



2025 年 4 月の献立（龍ヶ崎工場）

＜ ごあいさつ ＞

柔らかな春の陽ざしに心とむ季節になりました。ご入園・ご進級おめでとうございます。

安心・安全を第一に、皆様に喜ばれるおいしい給食をお届けしたいと思っております。

今年度もよろしくお願いいたします。

日 付		主 食	お か す	エネルギー / 1人1日分	体をつくる	熱や力になる	体の調子を整える
1 (火)		わかめおにぎり ウインナーパン	しろみざかなのカクテルソース、 さつまいものあまに、 ちくわのふくめに むきえだまめ、 グレープフルーツ	409kcal 11.8g	豚肉、卵、脱脂粉乳、たら、たちうお	米、小麦粉、砂糖、マーガリン、マヨネーズ 澱粉、油、さつまいも	わかめ、枝豆、グレープフルーツ
2 (水)		ごはん	だんしゃくコロッケ、 やさいいため、 シュウマイ かにかまぼこ、 マカロニサラダ、 いちご	390 9.2	豚肉、たら、鶏肉、いとより、えそ、えび かに、卵	米、パン粉、じゃがいも、砂糖、澱粉 油、小麦粉、マカロニ、マヨネーズ	玉ねぎ、キャベツ、人参、コーン、グリーンピース、いちご
3 (木)	🍴	ポークカレーライス	ほうれんそうオムレツ、 しろみざかなフライ、 ひじきのサラダ マンゴー	396 9.7	豚肉、脱脂粉乳、チーズ、卵、たら	米、じゃがいも、小麦粉、澱粉、砂糖 はちみつ、油、バター、パン粉、ごま	玉ねぎ、人参、トマト、バナナ、りんご、にんにく ほうれん草、ひじき、枝豆、コーン、マンゴー缶
4 (金)	🍴🍴	ハンバーガー ナポリタン	とりのからあげ、 ポテトフライ、 ハートかまぼこ バターブロッコリー、 あおりんごゼリー	440 12.6	卵、鶏肉、豚肉、脱脂粉乳、ぐち、たら ふえだ	小麦粉、砂糖、パン粉、油、マヨネーズ じゃがいも、澱粉、バター	玉ねぎ、にんにく、生姜、りんご、トマト、ピーマン マッシュルーム、ブロッコリー、りんご缶
7 (月)		おにぎり(ツナマヨネーズ) はいがパン	トンカツ、 やさいとわかめのとうにゅうよせ、 こんにゃくといんげんのいためもの にんじんあまに、 ようなし、 おうとう	378 9.1	かつお、卵、豚肉、みそ、豆乳	米、砂糖、マヨネーズ、小麦粉、小麦胚芽 ライ麦粉、マーガリン、パン粉、油、ごま、米粉、澱粉、こんにゃく	玉ねぎ、のり、かぼちゃ、わかめ、人参、いんげん 洋梨缶、黄桃缶
8 (火)		ごはん	さけのなかおちカツ、 だしまきたまご、 マカロニいため てりやきミートボール、 こうやどうふのふくめに、 パイン	412 12.3	鮭、ゼラチン、かつお節、卵、豚肉、鶏肉 高野豆腐	米、小麦粉、パン粉、砂糖、マヨネーズ 油、澱粉、マカロニ、ごま	キャベツ、玉ねぎ、枝豆、いんげん、パイン缶
9 (水)		ごはん	ポークチャップ、 かぼちゃコロッケ、 キャベツ にんじんかまぼこ、 ほうれんそうのごまあえ、 あんず	423 13.2	豚肉、たら	米、油、砂糖、小麦粉、パン粉 じゃがいも、マーガリン、澱粉、ごま	玉ねぎ、トマト、ブルーン、にんにく、かぼちゃ、キャベツ ほうれん草、あんず缶
10 (木)	🍴	なまりライス ハムチーズパン	あげぎょうざ、 むきえだまめのとりそぼろいため、 チーズかまぼこ ブロッコリー、 パナナ	362 12	ツナ、豚肉、卵、脱脂粉乳、クリームチーズ、鶏肉 えそ、たら、チーズ	米、砂糖、ごま、小麦粉、マーガリン 油、澱粉、ごま油	ほしのり、キャベツ、玉ねぎ、生姜、にんにく、枝豆 ブロッコリー、バナナ、レモン果汁
11 (金)		おにぎり(おかか) こくとうパン	とりにくのみそやき、 にんじんしりしり、 かにシュウマイ あおのりポテト、 オレンジ	412 12.1	おから、かつお節、さば節、まぐろ節、鶏肉、みそ 卵、ツナ、たちうお、たら、えび、かに	米、砂糖、小麦粉、黒糖、マーガリン 油、じゃがいも	のり、人参、生姜、玉ねぎ、あおさ、オレンジ
14 (月)		ごはん	ハンバーグきのこたまねぎソース、 ハーフコーンのあまに、 あかかぶかまぼこ ほうれんそうのソテー、 しらたきのそぼろに、 マンゴー	392 11	卵、豚肉、鶏肉、牛肉、たら、厚揚げ	米、バター、砂糖、澱粉、油 白滝	玉ねぎ、しめじ、コーン、ほうれん草、人参、マンゴー缶
