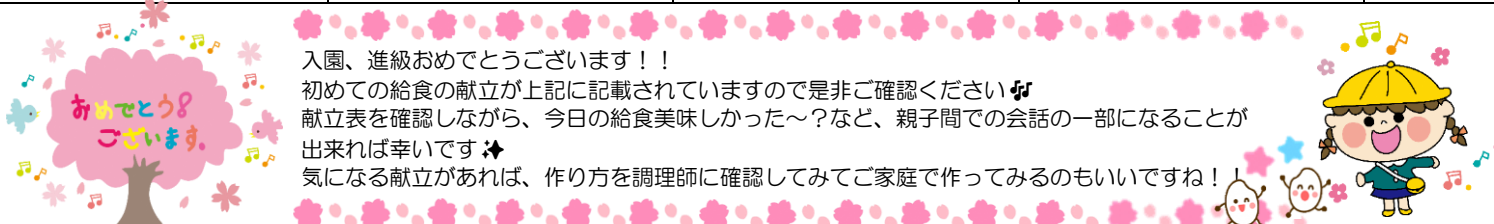


2026年 4月

予定献立表

月	火	水	木	金	土
		1  おめでとう 胚芽ご飯 白身魚の磯揚げ 人参しりしりー 麩と味噌の味噌汁 お祝いシフォンケーキ ジョア（ブレン）	2 胚芽ご飯 松風焼 ヒジキとモヤシのサラダ じゃが芋の味噌汁 お魚ふりかけ スコーン 牛乳	3 スパゲティミートソース 小松菜と人参の胡麻和え オニオンスープ オレンジゼリー	4 鮭じゃこご飯 肉じゃが キャベツの味噌汁
				わかめおにぎり むぎちゃ	やきいも むぎちゃ
6 納豆ご飯 豚汁 胡瓜とトマトのツナサラダ 鉄ゼリー	7 胚芽ご飯 魚の竜田揚げ 五目大豆煮 アーサ汁 オレンジ	8 胚芽ご飯 ボークソテー 春野菜炒め 麩とわかめの味噌汁	9 胚芽ご飯 鯖のカレーピカタ 大根サラダ 豆腐とニラの清し汁	10 ロールパン 鮭のムニエル キャベツサラダ 豆苗スープ	11 鶏てり焼き丼 りんごサラダ 小松菜と油揚げの味噌汁
ホットケーキ ブルー 牛乳	ブアマンケーキ 牛乳	人参ロールパン 味付けいりこ むぎちゃ	ちんすこう バナナ 牛乳	くぶあじゅーしー むぎちゃ	紫芋チップ バナナ
13 タコライス マッシュポテト 豆腐とコーンのスープ	14 胚芽ご飯 魚の西京焼き ピーマンの細切炒め 大根の味噌汁	15 胚芽ご飯 ローストチキン コロコロソテー もずくそうめん汁	16 おべんとう  マーブルケーキ オレンジ 牛乳	17 沖縄そば 白和えサラダ 固形ヨーグルト	18 五目ご飯 豆腐ちゃんぶるー えのきとしめじの味噌汁
シリアル バナナ 牛乳	いもてんぷら むぎちゃ	ココアスティック 型抜きチーズ 牛乳		おにぎり（ツナみそ） むぎちゃ	全粒粉ワッフル ブルー むぎちゃ
20 胚芽ご飯 麻婆豆腐 コールスローサラダ かきたま汁	21 胚芽ご飯 白身魚のコーンクリーム焼き きんぴら炒め しめじと玉葱の味噌汁	22 胚芽ご飯 鶏のレバ風味焼 ブロッコリーとコーン炒め わかめスープ お魚ふりかけ プリン はと麦おこし むぎちゃ	23 納豆ご飯 豆腐のカレーあんかけ 青梗菜とエノキの味噌汁 バナナ	24 カレーライス 春雨ナムル はんぺんとみつばのすまし汁 型抜きチーズ	25 豚生姜焼き丼 胡瓜とわかめの酢の物 とろろ昆布汁
きなこトースト 牛乳	スイートポテト 豆乳		黒糖ケーキ 牛乳	かぼちゃのボン・デ・ドーナツ 豆乳	胚芽ビスケット バナナ むぎちゃ
27 キッズピビンバ キャベツと竹輪の味噌汁 バナナ	28 胚芽ご飯 ハンバーグ ひじきの和え物 青菜と豆腐のすまし汁	29 昭和の日 	30 胚芽ご飯 魚の照焼 切干大根炒め そうめん汁		
アメリカンドッグ むぎちゃ	だかほしもち 牛乳		シリアルクッキー 牛乳		
	 入園、進級おめでとうございます！！ 初めての給食の献立が上記に記載されていますので是非ご確認ください 献立表を確認しながら、今日の給食美味しかった～？など、親子間での会話の一部になることが 出来れば幸いです 気になる献立があれば、作り方を調理師に確認してみてもご家庭で作ってみるのもいいですね！				

