

2026年4月 給食献立

西児童館用

	月	火	水	木	金
主菜 副菜(温) 副菜(冷)			1 (肉) 国産豚のハンバーグ 温野菜塩麹バーニャ 豆苗とコーンのサラダ	2 (魚) アジのカレー粉揚げ 五目きんぴら キャベツの磯和え	3 (肉) 国産豚の香味だれ 筑前煮 梅酢和え
主菜 副菜(温) 副菜(冷)	6 (魚) タラの竜田揚げ こんにゃくと厚揚げの照り煮 青菜ともやしのごま和え	7 (肉) 国産豚の手毬シュウマイ 彩りピーマンのきんぴら キャベツの土佐和え	8 (魚) アジのレモン揚げ おいもの甘辛煮 三色野菜のナムル	9 (肉) 国産鶏もも肉の甘辛チキン キャベツの味噌だれ焼き 春雨サラダ	10 (魚) サバのカレー粉揚げ 大根の煮物 人参サラダ
主菜 副菜(温) 副菜(冷)	13 (肉) 国産鶏もも肉の塩麹から揚げ じゃがいものおかか炒め 青菜のなめこ和え	14 (魚) タラの竜田揚げ 筑前煮 梅酢和え	15 (肉) 国産豚の唐揚げネギソース なすの味噌炒め 切干大根の甘酢和え		

乳・卵・ナッツ・そば・甲殻類などのアレルギーを使用しておりません（小麦はシュウマイの皮と醤油に含まれます）。
 管理栄養士監修、保育園給食から生まれたメニューで、子どもにも食べやすく、栄養バランスにも十分配慮しています。
 冷凍食品等は使用せず、すべて店内厨房で当日調理したものをご用意いたします。
 食材、調味料は無添加にこだわって使用しています。

全体給食



 米 <small>農薬7割減・化学肥料5割減 特別栽培米・新種津あやひめ</small>	 みりん <small>愛知県「角谷文治郎商店」様の 三河みりんを使用しています。より 自然な栽培方法の原料を使用し、昔ながらの蔵の中で伝統的 な製法で作られています。</small>	 きび砂糖 <small>白砂糖は使用しません。ミネラル 分を多く含む、まろやかな甘さで 味にコクがある「きび砂糖」を使用 しています。</small>	 塩 <small>沖縄県産「シママース」を使用。 やさしくまろやかな味わいで、料 理の味に奥行きを与えるお塩で す。</small>
--	---	---	--