15 (火)	🍴	ハヤシライス	ブレンオムレツ、 えびフライ、 ポテトサラダ パイン	395 9	豚肉、卵、えび	米、小麦粉、砂糖、澱粉、油 パン粉、じゃがいも、マヨネーズ	玉ねぎ、マッシュルーム、コーン、ブロッコリー、パイン缶
16 (水)		おにぎり(さけ) クリームクロワッサン	にくだんごのチリソース、 かぼちゃのあまに、 かにかまぼこフライ むきえだまめ、 オレンジ	427 12.7	鮭、卵、脱脂粉乳、鶏肉、豚肉、牛肉 たら、ほき、カニかま、えび	米、小麦粉、砂糖、マーガリン、澱粉 パン粉、油、ごま油	のり、玉ねぎ、ねぎ、生姜、にんにく、かぼちゃ 枝豆、オレンジ
17 (木)	🍴🍴	チャーハン やきそば	はるまき、 パンパンジーサラダ、 えびシュウマイ ブロッコリーのスープに、 パナナ	370 10	なると、豚肉、ゼラチン、鶏肉、卵、たちうお たら、えび、かに	米、小麦粉、油、澱粉、春雨 砂糖、ごま油、ごま	ねぎ、パプリカ、キャベツ、生姜、人参、筍 玉ねぎ、椎茸、きゅうり、ブロッコリー、バナナ、レモン果汁
18 (金)		ごはん	あかうおのしおやき、 わふうオムレツ、 きんぴらごぼう とりのからあげ、 にくじゃが、 あんず	403 14.7	赤魚、かまぼこ、卵、鶏肉、脱脂粉乳、豚肉	米、澱粉、砂糖、油、小麦粉 じゃがいも、こんにゃく	こねぎ、ごぼう、人参、にんにく、生姜、玉ねぎ あんず缶
21 (月)		ごはん	サイコロステーキ、 やさいとわかめのとうにゅうよせ、 もやしいため あじのさんがやき、 にんじんあまに、 いんげんソテー、 マンゴー	489 14.2	鶏肉、牛肉、豆乳、あじ、みそ、豚肉	米、砂糖、米粉、澱粉、油	玉ねぎ、レモン果汁、かぼちゃ、わかめ、人参、もやし ごぼう、筍、ねぎ、いんげん、マンゴー缶
22 (火)	🍴🍴	コロッケパン ポロネーゼ	チキンナゲット、 あつやきたまご、 ハートかまぼこ バターブロッコリー、 やさいジュースゼリー	353 11	卵、脱脂粉乳、鶏肉、豚肉、ぐち、たら ふえだ	小麦粉、砂糖、マーガリン、パン粉、じゃがいも 澱粉、油、バター	玉ねぎ、人参、コーン、ブロッコリー、野菜ジュース 玉ねぎ、人参、コーン、ブロッコリー、黄桃缶
23 (水)		いなりずし ミルクパン	とりにくのてりやき、 ビーフンいため、 ぎょうざ かにかまぼこ、 ようなし、 おうとう	445 12.8	油揚げ、卵、牛乳、鶏肉、豚肉、いとより えそ、たら、えび、かに	米、砂糖、小麦粉、マーガリン、はちみつ 油、澱粉、米粉	りんご、人参、キャベツ、にら、玉ねぎ、洋梨缶 黄桃缶
24 (木)	🍴	ポークカレーライス	ブレンオムレツ、 レバーフライ、 コールスローサラダ パイン	420 8.3	豚肉、脱脂粉乳、チーズ、卵、鶏レバー	米、じゃがいも、小麦粉、澱粉、砂糖 はちみつ、油、バター、パン粉、マヨネーズ	玉ねぎ、人参、トマト、バナナ、りんご、にんにく キャベツ、コーン、ブロッコリー、パイン缶
25 (金)		ごはん	ハンバーグブラウンソース、 うすまきポテト、 スパゲティ にんじんグラッセ、 ほうれんそうとベーコンのソテー、 あんず	444 10.4	卵、豚肉、鶏肉、牛肉、脱脂粉乳	米、砂糖、小麦粉、澱粉、じゃがいも 油、バター	玉ねぎ、人参、ほうれん草、あんず缶
28 (月)	🍴	ケチャップライス メロンパン	チキンカツ、 はなやさいのソテー、 てりやきミートボール ハムソテー、 だいがくいも	404 12.3	鶏肉、卵、豚肉	米、バター、油、小麦粉、砂糖 パン粉、ごま、さつまいも、黒糖、ごま油	マッシュルーム、トマト、人参、グリーンピース、カリフラワー、ブロッコリー 玉ねぎ、レモン果汁
29 (火)		〈しょうわのひ〉					
30 (水)		ごはん	ぶたにくのスタミナやき、 えだまめコロッケ、 キャベツ チーズかまぼこ、 ひじきのにも、 マンゴー	395 12.5	豚肉、えそ、たら、卵、チーズ、油揚げ 大豆	米、砂糖、ごま、ごま油、油 小麦粉、パン粉、じゃがいも、澱粉、マーガリン	レモン果汁、にんにく、玉ねぎ、人参、枝豆、キャベツ ひじき、マンゴー缶

