



2025年 4月保育園給食献立表



給食回数 25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	火	牛肉コロッケ弁当	牛乳	牛肉コロッケ　ハム　かつお節　鶏肉		大根　キャベツ　にんじん　たまねぎ はくさい　ほうれんそう　ゆかり　パインシロップ煮		ごはん　大豆油　杏仁豆腐	
		ごはん 牛肉コロッケ 大根のポトフ風 白菜とほうれん草のおかかあえ 杏仁豆腐 ゆかり							
2	水	チーズささみフライ弁当	牛乳	チーズささみフライ　豚肉　味かつお		たまねぎ　にんじん　糸こんにゃく はくさい　ゆかり		ごはん　大豆油　じゃがいも　砂糖 サラダ油　国産みかんゼリー	
		ごはん チーズささみフライ 肉じゃが 白菜ゆかりあえ 国産みかんゼリー 味かつお							
3	木	えびカツ弁当	牛乳	えびカツ　ハム　味かつお		切干大根　にんじん　キャベツ　小松菜 とうもろこし		ごはん　砂糖　フレンチドレッシング 大豆油　杏仁ゼリー	
		ごはん えびカツ 切干煮 フレンチサラダ 杏仁ゼリー 味かつお							
4	金	柔らかヒレカツ弁当	牛乳	豚ヒレカツ　高野豆腐　さつま揚げ		いんげん　にんじん　キャベツ　小松菜 とうもろこし　パインシロップ煮　ゆかり		ごはん　砂糖　フレンチドレッシング 杏仁豆腐　大豆油	
		ごはん 柔らかヒレカツ 高野豆腐の旨煮 フレンチサラダ 杏仁豆腐 ゆかり							
5	土	鶏唐揚げ弁当	牛乳	鶏肉　豚肉　かつお節　かつおふりかけ		しょうが　たまねぎ　にんじん はくさい　みつば		ごはん　でんぶん　大豆油　じゃがいも 砂糖　国産みかんゼリー	
		ごはん 鶏唐揚げ 肉じゃが 白菜みつばあえ 国産みかんゼリー かつおふりかけ							
7	月	照り焼きハンバーグ弁当	牛乳	ハンバーグ　豚肉　大豆　ハム		にんじん　たまねぎ　キャベツ　小松菜 とうもろこし　ゆかり		ごはん　砂糖　サラダ油　じゃがいも コールスロードレッシング　国産りんごゼリー	
		ごはん 照り焼きハンバーグ ポークビーンズ コールスローサラダ 国産りんごゼリー ゆかり							
8	火	ぶどうの野菜ジュース	にこにこ給食			にんじん,しそ,ケール,アスパラ,パセリ,ほうれんそう,かぼちゃ,クレソン	キャベツ,はくさい,ラズベリー,レタス,たまねぎ,ぶどう,ブルーベリー		
		ごはん 米粉のチキンカレーライス		鶏肉		にんじん,トマト,かぼちゃ	たまねぎ,マッシュルーム,りんご,にんにく	ごはん,じゃがいも,米粉,でんぶん,砂糖,さつまいも	米ぬか油,植物油
		ほしがた 皇形ポテトフライ						じゃがいも,米粉	植物油
		ハムサラダ		チキンハム	赤パプリカ	春キャベツ,きゅうり	三温糖	オリーブ油,米ぬか油	
9	水	ぶた 豚どん	牛乳	豚肉			しょうが,たまねぎ	ごはん,三温糖,でんぶん	米ぬか油
		鶏肉,豆腐,油揚げ,白みそ,赤みそ		にんじん	はくさい,えのき,ねぎ		米ぬか油		
				にんじん	大根,きゅうり	三温糖	米ぬか油		
10	木	ロールパン	牛乳					ロールパン	
		ウインナー		にんじん,パセリ	たまねぎ,キャベツ		米ぬか油		
		豚肉,鶏肉,大豆		トマト	たまねぎ,にんにく,しょうが	でんぶん,きび糖	豚脂		
		チキンハム		にんじん	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		
11	金	マーボー飯	牛乳	豚肉,豆腐,大豆ミンチ,赤みそ	にんじん	しょうが,にんにく,しいたけ,ねぎ,たまねぎ	ごはん,三温糖,でんぶん	米ぬか油,ごま油	
		鶏肉		にんじん,チンゲン菜	はくさい,もやし,えのき,ねぎ	でんぶん	米ぬか油		
		とうにゅう 豆乳フルーツ杏仁		豆乳		もも,パインアップル	砂糖		
12	土	牛肉コロッケ弁当	牛乳	牛肉コロッケ　ハム　かつお節　鶏肉		大根　キャベツ　にんじん　たまねぎ はくさい　ほうれんそう　ゆかり　パインシロップ煮		ごはん　大豆油　杏仁豆腐	
		ごはん 牛肉コロッケ 大根のポトフ風 白菜とほうれん草のおかかあえ 杏仁豆腐 ゆかり							
14	月	ごはん	牛乳					ごはん	
		ぶたにく　はくさい　しる 豚肉と白菜のみそ汁		豚肉,油揚げ,白みそ	にんじん	大根,えのき,はくさい,ねぎ		米ぬか油	
		あいけんさん　しよくさい　にく　だんご 愛知県産食材入り肉団子		鶏肉,大豆,豚肉,豆腐		たまねぎ,れんこん,しょうが	でんぶん,三温糖	豚脂,植物油	
		あおな 青菜とささみのあえもの		ササミオイル漬	チンゲン菜,にんじん	キャベツ	きび糖		
15	火	しらたま 白玉うどん	牛乳					白玉うどん	
		にく　うどんの　しる 肉うどんの汁		豚肉,油揚げ,型抜きかまぼこ	にんじん,小松菜（有機）	しいたけ,大根,ねぎ	でんぶん	米ぬか油	
		しん 新たまねぎの米粉かき揚げ			しらす	にんじん	新たまねぎ	でんぶん,米粉	米ぬか油
		きゅうりとツナのあえもの		まぐろ油漬		きゅうり,はくさい	きび糖		
16	水	ごはん	牛乳					ごはん	
		とんじる 豚汁		豚肉,豆腐,赤みそ,白みそ	にんじん	ごぼう,大根,こんにゃく,ねぎ	さといも	米ぬか油	
		いわしの梅煮		いわし		梅干し	てんさい糖,でんぶん		
		はる 春キャベツのおかかあえ		かつお節	にんじん	春キャベツ,きゅうり	きび糖		
17	木	ごはん	牛乳					ごはん	
		ちゅうか 中華コーンスープ		鶏肉	にんじん	たまねぎ,とうもろこし,ねぎ	でんぶん	米ぬか油	
		ぎょうざ		豚肉	にら	キャベツ,しょうが	でんぶん,砂糖,小麦粉	豚脂,ごま油,植物油	
		はるさめサラダ		ロースハム		きゅうり,もやし	春雨,三温糖	ごま油	

