

給食献立表 4月



令和8年度
【3歳以上児】
南保育園

| 日付 | 曜日 | 献立名 | 材料名(昼食と☆手作りおやつ) | | | 3時おやつ ☆は手作りおやつ | MEMO |
|----|----|--|-------------------------------|-------------------------|----------------------------------|--------------------|---|
| | | | 熱と力になるもの | 血や肉や骨になるもの | 体の調子を整えるもの | | |
| 1 | 水 | クリームシチューライス イタリアンサラダ ー口ゼリー | 米、じゃがいも、油、イタリアンドレッシング、フルーツゼリー | 鶏もも肉 | キャベツ、たまねぎ、にんじん、きゅうり | 野菜ジュース 塩せんべい | |
| 2 | 木 | 人参ごはん 豚汁 オレンジ | 米、じゃがいも、油、上白糖 | 豚もも肉、鶏むね肉、合わせみそ、油揚げ、煮干し | にんじん、オレンジ、たまねぎ、キャベツ、ねぎ、干しいたけ | 野菜ジュース しょうゆせんべい |  |
| 3 | 金 | ご飯 キャベツと豚肉のみそ炒め 大根のしそ和え フルーツゼリー | 米、フルーツゼリー、油、上白糖 | 豚もも肉、赤みそ | キャベツ、だいこん、たまねぎ、もやし、にんじん | 野菜ジュース 塩せんべい | |
| 4 | 土 | じゃがいも入り豚丼 オレンジ | 米、じゃがいも、糸こんにゃく、上白糖、油 | 豚もも肉、だし | たまねぎ、オレンジ、にんじん、ねぎ | お茶 甘辛せんべい | |
| 6 | 月 | じゃがいも入り鶏丼 ブロッコリーとキャベツのおかか和え オレンジ | 米、じゃがいも、糸こんにゃく、上白糖、油 | 鶏もも肉、花かつお、だし | たまねぎ、ブロッコリー、キャベツ、オレンジ、にんじん、ねぎ | 牛乳 【お楽しみおやつ】 | ○入園進級式入園、進級おめでとうございます。 |
| 7 | 火 | 五目ご飯 豚汁 オレンジ | 米、じゃがいも、糸こんにゃく、油、上白糖 | 鶏むね肉、豚もも肉、赤みそ、油揚げ、煮干し | オレンジ、だいこん、たまねぎ、ねぎ、にんじん、ごぼう、干しいたけ | 牛乳 ほしせんべい | ○お楽しみおやつどきどき、わくわく、何が出るのかお楽しみ! |
| 8 | 水 | ごはん 肉じゃが 小松菜とささみの胡麻あえ | じゃがいも、米、糸こんにゃく、上白糖、ごま、油 | 豚もも肉、国産鶏ささみフレーク、だし | 大口町産ごまつな、たまねぎ、にんじん、もやし、インゲン | 牛乳 ー口ビスケット | 【ごまつな】大口町内で、水耕栽培されている食材です。収穫したばかりで鮮度ばつぐんです。 |
| 9 | 木 | ミルクロールパン クリームシチュー ツナキャベツゴマドレサラダ バナナ | じゃがいも、ごまドレッシング、ミルクロールパン、油 | 鶏もも肉、ツナフレーク | キャベツ、バナナ、たまねぎ、にんじん、きゅうり | 牛乳 甘辛せんべい |  |
| 10 | 金 | チキンライス コンソメスープ フルーツゼリー | 米、フルーツゼリー、油 | 鶏むね肉、ポークウインナー | たまねぎ、キャベツ、ピーマン、にんじん、ねぎ、マッシュルーム | 牛乳 パイ菓子 | |
| 11 | 土 | ハヤシライス オレンジ | 米、じゃがいも、ハヤシフレーク、油 | 豚もも肉 | たまねぎ、オレンジ、にんじん | お茶 ソフトせんべい | |

保育園の給食について

保育園にある給食室で愛情こめて作っています
給食の時間が近づくと、食欲をそそる香りに包まれます

手作りおやつを提供します
出来立て手作りおやつを週3回提供します

地元の食材、行事食や季節の料理を積極的に提供します
保育園の畑でとれた野菜は、収穫して新鮮なうちに給食に使用します

給食を展示しています。降園時に、是非お子さんと一緒にご覧ください。
展示時間：15時～18時20分
※実際の給食が展示してあります。手を触れないようにご協力お願いします。