＜ ーロメモ ＞

★三色食品群について

食べものが体の中でどんな働きをするかによって赤黄緑の3色で分類したものを「三色食品群」といい献立表の右上に記載されている項目が3つの働きです。
体内での働きを色で表すことで誰にでもわかりやすく示しています。1日の食事のメニューを考えるととき、この3色が
そろえるようにするとバランスのよい食事になります。
赤(体をつくる)・・・たんぱく質を含み筋肉や血液になる食品です
肉、魚、卵、乳、乳製品、豆など
黄(熱や力になる)・・・炭水化物や糖質を含みエネルギーのもとになる食品です
米、パン、麺類、いも類、油、砂糖など
緑(体の調子を整える)・・・ビタミン・ミネラル類を多く含み消化吸収の補助や免疫力を高めるなど体の調子を整える食品です
野菜、果物、きのこなど

* 食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合がありますので、ご了承ください。
* スプーン・フォークがあると食べやすい日には、マークがつけてあります。
* 魚の骨は出来るだけ除いておりますが、まれに骨が残っていることがありますのでご注意ください。
* アレルゲンの詳細につきましては、アレルゲン一覧表にてご確認ください。

株 式 会 社 幼 稚 園 給 食

<http://www.y-kyushoku.co.jp/>

船橋工場
龍ヶ崎工場
佐倉工場

船橋市三咲5-32-21
龍ヶ崎市川原代町3997-1
佐倉市神門439

TEL 047-448-1388 (代)
TEL 0297-63-0122 (代)
TEL 043-498-8500 (代)



弊社は、1973 年に千葉県唯一の幼稚園児専門の給食センターとして発足し、おかげさまで、創業 52 年となります。

現在、船橋・龍ヶ崎・佐倉の 3 つの工場から約 350 園の幼稚園・こども園・保育園に給食をお届けし 5 万名のお子様に食べていただいております。

弊社の給食は、経営理念「健やかな子供の育成に寄与することをもって社会的使命とし、共に成長する」に沿い、安全でおいしく、栄養のバランスがとれた食事を納得できる価格で提供する事によって、保護者の皆様にもご満足いただけると確信しています。

私共は、お子様が食べることを楽しみにし、完食する喜びを味わうことができる給食を目指しています。主食は白米のみではなく、ハンバーガーやミニ丼なども取り入れ、献立に変化をつけることでお子様に喜んでいただいております。また、お子様の長期的な健康に留意し、味つけは薄味を心がけ、添加物を出来る限り控え、野菜は県学校給食基準に従い加熱調理をするなど安心・安全を第一に製造しております。

毎日の献立の写真や主な食材の産地、給食に含まれるアレルギーについては弊社ホームページ(<https://www.y-kyushoku.co.jp>) 中の「本日 & 今月の献立」に掲載しておりますのでご覧ください。

