



2023年 4月

# 保育園給食献立表

給食回数 24回

東郷町給食センター（保育園）

給食日	主な食品とその働き 献立名	牛乳(2群)	赤の仲間 (血や肉や骨になる)		緑の仲間 (体の調子を整える)		黄の仲間 (熱や力の元になる)		
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	
			肉・魚・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂類・種実類	
1 土	ポテトベーコンパン ぶどう野菜ジュース							ポテトベーコンパン	
3 月	委託弁当 菜飯ごはん 鶏の唐揚げ キャベツソテー オレンジ	牛乳	鶏肉		キャベツ にんじん オレンジ			菜飯ごはん 片栗粉 大豆油	
4 火	委託弁当 ごはん ハンバーグケチャップかけ ちくわマヨサラダ ズッキーニのソテー 果物	牛乳	ハンバーグ ちくわ		ブロッコリー スズッキーニ にんじん パインアップル			ごはん ノンエッグ大豆マヨネーズ	
5 水	委託弁当 ごはん 豚肉とキャベツの中華炒め ポテト煮 小松菜の和え物 一口ゼリー	牛乳	豚肉		キャベツ にんじん 小松菜 たまねぎ			ごはん じゃがいも 和風ドレッシング フルーツゼリー	
6 木	東郷町産米のごはん 野菜&りんごのジュース							ごはん	
ここにこ給食の日	米粉のチキンカレー コーンサラダ		鶏肉		にんじん,上マト,かぼちゃ	たまねぎ,マッシュルーム, りんご,にんにく		じゃがいも,米粉,でんぷん, 砂糖,さつまいも	米ぬか油,植物油
					赤ピーマン	キャベツ,きゅうり,とうもろこし		きび砂糖	コーンクリーミードレッシング
7 金	豚どん さつまいのみそスープ 春キャベツのおかか和え	牛乳	豚肉 鶏肉,油揚げ,赤みそ,白みそ かつお節		にんじん にんじん	たまねぎ,しょうが 大根,しめじ,まいたけ,ねぎ		ごはん さつまいも	米ぬか油 米ぬか油
8 土	委託弁当 わかめごはん 焼きそば 大根とにんじんのそぼろ煮 アスパラとコーンのサラダ 果物	牛乳	豚肉		キャベツ,にんじん,大根,アスパラ,とうもろこし,りんご			わかめごはん,焼きそば,青じそドレッシング	
10 月	鶏肉とおからのそぼろ丼 豚汁 ほうれん草の和え物	牛乳	鶏肉,豆腐,おから 豚肉,豆腐,赤みそ,白みそ		にんじん,こねぎ にんじん	ごぼう,大根,こんにゃく,ねぎ		ごはん,三温糖 さといも	米ぬか油 米ぬか油
					ほうれんそう	もやし		三温糖	
11 火	チキンライス オニオンスープ ポテトサラダ ももゼリー	牛乳	鶏肉,ウインナー ショルダーベーコン チキンハム		にんじん にんじん,パセリ	たまねぎ,マッシュルーム 新たまねぎ,しめじ		でんぷん,三温糖,うるち米	オリーブ油 米ぬか油
						きゅうり,とうもろこし		じゃがいも,三温糖	米ぬか油,ノンエッグ大豆マヨネーズ
						ももゼリー			
12 水	ごはん すまし汁 豆腐団子 青菜とささみの和え物	牛乳	鶏肉,豆腐,型抜きかまぼこ 豆腐,鶏肉 ササミオイル漬	ひじき,あおのり	にんじん,みつば にんじん	たけのこ,しいたけ たまねぎ,ごぼう,ねぎ,しょうが		ごはん でんぷん,小麦粉,砂糖	米ぬか油 豚脂,植物油
					小松菜,にんじん	キャベツ		三温糖	
13 木	ミルクロールパン 春キャベツとウインナーのスープ ハンバーグ にんじんとツナのサラダ	牛乳	ウインナー 豚肉,大豆 まぐろ油漬		にんじん,パセリ にんじん	たまねぎ,春キャベツ たまねぎ		ミルクロールパン でんぷん,三温糖	米ぬか油
						きゅうり,キャベツ		小麦粉,砂糖	
								三温糖	オリーブ油
14 金	ごはん 肉じゃが ちくわの磯部揚げ なめたけあえ	牛乳	豚肉 ちくわ	あおのり きざみのり	にんじん にんじん	たまねぎ,こんにゃく はくさい,きゅうり,えのきだけ		ごはん 砂糖,じゃがいも	米ぬか油 米ぬか油
								米粉	
								砂糖	
15 土	クリームパン 野菜&りんごのジュース							クリームパン	
						緑の野菜ジュース			
17 月	マーボー飯 にんじんしゅうまい 中華サラダ	牛乳	豚肉,豆腐,大豆ミンチ,赤みそ 魚肉すり身 チキンハム		にんじん にんじん	しょうが,にんにく,たけのこ,しいたけ,ねぎ たまねぎ		ごはん,三温糖,砂糖,でんぷん 小麦粉,でんぷん,砂糖	米ぬか油,ごま油 豚脂,ごま油
						きゅうり,もやし		三温糖	ごま油
18 火	ごはん かぼちゃのみそ汁 白身魚フライ柚子ソースかけ 三色あえ	牛乳	油揚げ,赤みそ,白みそ すけそうだら		にんじん,かぼちゃ にんじん	たまねぎ(有糖),大根,ねぎ ゆず果汁		ごはん 小麦粉,とうもろこし粉,でんぷん,砂糖,三温糖	米ぬか油 米ぬか油
						だいこん,きゅうり,もやし		三温糖,砂糖	

