



3歳以上児 献立表

八王子市立千人保育園

日/曜	献立名	3時おやつ	材 料 名		
			熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
1	ごまかけごはん とりにくのさっぱりやき ゆでぶろっこりー てまりふのすましじる ゼリー(ぶるーベリー)	ごこあくつきー ぎゅうにゅう 1にち:しんきゅうおいわいめにゅー	米/黒いりごま/砂糖/ てまり麩/ホットケーキ ミックス/小麦粉/ココ ア/バター/粉糖	鶏もも小間肉/牛乳	ブロッコリー/ほうれんそう /長ねぎ/干し椎茸
15	ごまかけごはん とりにくのさっぱりやき ゆでぶろっこりー きゃべつとたまねぎのみそしる	ごこあくつきー ぎゅうにゅう	米/黒いりごま/砂糖/ ホットケーキミックス/小 麦粉/ココア/バター/ 粉糖	鶏もも小間肉/乾燥 カットわかめ/高野豆腐 /白みそ/牛乳	ブロッコリー/キャベツ/た まねぎ
2・16	ばたーろーる しんじゃがのこーんくりーむしちゅー やさいのびくるすふうに まきばのあさよーぐるといちご	ごめこのばななまふいん ぎゅうにゅう	卵なしバターロール/じゃ がいも/油/砂糖/米粉 パウダーパンケーキ用/ バター	鶏もも小間肉/加ゆと 鉄分の多いミルク/牛 乳/生クリーム	たまねぎ/にんじん/グ リーンアスパラ/冷凍ホー ルコーン/クリームコーン/ きゅうり/だいこん/パナ ナ
3・17	ごほん さけのしおこうじやき ぼいるきゅうり すなっぴえんどうのみそしる	すいとぼと ぎゅうにゅう	米/じゃがいも/さつま いも/バター/砂糖	生さけ/鶏もも小間肉 /白みそ/生クリーム/ 牛乳	きゅうり/にんじん/スナッ プえんどう/長ねぎ
4・18	ちゃーはん(たまごなし) とうふとだいこんのみそしる みるみる	ばんけーき ぎゅうにゅう	米/油	ポークハム/豚もも小間 肉/豆腐/白みそ	ピーマン/長ねぎ/にんじ ん/冷凍ホールコーン/た まねぎ/だいこん
6・20	かれーらいす さきとやさいのごままよどれあえに ようじぶどうじゅーす	ごもくうどん むぎちゃ	米/じゃがいも/油/マ ヨドレ/白いりごま/茹 でうどん	豚もも挽肉/鶏ささみ 小間肉/豚もも小間肉	たまねぎ/にんじん/冷凍 グリーンピース/キャベツ/ きゅうり/だいこん/しめじ /長ねぎ
7・21	やきとりどん あおなとはむのそてー とうふとわかめのみそしる	かつづけーき ぎゅうにゅう	米/油/砂糖/片栗粉/ ホットケーキミックス/パ ター	鶏もも小間肉/ポーク ハム/豆腐/乾燥カッ トわかめ/白みそ/カル シウムと鉄分の多いミル ク	長ねぎ/キャベツ/ほうれ んそう/えのきたけ
8・22	えのきのつくだにごほん さばのしおやき にんじんのあまに すましじる	ふる一つよーぐると ごこあくつきー むぎちゃ	米/砂糖	塩さば/豆腐/鶏もも 小間肉/プレーンヨーグ ルト	えのきたけ/にんじん/た まねぎ/こまつな/みかん 缶/ミックスフルーツ缶
9・23	ゆかりごほん はんばーぐ すなっぴえんどうのみそまよどれぞえ びーふんれたすーぷ ゼリー(びーち)(23にちのみ)	はむさんど ぎゅうにゅう 23にち:たんじょうかい	米/油/片栗粉/マヨド レ/ビーフン/卵なしパ ターロール/砂糖	鶏むね挽肉/豚もも挽 肉/白みそ/鶏もも小 間肉/ポークハム	ゆかり粉/たまねぎ/ス ナッパえんどう/干し椎茸 /レタス/きゅうり
10・24	ばたーふれーく ぼーくびーんず はるきゃべつとこーるすろーふうに じよあ(ぶれーん)	とりだしぞうすい むぎちゃ	バターロール/じゃがいも/ 砂糖/油/米	水煮大豆/豚もも挽肉 /ポークハム/鶏もも小 間肉/塩昆布	にんじん/たまねぎ/トマ ト/水煮缶/キャベツ/冷凍 ホールコーン/だいこん/ えのきたけ/長ねぎ
11・25	やきそば かぶのこんそめすーぷ ちーずやさんのれあちーずけーき	おこめでこくさんいちごすていっけーき ぎゅうにゅう	焼そば麺/油	豚もも挽肉/鶏もも小 間肉	たまねぎ/キャベツ/にん じん/ピーマン/かぶ/冷 凍ホールコーン
13・27	とりひきにくのたけのごほん あかうおのみそまよどれやき ちんげんさいのみそしる	みるくくりーむさんど ぎゅうにゅう	米/砂糖/マヨドレ/食 パン/コーンスターチ/ バター	鶏もも挽肉/あかう お/白みそ/豆腐/牛乳	冷凍グリーンピース/茹たけ のこ/チンゲンサイ/長ね ぎ/しめじ
14・28	ごほん てづくりそふとふりかけ にくじゃがに おふのみそしる	おれんじゼリー せんべい むぎちゃ	米/砂糖/じゃがいも/ 油/小町麩	豚もも挽肉/油揚げ/ 白みそ/粉寒天/かつ お節	にんじん/たまねぎ/冷凍 グリーンピース/えのきたけ /オレンジジュース/みかん 缶
30	ごほん いりどうふ わかめともやしのにんにくのため(ごま) こまつなとじゃがいものみそしる	てづくりはいんちっしー りんごのたると	米/油/砂糖/片栗粉/ ゴマ油/白いりごま/ じゃがいも	絞豆腐/豚もも挽肉 /乾燥カットわかめ/白 みそ/プレーンヨーグル ト/牛乳	にんじん/たまねぎ/干し 椎茸/冷凍グリーンピース/ もやし/こまつな/しめじ/ 長ねぎ/パインジュース/ おろしパイナップル