弊社本社工場では 2020 年 1 月に HACCP 認証 (JFS-B 規格適合 JFS-B20000610) を取得いたしました。HACCP とは食品など事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入などの危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全行程の中で、それらの危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程を管理し、食品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。この衛生管理プログラムを活かし、より一層安心・安全・笑顔をお届けできるよう努力して参ります。

今後ともよろしくお願い申し上げます。

株式会社 幼稚園給食
代表取締役 平田 章

献立について

弊社では、厚生労働省で定めている「日本人の食事摂取基準 (3 歳から 5 歳)」に基づき献立を作っています。給食では、一人ひとりの好みを配慮することができないため、品数を多く入れることでどのお子様にも喜んで食べていただけるようにしています。給食でいろいろな食材に出会うことによりたくさんの食材を知り、楽しく食べられるようになることを願っています。

給食では、ミニトマトやブドウ、うずらの卵などの誤嚥の可能性が高いと思われる食材については使用を控えておりますが、給食を食べるときには、のどに詰まらせることがないようにお子様の口で適当な大きさに噛み切りよく噛んで食べるようにご家庭でお話しいたきますと大変ありがたく思います。また、魚の骨は出来るだけ除いておりますが、まれに入っていることもありますのでご注意ください。

なお、アレルギー症状が強く出る可能性がある落花生・ソバは、通常食・除去食とも給食の原材料に使用していません。

おかわり君について

主食のご飯は、幼稚園様のご協力をいただき、「おかわり君」という形態でお届けしています。

「おかわり君」とは、弊社が独自に開発した「食べやすく成型し 1 食ずつ包装したご飯」で、保温箱に入れ温かい状態でお届けしています。注文数より多めにお届けいたしますので、おかわりを希望するお子様にも対応することができます。また、ご飯とおかずを分けてお届けすることにより、温度差による食品の劣化を防ぐこともできます。

除去食について

通常食より卵・乳・エビ・カニを除去代替した「除去食」を用意しております。

十分注意して調理しておりますが、同じ工場内で卵・乳・エビ・カニを使った調理を行い、弁当箱の洗浄には通常の給食と同じ洗浄機を使用しておりますので、アレルギー症状の強いお子様はご自宅からお弁当をお持ちになることをお勧め致します。

その際は、ご希望により弁当箱の貸し出しも行っております。また、除去食の詳細を記載いたしました「除去食仕様書」、通常の給食および除去食に含まれるアレルギー 28 品目を表示してある「アレルギー一覧表」を作成しています。

