

給食献立表 4月



令和8年度
【3歳以上児】
北保育園

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	大町産こまつな、たまねぎ、にんじん、もやし、インゲン	牛乳 ー口ビスケット	【こまつな】大町町内で、水耕栽培されている食材です。収穫したばかりで鮮度がばつぐんです。
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、ポークウィンナー	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、塩こふ、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