太字の食材は、愛知県産です。下線の食材は東郷町産です。斜体の食材は公費で負担しています。《都合により、献立内容が変更したり、天候により産地が変更になる場合があります。》



2023年 4月

# 保育園給食献立表

給食回数 24回

東郷町給食センター（保育園）

給食日	献立名	主な食品とその働き 牛乳(2群)	赤の仲間 (血や肉や骨になる)		緑の仲間 (体の調子を整える)		黄の仲間 (熱や力の元になる)	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
			肉・魚・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂類・種実類
19 水	ごはん	牛乳					ごはん	
	大根のそぼろ煮		豚肉,焼き豆腐,型抜きかまぼこ,油揚げ		にんじん	しょうが,大根,こんにやく,あさつき	砂糖,でんぷん	米ぬか油
	ごぼう入りつくね		鶏肉,大豆			ごぼう,たまねぎ,しょうが	でんぷん,砂糖	豚脂,植物油
	アスパラとササミの和え物		ササミオイル漬		グリーンアスパラガス,にんじん	キャベツ		
20 木	あいちの米粉パン	牛乳					あいちの米粉パン	
	焼きそば		豚肉,はんぺん		にんじん	たまねぎ(有機),もやし,キャベツ	砂糖,焼きそば麺	米ぬか油
	チンゲンサイの中華あえ		ササミオイル漬		チンゲン菜,にんじん	もやし	三温糖	ごま油
	フルーツミックス					パインアップル,もも,りんご	砂糖	
21 金	鶏五目ごはん	牛乳	鶏肉,ちくわ		にんじん,みつば	たけのこ,こんにやく,しいたけ	うるち米,もち米	米ぬか油
	もずくスープ		豚肉,豆腐	沖縄もずく	にんじん,小松菜	えのきたけ,ねぎ		米ぬか油
	ほうれん草の土佐あえ		かつお節		ほうれんそう	はくさい	三温糖	
	お祝いいちごゼリー		豆乳,大豆				いちご,砂糖	植物油
22 土	委託弁当	牛乳	さば		ほうれんそう,にんじん,ミックスベジタブル,オレンジ		ごはん,でんぷん,揚げ油,マカロニ,ノンエッグ大豆マヨネーズ	
	ごはん 鯖の竜田揚げ 青菜のお浸し マカロニサラダ 果物							
24 月	ごはん	牛乳					ごはん	
	中華豆腐汁		鶏肉,豆腐		にんじん	たまねぎ(有機),たけのこ,ねぎ		米ぬか油
	鶏肉の唐揚げ		鶏肉			しょうが,にんにく	でんぷん	米ぬか油
	小松菜のじゃこナムル			しらす,きざみのり	小松菜(有機)	もやし	三温糖	ごま油
25 火	りんごパン	牛乳					りんごパン	
	米粉の豆乳コーンポタージュ		鶏肉,豆乳		にんじん,パセリ	たまねぎ(有機),とうもろこし	米粉,砂糖,でんぷん	米ぬか油,植物油
	ミートボール		牛肉,豚肉,鶏肉,大豆			たまねぎ	小麦粉,でんぷん,砂糖	植物油
	コールスローサラダ				にんじん	キャベツ,きゅうり	三温糖	フレンチドレッシング
26 水	ごはん	牛乳					ごはん	
	のっぺい汁		鶏肉,油揚げ		にんじん,みつば	大根,しいたけ	さといも,でんぷん	米ぬか油
	絹生揚げの肉みそかけ		絹生揚げ,豚肉,豚レバー,赤みそ			しょうが	三温糖,でんぷん	米ぬか油
	きゅうりの酢の物			しらす		きゅうり	三温糖	
27 木	ごはん	牛乳					ごはん	
	新じゃがいものみそ汁		鶏肉,豆腐,白みそ,赤みそ		にんじん	新たまねぎ,大根,ねぎ	新じゃがいも	米ぬか油
	いわしの生姜煮		いわし			しょうが	砂糖,でんぷん	
	ゆかりあえ				赤しそ	キャベツ,きゅうり		
28 金	ソフト麺	牛乳					ソフト麺	
	ミートソース		豚肉,大豆		にんじん,トマト,ピーマン	たまねぎ(有機),マッシュルーム,にんにく	でんぷん,とうもろこし粉,砂糖,でんぷん	米ぬか油,植物油,大豆油
	オムレツ トマトソースかけ		鶏卵				でんぷん,砂糖	大豆油
	パインアップル					パインアップル		

