひじき 1.2g 人参 7g ローズハム スライス 5g きゅうり 15g キャノール油 0.7g 濃口醤油 2g 穀物酢 0.7g 三温糖 0.5g ☆春雨スープ はるさめ 2g かつおか(乾) 0.5g 丸鶏がらスープ 1.3g 濃口醤油 1.1g 料理酒 1.1g	精白米 50g ☆カレー風味チキン 鶏むね肉 50g 三温糖 2.5g 濃口醤油 3g みりん風 2g ☆ゆでブロッコリー ブロッコリー 20g 食塩 0.1g ☆ナポリタン スパゲティ1.6mm 8g 人参 10g ワインソースセージ 8g ピーマン 5g しめじ 5g キャノール油 0.5g ケチャップ 5g コンソメ 0.1g ☆コンソメスープ ホトト 15g 玉葱 5g コンソメ 1.1g パセリ 乾 0.01g	精白米 50g ☆たらの風味焼き たら 40g しょうが おろし 0.5g 濃口醤油 2g みりん風 2g 小麦粉 5g アおのり 煮干し 0.1g キャノール油 1g 三温糖 2.5g 食塩 0.1g ☆和え物 太もやし 20g 小松菜 10g しめじ 10g 人参 5g 三温糖 1g 濃口醤油 2.5g しらす干し 4g ごま油 0.1g ☆大根スープ 大根 15g かつおか(乾) 0.3g 食塩 0.3g 濃口醤油 1g 丸鶏がらスープ 0.7g	精白米 50g ☆鶏肉と大根の煮物 鶏コマ肉 40g 大根 50g 人参 15g 穀物酢 4g 濃口醤油 4g 料理酒 4g 三温糖 2.5g 食塩 0.1g キャノール油 1g ☆キャベツのサラダ 白菜 20g アロコリー 35g かつおか(乾) 0.5g しらす干し 4g 三温糖 1.5g 濃口醤油 3g ☆味噌汁 ホトト 15g しめじ 5g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g ☆鶏つくね 鶏ミンチ 50g 玉葱みじん 30g しめじ 10g しょうが おろし 1g 味噌 2g しょうが おろし 0.2g 糸こんにやく 12g キャノール油 1g 三温糖 2g 濃口醤油 0.5g 白ごま(すり) 0.5g ☆納豆 納豆 20g ☆おかか和え 白菜 20g 人参 10g しめじ 5g 三温糖 1g 薄口醤油 2g 花かつお 0.2g ☆すまし汁 ホトト 15g かつおか(乾) 0.3g 薄口醤油 3g だし昆布 0.3g	精白米 50g ☆さばのゴマ味噌焼き さば 40g 料理酒 1g 味噌 2g しょうが おろし 0.2g 糸こんにやく 12g キャノール油 1g 三温糖 2g 濃口醤油 2.5g 納豆 20g ほうれん草 30g 人参 10g コーン 5g 焼竹輪 5g みりん風 1g 三温糖 1g 食塩 0.1g ☆味噌汁 ソフト豆腐 15g おつゆ麩 1g 味噌 5g 薄口醤油 3g だし昆布 0.3g	精白米 50g ☆自身魚の香味焼き ホキ 40g ホネギ 1g 味噌 3g みりん風 4g ごま油 0.3g ☆和風炒め 小松菜 10g 人参 5g コーン 5g 焼竹輪 5g みりん風 1g 三温糖 1g 濃口醤油 2g 南瓜 15g 玉葱 5g 味噌 5g 濃口醤油 3g 丸鶏がらスープ 0.7g	精白米 50g ☆ホキのパン粉焼き ホキ 40g 食塩 0.1g 人参 10g マヨネーズ 2g パン粉 3g パセリ 乾 0.2g 三温糖 1.5g 濃口醤油 2g オイスターソース 4g ☆切干大根の炒め 切干大根 8g まびき菜 8g ローズハム スライス 5g マヨネーズ 5g 味噌 1g ☆白菜スープ 白菜 15g かつおか(乾) 0.3g 食塩 0.2g 濃口醤油 1g 丸鶏がらスープ 0.7g	精白米 50g ☆チンジャオロース 豚肉 40g 玉葱みじん 15g ピーマン 8g たけのこ(水煮) 5g 赤パプリカ 5g ごま油 1g しょうが おろし 1g 三温糖 2g 濃口醤油 2g しろな 20g 人参 10g ベーコン 5g キャノール油 0.5g コンソメ 0.3g ☆オニオンスープ オニオン 20g パセリ 乾 0.1g コンソメ 1.1g	精白米 50g ☆すき焼き風煮 牛肉 25g キャノール油 0.5g 三温糖 0.5g 濃口醤油 1g 焼き豆腐 20g 白菜 30g 玉葱 15g 糸こんにやく 8g 人参 8g おつゆ麩 1g 三温糖 3g 濃口醤油 5g かつおだしパック 0.5g ☆もずく酢 味付もずく 15g きゅうり 10g 太もやし 15g 穀物酢 2g 三温糖 2g 薄口醤油 0.5g ☆味噌汁 ホトト 15g えのき 5g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g				
午後おやつ	☆高野ラスク	☆ジャムスコーン	リクエストメニュー	☆豆乳ココアプリン	☆市販おやつ	☆豆腐ドーナツ	☆バナナケーキ	☆きなこクッキー	☆お麩ラスク	☆ぶどうゼリー	☆フルーツ	☆スパイシーポテト	☆スイートパンキン		
