

2026年 4月 給食献立表

日(曜日)	献立	材 料 名				午後おやつ (手)は手作り
		赤(血や肉になる)	緑(体の調子を整える)	黄(力や体温になる)	その他	
1 (水)	鶏肝のしぐれ煮・小魚 豆苗の中華風サラダ 春雨スープ	鶏肝 かえりちりめん ハム ツナ・鰹節・昆布	生姜 豆苗・キャベツ・人参・きゅうり・もやし もやし・人参・ねぎ・玉ねぎ・干し椎茸	三温糖・油 ごま油・三温糖 春雨	醤油・みりん 酢 酢・醤油・塩 醤油・塩・コンソメ	いちごスコーン(手) 0歳バナナ・お菓子 牛乳
2 (木)	鶏肉のレモンソースかけ・小魚 コールスローサラダ トマトと卵のスープ	鶏肉 かえりちりめん 卵・昆布・鰹節	キャベツ・人参・きゅうり・コーン トマト缶・玉ねぎ・人参	片栗粉・三温糖・油 マヨネーズ・砂糖 片栗粉	醤油・酒・レモン果汁 酢 酢・塩 塩・コンソメ・醤油	チーズ お菓子 牛乳
3日(金)全面協力日						
4(土)						
6日(月)入園・進級式						
7 (火)	栄養汁 小魚 ジャーマンポテト	鶏肉・鰹節 かえりちりめん ベーコン	キャベツ・玉ねぎ・人参・ピーマン・椎茸・もやし・ねぎ・生姜 玉ねぎ・三度豆	片栗粉 じゃが芋	塩・コンソメ・醤油 酢 塩・コンソメ	りんご 0.1歳バナナ お菓子 牛乳
8 (水)	おからの炒り煮 小魚 さつま芋と玉ねぎの味噌汁	鶏肉・おから・ツナ・油揚げ・ちくわ・煮干し・鰹節 かえりちりめん 油揚げ・わかめ・味噌・煮干し	ごぼう・玉ねぎ・人参・椎茸・ねぎ 玉ねぎ・ねぎ	こんにゃく・三温糖・油 さつま芋	醤油・みりん 酢	お好み焼き(手) 0歳 キャベツとミンチのお好み焼き お茶
9 (木)	焼きそば 小魚 もやしと玉ねぎの味噌汁	豚肉 かえりちりめん 油揚げ・わかめ・味噌・煮干し	キャベツ・人参・ピーマン もやし・ねぎ・玉ねぎ	中華麺・ごま油	お好み焼きソース・ウスターソース・塩 酢	ちんすこう(手) 0.1歳 オレンジ・お菓子 牛乳
10 (金)	チキンカレー きゅうりとツナのサラダ	鶏肉 ツナ	玉ねぎ・人参 きゅうり・キャベツ・人参・コーン	じゃが芋・油・マーガリン 油	カレー粉・カレールウ・コンソメ・ケチャップ 酢・塩・レモン果汁	ジョア 0.1歳 牛乳 スナックパン 0歳お菓子
11(土)						
13 (月)	ナポリタンスパゲティ 小魚 もやしスープ	ウインナー かえりちりめん ツナ・鰹節・昆布	玉ねぎ・人参・ピーマン・マッシュルーム もやし・人参・ねぎ・干し椎茸	スパゲティ・粉チーズ	コンソメ・塩 ウスターソース・ケチャップ 酢 コンソメ・醤油・塩	チーズ お菓子 牛乳
14 (火)	親子汁 小魚 春雨サラダ	鶏肉・卵・蒲鉾・鰹節 かえりちりめん ハム	玉ねぎ・人参・椎茸・ねぎ 人参・きゅうり・コーン・もやし	三温糖・片栗粉 春雨・ごま油・砂糖	醤油・みりん 酢 酢・醤油・レモン果汁	バナナケーキ(手) 0.1歳 お菓子 牛乳
15 (水)	麻婆豆腐 小魚 レタススープ	豆腐・豚ミンチ・味噌 かえりちりめん ツナ・昆布・鰹節	玉ねぎ・人参・にら・ねぎ・生姜・にんにく レタス・玉ねぎ・人参・パセリ・干し椎茸	片栗粉・三温糖	醤油 酢 塩・コンソメ・醤油	マカロニきな粉(手) 牛乳
16 (木)	野菜ビーフン 小魚 小松菜と油揚げの味噌汁	豚肉 かえりちりめん 油揚げ・煮干し・わかめ・味噌	キャベツ・人参・ピーマン・椎茸・もやし・玉ねぎ 小松菜・玉ねぎ・ねぎ	ビーフン・油	コンソメ・中華だし・醤油 酢	野菜蒸しパン(手) 0.1歳 蒸しパン 牛乳
17 (金)	鶏じゃが 小魚 キャベツと玉ねぎの味噌汁	鶏肉・鰹節 かえりちりめん 油揚げ・味噌・煮干し・鰹節	玉ねぎ・人参・三度豆 玉ねぎ・キャベツ・ねぎ	じゃが芋・こんにゃく・三温糖	醤油・みりん	飲むヨーグルト 0.1歳 牛乳 お菓子
18(土)						
20 (月)	鶏肉と大豆のトマト煮 小魚 えのきとベーコンのスープ	鶏肉・大豆 かえりちりめん ベーコン・鰹節・昆布	玉ねぎ・人参・ピーマン・トマト缶 えのき・玉ねぎ・人参	マカロニ・片栗粉・三温糖	塩・コンソメ・醤油・ケチャップ 酢 醤油・コンソメ・塩	バナナ お菓子 牛乳
21 (火)	鮭の塩焼き ナムル風煮浸し じゃが芋と玉ねぎの味噌汁	鮭 油揚げ 油揚げ・味噌・煮干し	ほうれん草・人参・もやし・生姜 玉ねぎ・ねぎ	三温糖・ごま油 じゃが芋	塩 醤油・酢・塩	ヨーグルト お菓子
22 (水) 誕生日会	赤飯 卵焼き・昆布和え 豆腐の赤だし	小豆 卵・鰹節・ひじき 塩昆布 豆腐・わかめ・鰹節・赤味噌	人参 キャベツ・人参・きゅうり えのき・なめこ・ねぎ	米・もち米	塩 塩・醤油 醤油 醤油	ケーキ 0.1歳 蒸しパン カルピス 0.1牛乳
23 (木)	千切り大根と豚肉の炒め煮 小魚 麩と玉ねぎの味噌汁	豚肉・油揚げ・鰹節 かえりちりめん わかめ・味噌・煮干し	千切り大根・人参・三度豆 玉ねぎ・ねぎ	三温糖 麩	醤油・みりん 酢	餃子ピザ(手) 0.1歳 オレンジ・お菓子 牛乳
24 (金)	厚揚げと野菜のそぼろ煮 小魚 ほうれん草の澄まし汁	厚揚げ・豚ミンチ・味噌 かえりちりめん 鰹節・昆布・わかめ	玉ねぎ・人参・三度豆・干し椎茸・にんにく・生姜 えのき・ほうれん草・人参	じゃが芋・ごま油・三温糖・片栗粉	醤油・酒 酢 醤油・みりん	パン 0.1歳 ロールパン 牛乳
25(土)						
27 (月)	豚肉とじゃが芋の炒め物 小魚 大根と人参の味噌汁	豚肉 かえりちりめん わかめ・味噌・煮干し	人参・ピーマン・もやし・竹の子 大根・人参・ねぎ	じゃが芋・砂糖・ごま油・片栗粉	醤油・中華だし・塩 酢	チーズ お菓子 牛乳
28 (火)	鯖の塩焼き 野菜のネバネバ和え むらこ汁	鯖 納豆 卵・鰹節・昆布	にら・もやし・人参・キャベツ 玉ねぎ・人参・チンゲン菜	マヨネーズ 片栗粉	塩 醤油 塩・醤油	甘納豆蒸しパン(手) 0.1歳 蒸しパン 牛乳
祝日 29日(水) 昭和の日						
30 (木)	五目きんぴら 小魚 えのきと豆腐の味噌汁	牛肉・ちくわ・鰹節 かえりちりめん 豆腐・味噌・煮干し・わかめ	人参・ごぼう・れんこん えのき・ねぎ	こんにゃく・ごま・三温糖	醤油・みりん 酢	コーン入り焼きおにぎり(手) 0歳 お菓子・牛乳 お茶