太字は愛知県産です。下線の食材は東郷町産です。斜体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。》



2025年 4月保育園給食献立表



給食回数 25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
18	金	牛乳	ごはん				ごはん	
			肉じゃが	豚肉,はんぺん	にんじん	たまねぎ,こんにゃく	きび糖,じゃがいも	米ぬか油
			豆腐ナゲット	豆腐,魚肉すり身,豆乳,大豆	にんじん	たまねぎ,えだまめ,とうもろこし	でんぷん,小麦粉,砂糖	植物油,大豆油
			こまつな 小松菜のしらすあえ	しらす	小松菜（有機）	もやし,きゅうり	三温糖	
19	土	牛乳	チーズささみフライ弁当					
			ごはん	チーズささみフライ 豚肉 味かつお	たまねぎ にんじん 糸こんにゃく はくさい ゆかり		ごはん 大豆油 じゃがいも 砂糖 サラダ油 国産みかんゼリー	
			チーズささみフライ					
			肉じゃが					
21	月	牛乳	鶏肉とおからのそぼろどん	鶏肉,豆腐,おから	にんじん,こねぎ		ごはん,三温糖	米ぬか油
			しん 新たまねぎのみそ汁	豚肉,油揚げ,赤みそ,白みそ	みつば	新たまねぎ,大根		米ぬか油
			きりぼし だいこん す 切干大根の酢のもの	まぐろ油漬	にんじん	切干だいこん,きゅうり	きび糖	
22	火	牛乳	ごはん				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
			こめこ しろみさかな 米粉白身魚フライレモンソースかけ	ホキ		レモン果汁	米粉,きび糖	米ぬか油
			ゆかりあえ		赤しそ	はくさい,きゅうり		
23	水	牛乳	ごはん				ごはん	
			ごじる 呉汁	豚肉,大豆,白みそ	にんじん	ごぼう,大根,こんにゃく,ねぎ	さといも	米ぬか油
			キャベツ入りつくね	鶏肉,かつお節	えんどうまめ	キャベツ,しょうが	でんぷん,砂糖	豚脂
			ちぐさ 干草あえ	油揚げ	にんじん,ほうれんそう（有機）	もやし	三温糖	
24	木	牛乳	ごはん				ごはん	
			さわに 沢煮わん	豚肉,かまぼこ	にんじん	ごぼう,大根,しいたけ,ねぎ		米ぬか油
			とりにく 鶏肉のみそ漬け焼き	鶏肉,赤みそ			三温糖,でんぷん	
			さんしょく 三色あえ		にんじん	大根,きゅうり,もやし	てんさい糖,きび糖	
25	金	牛乳	チキンライス	鶏肉,ウインナー	にんじん	新たまねぎ,マッシュルーム	三温糖,アルファ化米	オリーブ油
			オニオンスープ	ベーコン	にんじん,パセリ	新たまねぎ,えのき		米ぬか油
			オムレツ	鶏卵	トマト		タピオカでん粉,砂糖,米粉	植物油
			おめでとうデザート	豆乳		いちご	砂糖	
26	土	牛乳	鶏唐揚げのレモン煮弁当					
			ごはん	鶏肉 ハム 肉団子	レモン キャベツ パインシロップ煮 野菜と雑穀のかむふりかけ		ごはん でんぷん 大豆油 砂糖 ビーフン サラダ油	
			鶏唐揚げのレモン煮					
			ビーフンソテー					
28	月	牛乳	ごはん				ごはん	
			わかめスープ	鶏肉,かまぼこ	わかめ	にんじん	新たまねぎ,えのきたけ,ねぎ	米ぬか油
			さけ あまず 鮭の甘酢かけ	鮭			でんぷん,三温糖	米ぬか油
			きりぼしだいこん 切干大根のナムル	しらす		切干だいこん,きゅうり,とうもろこし	三温糖	ごま油
30	水	牛乳	ミルクロールパン				ミルクロールパン	
			ミネストローネ	ベーコン	にんじん,トマト,パセリ	にんにく,たまねぎ,セロリ,マッシュルーム	じゃがいも	米ぬか油
			こめこ 米粉のささみカツ	鶏肉			米粉,じゃがいも,でんぷん,三温糖	植物油,米ぬか油
			ツナサラダ	まぐろ油漬		春キャベツ,きゅうり	三温糖	オリーブ油