除去食の注文、除去食仕様書、アレルギー一覧表、弁当箱の貸し出し等につきましては、幼稚園様を通じてお申し付けください。

なお、ご質問などございましたら担当工場にて栄養士がお応えしますのでご連絡ください。

安全のためのお願い

弊社の給食は、添加物を控えて作っております。衛生面・安全面から、給食をご自宅に持ち帰る事はご遠慮くださいますようお願いいたします。

2025年 4月の除去食献立アレルギー一覧表(龍ヶ崎工場)『おかわり君』

株式会社 幼稚園給食

	通常食献立	代替献立	卵・乳	甲殻類	肉類ゼラチン	魚介類	野菜類・きのこ類・果物類	穀類・豆類	種実類
1 (火)	わかめおにぎり ウインナーパン しろみぎかなのカクテルソース さつまいものあまに ちくわのふくめに むきえだまめ グレープフルーツ	ウインナーパン			豚肉・鶏肉		りんご	小麦 大豆・小麦 大豆・小麦 大豆・小麦 大豆	
2 (水)	ごはん だんしゃくコロッケ やさしいため シュウマイ かにかまぼこ マカロニサラダ いちご	シュウマイ あかかぶかまぼこ マカロニサラダ			豚肉 豚肉・鶏肉 豚肉			大豆・小麦 小麦 大豆 大豆・小麦	
3 (木)	ボークカレーライス ほうれんそうオムレツ しろみぎかなフライ ひじきのサラダ マンゴー	ボークカレーライス ウインナー ひじきのサラダ			豚肉・鶏肉 豚肉・鶏肉 豚肉			小麦 大豆・小麦 大豆	
4 (金)	ハンバーガー ナポリタン とりのからあげ ポテトフライ ハートかまぼこ バターブロッコリー あおりんごゼリー	ハンバーガー とりのからあげ ブロッコリーのコンソメに			豚肉・鶏肉 豚肉・鶏肉 鶏肉	りんご・オレンジ		大豆・小麦 大豆・小麦 大豆・小麦	ごま
7 (月)	おにぎり(ツナマヨネーズ) はいがパン トンカツ やさいとわかめのとうにゅうよせ こんにゃくといんげんのいためもの にんじんあまに ようなし おうとう	おにぎり(ツナマヨネーズ) ロールパン トンカツ チキンナゲット			豚肉 鶏肉			大豆 大豆・小麦 大豆・小麦 大豆・小麦 大豆・小麦	ごま
8 (火)	ごはん さけのなかおちカツ だしまきたまご マカロニいため てりやきミートボール こうやどうふのふくめに パイ	しろみぎかなフライ コーンしゅうまい てりやきミートボール			豚肉・鶏肉 豚肉・鶏肉 豚肉・鶏肉	りんご・オレンジ		大豆・小麦 大豆・小麦 大豆・小麦 大豆・小麦	ごま
9 (水)	ごはん ボークチャップ かぼちゃコロッケ キャベツ にんじんかまぼこ ほうれんそうのごまあえ あんず				豚肉・鶏肉	りんご		大豆・小麦 大豆・小麦 大豆 大豆・小麦	ごま
10 (木)	なまりライス ハムチーズパン あげぎょうざ むきえだまめのとりそぼろいため チーズかまぼこ ブロッコリー バナナ	コーンパン はながんものふくめに			鶏肉 豚肉・鶏肉 鶏肉	さば	バナナ	大豆・小麦 大豆・小麦 大豆・小麦 大豆・小麦	ごま ごま油
11 (金)	おにぎり(おかか) こくとうパン とりにくのみそやき にんじんしりしり かにシュウマイ あおのりポテト オレンジ	りんごジャムサンド にんじんしりしり ジャンボシュウマイ			鶏肉 豚肉・鶏肉	さば	りんご	大豆・小麦 大豆 大豆・小麦 大豆・小麦	
14 (月)	ごはん ハンバーグきのこたまねぎソース ハーフコーンのあまに あかかぶかまぼこ ほうれんそうのソテー しらたきのそぼろに マンゴー	ハンバーグきのこたまねぎソース			豚肉・鶏肉	りんご		大豆・小麦 大豆 大豆・小麦 大豆・小麦	
15 (火)	ハヤシライス プレーンオムレツ えびフライ ポテトサラダ パイ	ハムソテー ほたてふうみフライ ポテトサラダ			豚肉 豚肉・鶏肉 豚肉			大豆・小麦 大豆 大豆・小麦 大豆	
16 (水)	おにぎり(さけ) クリームクロワッサン にくだんごのチリソース かぼちゃのあまに かにかまぼこフライ むきえだまめ オレンジ	ブルーベリージャムサンド にくだんごのチリソース ほしがたポテトフライ			豚肉・鶏肉	さけ		大豆 大豆・小麦 大豆・小麦	ごま油
※上記のアレルゲン品目名のごま・ごま油は同一品目として28品目としております。 ※揚げ油は、ろ過して使用している為、アレルゲン一覧に記載されていないアレルギーも含まれている可能性もあります ※特定・推奨アレルゲン項目28品目以外の表示義務のない食材に関しては詳細な原材料の特定ができない為、安全性を考慮しお応えすることができません。 ご了承ください。									

※アレルゲン項目 該当28品目名	卵・乳 卵 乳	甲殻類 えび かに	肉類・ゼラチン 鶏肉 豚肉 牛肉 ゼラチン	魚介類 さけ さば いか あわび いくら	野菜類・きのこ類・果物類 やまいも オレンジ キウイフルーツ もも りんご バナナ	穀類・豆類 小麦 大豆 そば(不使用)	種実類 ごま ごま油 カシューナッツ アーモンド くるみ マカダミアナッツ 落花生(不使用)
---------------------	---------------	-----------------	-----------------------------------	-------------------------------------	---	------------------------------	---

※上記のアレルギー品目名のごま・ごま油は同一品目として28品目としております。
※揚げ油は、ろ過して使用している為、アレルギー一覧に記載されていないアレルギーも含まれている可能性もあります
※特定・推奨アレルギー項目28品目以外の表示義務のない食材に関しては詳細な原材料の特定ができない為、安全性を考慮しお応えすることができません。
ご了承ください。