| 日付 | 曜日 | 献立名 | 材料名(昼食と☆手作りおやつ) | | | 3時おやつ ☆は手作りおやつ | MEMO |
|----|----|------------------------------------|--|------------------------|---|---------------------|-----------------------------------|
| | | | 熱と力になるもの | 血や肉や骨になるもの | 体の調子を整えるもの | | |
| 13 | 月 | 菜飯 星型ハンバーグ キャベツの昆布和え 白味噌汁 | 米 | 白みそ、煮干し、星型ハンバーグ | キャベツ、たまねぎ、にんじん、えのきだけ、ねぎ、塩こむぎ、菜飯のもと | 牛乳 カルテツウエハース | |
| 14 | 火 | チキンカレーライス 青じそツナキャベツサラダ 野菜ゼリー | 米、じゃがいも、上白糖、油、青じそドレッシング | 鶏もも肉、ツナフレーク | たまねぎ、キャベツ、みかんシロップ漬、黄桃シロップ漬、バナナ、パインシロップ漬、にんじん、きゅうり、レモン | お茶 ☆フルーツポンチ | |
| 15 | 水 | シーチキンごはん チキンナゲット 赤みそ汁 | 米、押麦、上白糖、油 | ツナフレーク、赤みそ、煮干し、チキンナゲット | にんじん、たまねぎ、だいこん、ねぎ、干しいたけ、わかめ | お茶 いちごヨーグルト | |
| 16 | 木 | ミートスパゲティ パイナップルサラダ バナナ | スパゲティ、上白糖、油、米油 | 牛乳、豚ひき肉、パリンの素 | たまねぎ、キャベツ、バナナ、トマトジュース、パイン缶、にんじん、きゅうり | お茶 ☆牛乳プリン | |
| 17 | 金 | ご飯 照り焼きチキン 具沢山赤味噌汁 | 米 | 鶏もも肉、赤みそ、煮干し | だいこん、キャベツ、ねぎ、えのきだけ、わかめ | 牛乳 ビスケット | |
| 18 | 土 | じゃがいも入り鶏丼 オレンジ | 米、じゃがいも、糸こんにゃく、上白糖、油 | 鶏もも肉、だし | たまねぎ、オレンジ、にんじん、ねぎ | お茶 しょうゆせんべい | |
| 20 | 月 | ご飯 さばの煮つけ こまつなの胡麻和え 一口チーズ | 米、上白糖、ごま | 一口チーズ、骨なしさば | 大口町産こまつな、黄桃シロップ漬、ねぎ、にんじん、きゅうり、しょうが | お茶 ☆もも入りソフトゼリー | |
| 21 | 火 | 元気ピラフ 春雨スープ さくらゼリー | 米、はるさめ、油 | ポークウインナー、豚もも肉 | たまねぎ、にんじん、チンゲンサイ、ピーマン、ねぎ、マッシュルーム | 野菜ジュース お祝いデザート | ○歓迎会 新入園児を歓迎して お祝いをします。 |
| 22 | 水 | 親子丼 合わせ味噌汁 オレンジ | 上白糖、米、油 | 鶏もも肉、卵、合わせみそ、煮干し、だし | たまねぎ、オレンジ、だいこん、キャベツ、にんじん、えのきだけ、ねぎ、みつば、干しいたけ、切りのり | 牛乳 カルテツサブレ | |
| 23 | 木 | ラーメン しゅうまい 一口ゼリー | 中華そば、油、ごま油 | 豚もも肉、豚肉焼売 | キャベツ、もやし、にんじん、たまねぎ、しいたけ | 牛乳 きなこもちせんべい | |
| 24 | 金 | ごはん とんかつ おかか和え バナナ | 米、油 | 柔らかとんかつ、花かつお | 大口町産こまつな、バナナ、もやし、キャベツ、にんじん | 牛乳 ぱんだクッキー | |
| 25 | 土 | カレーライス オレンジ | 米、じゃがいも、油 | 豚もも肉 | たまねぎ、オレンジ、にんじん | お茶 しょうゆせんべい | |
| 27 | 月 | マーボー丼 わかめ汁 オレンジ | ブロックゼリー、上白糖、片栗粉、米、ごま油 | 豆腐、豚ひき肉、赤みそ、削り節 | みかんシロップ漬、オレンジ、キャベツ、にんじん、にら、たまねぎ、ねぎ、わかめ | お茶 ☆フルーツのゼリー和え | |
| 28 | 火 | キッズたこライス コンソメスープ | じゃがいも、今川焼カスタード、米、油 | 合いびきミンチ、鶏むね肉 | たまねぎ、キャベツ、にんじん、きゅうり | 牛乳 ☆今川焼 | |
| 30 | 木 | ご飯 鶏の唐揚げ 拌三絲 フルーツゼリー | 米、片栗粉、玄米米粉、油、上白糖、米油、はるさめ、フルーツゼリー、ごま油、粉砂糖 | 鶏もも肉、絹ごし豆腐、国産鶏ささみフレーク | もやし、にんじん、きゅうり | 野菜ジュース ☆米粉のブラウニー | ○誕生会 4月生まれのみなさん、おめでとうござい ます |

※献立は、食品の栄養成分と体内作用を考慮して、三色食品群で分類しています
 ※食材料等の都合で献立変更する場合があります
 ※☆印は手作りおやつです