ご入園、ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんの保育園生活がより充実したものになるよう、日々の給食を通して給食センター一同応援していきたいと思います。今年度も安全でおいしい給食を提供してまいりますので、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

東郷町の保育園給食は・・・こだわってます☆

給食こだわりポイント！

にこにこ給食

アレルギーを持つ子どもも持たない子どももみんな一緒にのを食べられる給食

米粉

東郷町で採れたお米をひいた米粉を使った献立やデザート、麺を取り入れた給食

地産地消給食

緑豊かな東郷町のめぐみたっぷりの農産物を使った給食

有機農産物

生物多様性の保全に考慮した有機農産物を取り入れた給食



家庭とつながる給食

今日の給食について話そう



献立表と一緒に見て、ぜひ毎日の話題にしてください。



献立や食べた感想を聞いてあげてください。気になるレシピは東郷町給食COOKPADで！

ご家庭での食卓では…

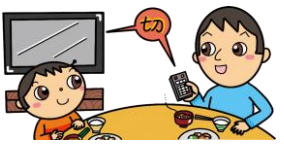


食べものは多くの人の手で食卓に届き、料理も食べる人のことを思って作られます。感謝して食べる大切さを折にふれて話してあげてください。



子どもが食べないからと、苦手なものを食卓に全く出さないのはよくありません。ひと口でも挑戦したり、大人がおいしそうに食べている姿を見せることも食育ではとても大切です。

食べることに集中できる時間を



遊びながら、テレビを見ながらといった「ながら食べ」になるべく避け、食べることに集中できる雰囲気づくりを心がけてください。

お手伝いは積極的に



子どもは食べものや食事に興味津々です。ご家庭でもぜひお手伝いを積極的にさせてあげてください。

健康な体づくりにはこの3つが欠かせません！



健康に過ごすための三段とびだよ！

食べたものが自分の元気な体をつくり、いきいき活動する力のもとになります。野菜や魚など食べられるものの幅を給食でどんどん広げて、まんべんなく栄養をとりましょう！

日中、体をよく動かすと、ごはんをさらにおいしく食べられ、夜もぐっすり眠れます。

夜ふかしせずに、ぐっすり眠ることができると、体がリフレッシュされます。朝ごはんがおいしく食べられ、元気に運動もできます。



キャベツ 春キャベツ 大根 チンゲン菜 新たまねぎ はくさい ほうれんそう みつば もやし 豚肉 豆腐 赤みそ 白みそ 油揚げ 大豆ミンチ アルファ化米



ごはん トマト 米粉 有機ほうれんそう 有機たまねぎ たまねぎ 有機小松菜 キャベツ

骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものも給食は取り入れています。保育園で食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出ることがあります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。



太字は愛知県産です。下線の食材は東郷町産です。斜体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。》