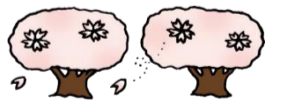


## ご入園・ご進級おめでとうございます。

子どもたちは初めての園生活や、新しい友達・先生との出会いに、緊張とともにワクワクした気持ちで胸がいっぱいのことでしょう。新生活に慣れるまで、子どもたちも保護者の皆様も大変ですが、規則正しい生活を送り、毎日元気に過ごせると良いですね。

保育園での子どもたちの食事について、昼食には給食センターが調理する“給食”を提供します。給食センターの栄養士が献立を考え、調理員とともに調理し届けます。給食は1日の食事のうち1回ですが、心身ともに成長が著しいこの時期の大切な1食です。栄養価はもちろん、安全な給食を提供するために、食材にこだわり、徹底した衛生管理のもとで調理しています。また、地産地消を推進し、地域の農業がより活発となるよう取り組んでいます。

毎月発行する給食献立表をご覧ください、東郷町こだわりの給食をぜひ知っていただければ嬉しいです。



《給食センターからのお願い》  
 毎月の献立表で、どんな食材が出るのか確認していただき、お子さんが食べたことがない食材はご家庭であらかじめ食べていただくようお願いします。

よろしくお願いいたします。



### ◆東郷町産食材の紹介◆

ごはん、麦ごはん、小松菜、キャベツ、たまねぎ、トマト、米粉

### ●愛知県産食材の紹介●

豚肉、豆腐、油揚げ、赤みそ、白みそ、大豆、キャベツ、春キャベツ、あさつき、大根、新たまねぎ、きゅうり、みつば、もやし、小松菜、パセリ、ほうれん草、チンゲン菜、こねぎ

## 6日 にここ給食の日について

「にここ給食の日」とは・・・  
食物アレルギーに配慮した給食献立を提供する日です。

- 町立保育園に通う子どもたちの、食物アレルギーの原因となる食材(※)をすべて除いた献立を提供します。  
(例)牛乳がジュースや豆乳になる、など
- 学校給食でも実施しています。
- 保育園給食では、令和5年度毎月実施する予定です。

※アレルギーに関する書類(管理指導票)により、アレルゲンとなる食材を判断します。

