

4月分献立表<幼稚園>

令和8年度
四国中央市立東部学校給食センター

日 曜 日	今月の目標		材 料						調味料他	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
	新学期の給食活動に 慣れるための献立		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
			主に体をつくる(赤)		主に体の調子を整える(緑)		主にエネルギーのもとになる(黄)			
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品・ 小魚・海藻	色のこい野菜	その他の野菜と果物	米・パン・麺・芋・砂糖	油類		
献立名	牛乳	たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC	炭水化物	脂質			
27 月	麦ごはん	○					こめ むぎ		500 kcal	
	ハヤシライス(ルウ)		ぶたにく		にんじん ピーマン トマト	たまねぎ しめじ にんにく	ハヤシルウ あぶら	ウスターソース	18.8 g	
	荳わかめのサラダ			くきわかめ		キャベツ とうもろこし	さとう	あぶら	しょうゆ	17.1 g
										2.1 g
入学・入園・進級 お祝い献立										
28 火	赤飯	○	あずき				こめ もちまい		667 kcal	
	若鶏のから揚げ		とりにく			しょうが	でんぶん	あぶら	しょうゆ	21.1 g
	かみかみ和え		さきいか		にんじん	キャベツ	さとう	ごまあぶら	しょうゆ	24.6 g
	はんぺん汁		はんぺん あぶらあげ	わかめ	にんじん ねぎ	もやし ほししいたけ			しょうゆ こんぶ けずりぶし	2.1 g
	お祝いデザート						いちごクレープ			
30 木	ごはん	○					こめ		481 kcal	
	さわらの照り焼き		さわら				さとう でんぶん	しょうゆ みりん	22.6 g	
	カシューナッツ和え				厚うれんどう にんじん	キャベツ	さとう	カシューナッツ	しょうゆ	16.0 g
	沢煮椀		ぶたにく	わかめ	にんじん ねぎ	もやし たけのこ ごぼう			しょうゆ にんじ	1.3 g

「学校給食実施基準」(文部科学省)に基づき、四国中央市児童生徒の実態を考慮した「学校給食摂取基準」を策定し、給食の提供を行っています。

エネルギー (kcal)

基準	540	平均	512
----	-----	----	-----

※都合により、献立を変更する場合があります。

※食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎日献立表を確認してください。また、加工食品の成分表や材料のグラム数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出ください。

※調味料は、アレルギーのない「塩、こしょう、酢、酒、ローリエ、オレガノ、ナツメグ」は記載していません。

※今月の地産地消の地域食材は、太字で表示しています。

**9
フリー** **アレルギーフリー** アレルギー特定原材料9品目不使用
(卵、乳、小麦、えび、かに、カシューナッツ、そば、落花生、くるみ)

**29
フリー** **アレルギーフリー** アレルギー特定原材料9品目
+ アレルギー準特定原材料20品目不使用
(9品目 +アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイ、牛肉、ごま、さけ、さば、
大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカミアナツ、ビスタチオ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)