- ★ 0・1・2歳児は、午前のおやつとして牛乳を飲みます。
- ★ ことり組とりす組の間は、りんごは提供しません。
- ★ 幼児組は、主食(白ご飯又はパン)が毎日要ります。
- ★ 幼児組は、お誕生日会(22日)は、主食は要りません。

食事だより



新年度がスタートします。
 最初は環境の違いに戸惑うかもしれませんが
 友達と一緒に食事することが、楽しい時間の
 1つになっていくことと思います。
 毎日安心・安全な美味しい給食を提供し
 食を通して子供達の成長を見守っていきたいと思います。
 まわりの大人たちが生活リズムを整えてあげ、
 早寝・早起きを心がけ朝食を食べてから登園しましょう。



食べて、育て、生きる力に！健やかな成長を支える「給食」

★生きる力を育む3つのアプローチ

給食は、単に栄養を摂るだけでなく、将来の健康と社会性を育む大切な時間です。
 食事が、どのようにして子どもの「生きる力」につながるのか、具体的な3つのアプローチをご紹介します。

1・健康的な食事づくり

・「主食・主菜・副菜」がそろった栄養バランスが良い献立



2・安全・安心に食べられる給食づくり

・衛生管理



3・楽しく食べられる環境作り

・食べる側…落ち着いた環境でしっかり噛んで食べる



感謝の気持ちを育むマナー 友達と一緒に食事を楽しむ 食べ物への興味・関心

保育園で赤飯を食べます☆彡

幼児1人分

～作り方～

小豆	4g
米	25g
もち米	25g
塩	0.7g

- ①小豆をさっと洗う
鍋に入れて水を加えて
中火にかける
- ②一度茹でこぼして
水を入れ替え再度茹でる

- ③小豆に火が通っていれば
鍋を火から外してそのまま冷ます
- ④水に浸しておいた米ともち米に
③と塩を合わせていつも通り炊く