	高野豆腐 6.19g 三温糖 3g 調製豆乳 3g メープルシロップ 3g ざらめ糖 0.5g	15g ベーキングパウダー 0.8g 食塩 0.1g キャノール油 4g 調製豆乳 4g いちごジャム 8g	☆のりしらすトースト 無塩ロール 20g マヨネーズ 4g しらす干し 4g 刻みのり 0.2g	調製豆乳 50g 三温糖 10g 水 3g ビュアココア 0.4g ゼラチン 0.8g	ミレービスケット 6g ぱりんこ 8g	☆豆腐ドーナツ 絹ごし豆腐 20g キャノール油 5g きな粉 2g	☆バナナケーキ 小麦粉 3g 三温糖 6g キャノール油 6g 調製豆乳 20g バナナ 15g	☆きなこクッキー 小麦粉 7g 三温糖 2.5g キャノール油 2.5g きな粉 0.4g	☆お麩ラスク おつゆ麩 2g キャノール油 1.5g 三温糖 0.5g きな粉 1g	☆ぶどうゼリー お水 50g 粉寒天 0.3g 三温糖 2g	☆フルーツ バナナ 20g	☆スパイシーポテト ホトト 50g キャノール油 2g 食塩 0.1g カレー粉 0.3g	☆スイートパンキン かぼちゃ 40g キャノール油 1.6g 三温糖 3g 調製豆乳 5g 黒ごま(いり) 0.01g		
		☆牛乳	☆牛乳	☆お茶	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	
		○牛乳 200g	○牛乳 200g	○ほうじ茶 150g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	

※納入都合などにより、一部献立や食材の変更等が場合によってあります。その際はご了承願います。

2025年 4月 新福島ちどり保育園献立表

		16	17	18	19	21	22	23	24	25	26	28	30	行事食メニュー
		水	木	金	土	月	火	水	木	金	土	月	水	
乳児 朝おやつ		うす焼き 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶 ハイハイ	うの花クッキー 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶 ハイハイ	ミレービスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶 ハイハイ	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶 ハイハイ	ぱりんこ 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶 ハイハイ	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶 ハイハイ	うす焼き 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶 ハイハイ	うの花クッキー 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶 ハイハイ	ミレービスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶 ハイハイ	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶 ハイハイ	ぱりんこ 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶 ハイハイ	うす焼き 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶 ハイハイ	
	行事									お楽しみ会	絵本シアター		ミニ音楽会	
昼食		☆ごはん 精白米 50g ☆饅頭の味噌焼き さわら 40g 料理酒 1g しょうが おろし 0.2g 味噌 4g 三温糖 2g 濃口醤油 2g ☆キャベツ キャベツ 20g 食塩 0.1g ☆南瓜の子ほろあんかけ かぼちゃ 50g 鶏ミンチ 5g 三温糖 1.5g 濃口醤油 2.5g かつおだしパック 0.3g ☆漬汁 絹ごし豆腐 15g かつお(乾) 0.3g 薄口醤油 3g 料理酒 2g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	☆野菜スバゲテ スバゲテ1.6mm 40g 玉葱 25g 人参 10g アスパラ 15g ウインナーソーセージ 10g キャノーラ油 1g 薄口醤油 2g 食塩 0.1g ☆キャベツのごまマヨネーズ キャベツ 30g 太もやし 10g 焼竹輪 5g マヨネーズ 5g 濃口醤油 0.5g 白ごま(すり) 0.2g ☆フルーツ バナナ 33.33g	☆ごはん 精白米 50g ☆和風ミートローフ タラ 40g 料理酒 0.2g 三温糖 2g 濃口醤油 3g ☆ゆでブロックリー ブロッコリー 20g 人参 5g グリーンピース 5g 味噌 6g 三温糖 1g ごま いり 1g キャノーラ油 0.5g ☆キャベツとじゃこ炒め キャベツ 25g 人参 10g キャノーラ油 0.3g 濃口醤油 1g しらす干し 3g ☆コンソメスープ 白菜 10g しめじ 5g コンソメ 1g 食塩 0.1g	☆ごはん 精白米 50g ☆たらの漬焼き タラ 40g 豚ミンチ 25g 鶏ミンチ 25g 玉葱みじん 15g パン粉 5g 食塩 0.2g キャノーラ油 1g とんかつソース 1g ケチャップ 3g ☆粉炒きいも ポト 20g バセリ 乾 0.1g ☆大根サラダ 大根 35g 人参 5g まびき菜 5g 味噌 5g ☆コンソメスープ 玉葱 15g 三温糖 