都合により献立内容を変更する場合があります。スープ・みそ汁のだしはかつお節からとっています。
食品ロスの観点から献立表に掲載されていない余剰のお菓子やジュースを提供する場合があります。

🌸 御入園・御進級おめでとうございます 🌸

保育園の給食は、職員がお子さんの様子を見ながら食べる量を調整したり、食べやすいように食材をハサミでカットしたりして提供しています。新入園児のお子さんは、初めての給食に緊張してしまうかもしれませんが、少しずつ保育園の給食に慣れ、お子さんにとって給食の時間が楽しい時間となるように職員一同で見守っていきます。保育システムのHoicにて毎日給食やおやつを掲載しています。ぜひお子さんと一緒に御覧ください。今年度も安全・安心な給食の提供に努めてまいります。御理解・御協力のほど、どうぞよろしくお願いいたします。

🌸 お祝いメニュー 🌸

1日(水)は進級お祝いメニューです。てまり麩を使用したすまし汁・ブルーベリーゼリーを提供します。

★旬の食材★

じゃがいも、キャベツ、スナッパえんどう、たけのこ、グリーンアスパラ

🎂 誕生日会について 🎂

23日(木)は、誕生日会メニューです。誕生月のお子さんには、給食をプレートに盛り付けてごはんにピックを添えて提供します。今月のメニューはハンバーグです。レシピを子育て応援サイトに掲載しておりますので、お家でも作ってみてくださいね！



今月の栄養給与量
エネルギー 534kcal
たんぱく質 20.2g
脂質 14.1g

はちおうじ食育キャラクター
はっちくん

公立保育園の給食
レシピを
紹介しています！
ぜひご覧ください。



子育て応援サイトで紹介しています！

[こちらをクリック！](#)