

令和7年度 4月

げんきごう

ほくぶ幼稚園



日	曜	献立名	ざいりょう		
			あか	みどり	き
14	月	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		豚汁	豚肉 豆腐 油揚げ みそ	ごぼう 大根 ねぎ こんにゃく	
		焼きさばのたれかけ	さば		砂糖 でんぷん
		もやしのとえ物	鶏肉	にんじん 小松菜 もやし	砂糖
15	火	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		春雨スープ	鶏肉	にんじん 玉ねぎ 白菜 チンゲン菜 しょうが	春雨 でんぷん ごま油
		ビビンバの具 (肉)	豚肉 大豆 みそ	たけのこ にんにく	砂糖 菜種油
		ビビンバの具 (野菜)		にんじん 小松菜 もやし	ごま ごま油 砂糖
		★蒲郡みかんゼリー		みかん	砂糖
16	水	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		肉じゃが	豚肉 揚げはんぺん	にんじん さやいんげん 玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖 菜種油
		いわしの梅しょうゆ煮	いわし	梅肉 赤しそ	砂糖 でんぷん
		切り干し大根のごま酢和え	ハム	にんじん きゅうり 切り干し大根	ごま 砂糖
17	木	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		玉ふ汁	豆腐 かまぼこ	小松菜 ねぎ えのきたけ	玉ふ
		けんちん信田の肉みそかけ (年少まで1/2個)	鶏肉 たら 豆腐 油揚げ 鶏レバー ひじき みそ	にんじん	砂糖 でんぷん 植物油
		豚肉と新玉ねぎの炒め物	豚肉	玉ねぎ もやし しょうが	砂糖 菜種油 でんぷん
18	金	ナン <small>牛乳</small>	牛乳		ナン
		キーマカレー	豚肉 大豆	にんじん 玉ねぎ にんにく しょうが りんご	砂糖 小麦粉 菜種油
		ジャーマンポテト	ベーコン	パセリ	じゃがいも 菜種油
		フルーツのいちごゼリー和え		パイナップル 黄桃 いちご	砂糖
21	月	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		実だくさん汁	豚肉 豆腐	にんじん 大根 玉ねぎ えのきたけ ねぎ こんにゃく	でんぷん
		ほきフライのレモン風味	ほき	レモン	小麦粉 パン粉 菜種油 砂糖
		野菜の大豆和え	大豆	小松菜 にんじん キャベツ もやし	砂糖
22	火	わかめごはん <small>牛乳</small>	牛乳		わかめごはん
		新たまねぎのみそ汁	豆腐 油揚げ みそ	にんじん 玉ねぎ ごぼう ねぎ えのきたけ	
		ハンバーグの和風ソースかけ	鶏肉 豚肉 大豆	玉ねぎ にんにく しょうが りんご	砂糖 でんぷん
		切り干し大根の含め煮	豚肉 揚げはんぺん 大豆	切り干し大根 にんじん さやいんげん	砂糖
23	水	麦ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		麦ごはん
		ハヤシライス	豚肉	にんじん 玉ねぎ エリンギ セロリ にんにく トマト	ルウ 砂糖
		大豆ナゲット	鶏肉 大豆 きな粉	にんじん	菜種油 でんぷん 砂糖
		コーンサラダ	まぐろ	キャベツ とうもろこし 枝豆	ドレッシング

24日(木)から裏面になります。

日	曜	献立名	ざいりょう		
			あか	みどり	き
24	木	ごはん	牛乳		ごはん
		はっほうたん 八宝湯	豚肉 えび いか	にんじん 白菜 玉ねぎ たけのこ しょうが	砂糖 菜種油 でんぷん
		愛知県産食材入りぎょうざの酢じょうゆかけ(2個)	豚肉	にんじん 玉ねぎ れんこん	でんぷん 小麦粉 砂糖
		ひじき入り中華サラダ	ひじき まぐろ	赤ピーマン キャベツ	砂糖 ごま ごま油
25	金	ごはん	牛乳		ごはん
		湯葉のすまし汁	湯葉 豆腐 かまぼこ	玉ねぎ にんじん	
		たらの竜田揚げ	たら		でんぷん 菜種油
		五目きんぴら	鶏肉	にんじん れんこん ごぼう さやいんげん	砂糖 ごま ごま油
		★さくらゼリー		レモン さくらんぼ	砂糖
28	月	ごはん	牛乳		ごはん
		沢煮椀	豚肉	にんじん 大根 ごぼう もやし ねぎ	
		レバー入りごまつくね(年中から2個)	鶏肉 鶏レバー 大豆	玉ねぎ	ごま 砂糖 でんぷん パン粉 菜種油 大豆油
		卵の花の炒り煮	おから ちくわ	にんじん 枝豆	砂糖 菜種油
30	水	麦ごはん	牛乳		麦ごはん
		マーボ豆腐	豚肉 豆腐 みそ	にんじん 玉ねぎ ねぎ にんにく しょうが	砂糖 でんぷん ごま油
		揚げ鶏の甘辛だれ	鶏肉	にんにく しょうが	砂糖 でんぷん 菜種油
		春雨の中華和え	まぐろ	キャベツ とうもろこし きゅうり もやし にんにく	春雨 砂糖 ごま ごま油

☆すべての食材を表記しているものではなく、加工食品については主な原料(1%以上)を表記しています。

☆材料の都合により献立を変更する場合があります。

☆令和3年9月よりアレルギー対応除去食(卵・乳)を提供しています。

★は、業者配送です。



ご進級おめでとうございます

色とりどりの花が咲き、あちらこちらで春を感じるようになりました。4月14日から、久しぶりの給食がはじまります。子どもたちは、楽しみにしてくれていたでしょうか？

給食センターでは「給食をたくさん食べて大きくなってね」と心をこめて、子どもたちの成長を応援します。楽しい給食の時間となるよう職員一同がんばりますので、1年間よろしく願いいたします。

給食のレシピを紹介します♪

新たまねぎのみそ汁

【材料：4人分】

- ・新玉ねぎ・・・75g
- ・豆腐・・・90g
- ・ねぎ・・・35g
- ・えのきたけ・・・30g
- ・ごぼう・・・25g
- ・油揚げ・・・10g(油抜きしておくとうい)
- ・赤みそ・・・37g(分量のだし汁少量で溶いておく)
- ・だし汁・・・600cc

【作り方】

- ① 玉ねぎは半月形の薄切り、豆腐はサイコロ状、油揚げは横半分に切り1cm幅、えのきたけは長さ1/2等分、ねぎは5mm幅、ごぼうはさがきに切る。
- ② 鍋にだし汁を用意し、ごぼう、玉ねぎを煮る。
- ③ 材料がやわらかくなってきたら、油揚げ、えのきたけを入れて煮て、さらに豆腐を入れて煮る。
- ④ 溶いたみそ、ねぎを入れて仕上げる。

4月22日(火)の給食で提供予定です。



献立や食に関するお問い合わせ等は給食センターへご連絡ください。阿久比町立学校給食センターAGUMOGU(あくもぐ) TEL48-5111 FAX48-5114

※令和7年4月から令和8年3月までの間、物価高騰に対応するため、町が食材価格高騰相当分を負担しています。

阿久比町のホームページに、「AGUMOGU(あくもぐ)給食レシピ50」を掲載しています。見てね♪