0.2g 味噌 5g かつおだしパック 0.7g だし昆布 0.3g	☆ごはん 精白米 50g ☆ハンバーグ 豚ミンチ 25g 鶏ミンチ 25g 玉葱みじん 15g パン粉 5g 食塩 0.2g キャノーラ油 1g 納豆 20g ☆ブロッコリーのマヨネーズ ブロッコリー 25g キャベツ 15g 焼竹輪 5g マヨネーズ 5g 濃口醤油 1g 白ごま(すり) 0.3g ☆豚汁 豚肉 8g 大根 5g 人参 5g 青ネギ 2g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	☆ごはん 精白米 50g ☆鶏の唐揚げ 鶏肉 50g しょうが おろし 0.5g 料理酒 0.5g 三温糖 2g 濃口醤油 3g 片栗粉 5g キャノーラ油 4g ☆ゆでキャベツ キャベツ 20g 食塩 0.1g ☆マカロニサラダ シェルマカロニ 10g きゅうり 10g シーチキン 7g マヨネーズ 5g 薄口醤油 0.5g ☆味噌汁 南瓜 15g 油揚げ 生 3g 味噌 5g 乾燥ひじき 2.5g キャノーラ油 0.2g 水煮大豆 12g 人参 8g 三温糖 1.5g 濃口醤油 2.5g グリーンピース 3g ☆味噌汁 ほうれん草 15g しめじ 5g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	☆ごはん 精白米 50g ☆炊き込みごはん 精白米 50g 鶏コメ肉 7g 人参 5g 油揚げ 生 3g 薄口醤油 1g 片栗粉 5g 食塩 0.2g 青ネギ 2g かつおだしパック 0.8g ☆さばの塩焼き さば 40g 食塩 0.2g キャノーラ油 0.5g ☆アスパラの和え物 アスパラ 15g 人参 5g 三温糖 0.5g 薄口醤油 3g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g ☆お浸し 白菜 40g きつまつ揚げ 5g 三温糖 1g 濃口醤油 2g ☆すまし汁 ポト 15g えのき 5g 薄口醤油 3g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	☆ごはん 精白米 50g ☆鶏肉の塩焼き 鶏肉 25g 鶏肉 50g 塩麴 4g みりん風 3g キャノーラ油 1g ごま油 0.5g ☆お浸し 太もやし 15g 人参 5g 三温糖 0.5g 濃口醤油 1.5g ☆サラダ キャベツ 30g きゅうり 10g ローズハム スライス 5g マヨネーズ 5g ☆味噌汁 ソフト豆腐 15g なめこ 水菜茹 5g 青ネギ 2g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	☆ごはん 精白米 50g ☆赤魚のムニエル 赤魚 40g 食塩 0.3g 小麦粉 0.7g キャノーラ油 2g ☆ゆでブロックリー ブロッコリー 20g 食塩 0.1g ☆キャベツ甘酢和え キャベツ 40g 人参 4g コーン 3g 穀物酢 1g 三温糖 1g 薄口醤油 0.2g ☆味噌汁 白菜 15g おつゆ麴 1g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	☆ロールパン 無塩ロール 60g ☆シチュー 鶏コマ肉 30g ポト 30g 玉葱 30g 人参 10g しめじ 5g コーン 5g キャノーラ油 1g 小麦粉 5g 調製豆乳 100g 水 30g コンソメ 1.5g 食塩 0.1g ☆おなかサラダ ほうれん草 10g 白菜 35g 三温糖 1g 濃口醤油 0.2g マヨネーズ 5g 花かつお 0.3g ☆フルーツ バナナ 33.33g			
	午後おやつ	☆納豆トースト 精白米 17.5g シーチキン 4g マヨネーズ 6g 挽きわり納豆 6g 刻みのり 0.2g	☆ツナおにぎり 精白米 35g シーチキン 10g 濃口醤油 0.5g	☆フルーツ バナナ 33.33g	☆市販おやつ ぱりんこ 8g ミレービスケット 6g	☆ごまクッキー ごま(炒) 17g 三温糖 2g キャノーラ油 3g 練りコマ(白) 5g ごま いり 0.5g	☆かぼちゃプリン かぼちゃ 40g 調製豆乳 50g 三温糖 4g ゼラチン 1g メープルシロップ 5g	☆にんじんケーキ りんごジュース 20g ベーキングパウダー 0.6g 三温糖 6g キャノーラ油 6g 調製豆乳 20g 人参みじん 10g	☆りんごゼリー りんごジュース 50g 水 20g 粉寒天 0.35g 三温糖 4g	☆おなかおにぎり 精白米 35g 花かつお 0.3g 濃口醤油 0.7g	☆オレンジ オレンジ 50g	☆スイーツポテト さつま芋 40g キャノーラ油 1.6g 三温糖 3g 調製豆乳 5g 黒ごま(いり) 0.01g	☆菜飯おにぎり 精白米 35g 菜飯の素 0.2g	
		☆お茶 ○ほうじ茶 150g	☆お茶 ○ほうじ茶 150g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆お茶 ○ほうじ茶 150g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆お茶 ○ほうじ茶 150g	

※納入都合などにより、一部献立や食材の変更等が場合があります。その際はご了承願います。