※児童の月齢、保育園行事、給食材料等の都合で献立を変更することもあります。

日付	曜	材料と体内での主なはたらき		
		血や肉となる食べ物	力や熱となる食物	体の調子を整える食物
1	水	ワカメ 卵 みそ	胚芽米 もちきび 米粒麦 薄力粉 油 おつゆ麩 シフォンケーキ	青のり 人参 ピーマン コーン 玉葱 カットわかめ もやし
2	木	鶏挽肉 木綿豆腐 卵 みそ ツา お魚ふりかけ 豆乳 普通牛乳	胚芽米 もちきび 米粒麦 油 パン粉(乾) 三温糖 胡麻 じゃがいも ライ麦・全粒粉 薄力粉	玉葱 干しひじき もやし 胡瓜 人参 ねぎ レーズン
3	金	合挽肉 豚ハシラ	スパゲッティ(乾) 無塩バター オリーブ油 白炒りゴマ 三温糖 ごま油 サラダ油 片栗粉 精白米	玉葱 人参 トマト 胡瓜 小松菜 セロリ しめじ ねぎ 乾燥わかめ
4	土	鮭 ツa 豚ロース みそ	精白米 じゃがいも 本みりん 三温糖 油 おつゆ麩 焼き芋	ねぎ 玉葱 人参 グレーズ しらたき キャベツ
5	日			
6	月	挽きわり納豆 豚肩ロース みそ ツa 卵 普通牛乳	胚芽米 もちきび 米粒麦 オリーブ油 鉄ゼリー 料理用粉 無塩バター	ブンセンアラのり 大根 人参 コブ こんにゃく ねぎ キャベツ 胡瓜 トマト アールスメロン
7	火	鯖 大豆 鶏腿肉 油揚げ 絹ごし豆腐 普通牛乳	胚芽米 もちきび 米粒麦 本みりん 片栗粉 揚げ油 三温糖 料理用粉 じゃがいも グラニュー糖 油	生姜 ねぎ ごぼう こんにゃく 人参 干椎茸 さやいんげん アーサ(乾) オレンジ
8	水	豚ロース ハッシュ みそ 味付けいりこ	胚芽米 もちきび 米粒麦 薄力粉 油 サラダ油 おつゆ麩 人参ロールパン	生姜 キャベツ 白菜 人参 生しいたけ 乾燥わかめ ねぎ
9	木	鯖 卵 ツa 沖縄豆腐 普通牛乳	胚芽米 もちきび 米粒麦 薄力粉 油 胡麻 片栗粉 三温糖	大根 胡瓜 トマト コーヒー
10	金	鮭 ハッシュ 豚腿肉	ロールパン 薄力粉 有塩バター 油 オリーブ油 三温糖 精白米 本みりん	キャベツ 胡瓜 人参 トウモロコシ しめじ 干椎茸 コブ ねぎ
11	土	鶏腿肉 油揚げ みそ	精白米 本みりん 油 片栗粉 三温糖 紫芋チップ	生姜 みず菜 刻み海苔 りんご 胡瓜 レーズン レモン汁 小松菜 大根
12	日			
13	月	合挽肉 プロセスチーズ 絹ごし豆腐 普通牛乳	精白米 油 じゃがいも 有塩バター 片栗粉 シリアル(70スト)	玉葱 キャベツ トマト パセリ コーン みつ葉 大根
14	火	鮭 みそ 豚腿肉 みそ 卵	胚芽米 もちきび 米粒麦 三温糖 じゃがいも 片栗粉 油 さつま芋 薄力粉 揚げ油	生姜 ピーマン 人参 もやし 大根 しめじ ねぎ
15	水	鶏腿肉 ウィナー はんぺん 型抜きチーズ 普通牛乳	胚芽米 もちきび 米粒麦 本みりん 油 じゃがいも そうめん(乾) カルデススティック	生姜 にんにく コーン しめじ アーモンド 人参 玉葱 おきなわもずく ねぎ
16	木	スモーク 卵 普通牛乳	薄力粉 上白糖 無塩バター	オレンジ
17	金	ソーキ かまぼこ 沖縄豆腐 ツa 固形ヨーグルト みそ	沖縄そば 本みりん 三温糖 精白米	昆布(乾) 玉葱 花人参 ねぎ 胡瓜 ホウレン草 人参 漁連おむすびのり
18	土	鶏腿肉 沖縄豆腐 ツa みそ	精白米 本みりん 油	人参 干しひじき ねぎ キャベツ えのき しめじ アールスメロン
19	日			
20	月	沖縄豆腐 豚挽肉 みそ 卵 きな粉 普通牛乳	胚芽米 もちきび 米粒麦 三温糖 片栗粉 オリーブ油 マヨネーズ 片栗粉 食パン 有塩バター	人参 長ねぎ コーヒー 生姜 にんにく キャベツ コーン みつ葉
21	火	ワカメ 卵 ビーフ用チーズ 豚肩ロース みそ 卵黄 豆乳	胚芽米 もちきび 米粒麦 薄力粉 油 本みりん 三温糖 油 さつま芋 無塩バター 生クリーム	クリームチーズ パセリ しらたき コブ 人参 コーヒー しめじ 玉葱 ねぎ
22	水	鶏腿肉 ハッシュ 絹ごし豆腐 お魚ふりかけ	胚芽米 もちきび 米粒麦 油 プリン おこし	レモン アーモンド コーン キャベツ 玉葱 乾燥わかめ ねぎ
23	木	挽きわり納豆 沖縄豆腐 豚挽肉 みそ 卵 普通牛乳	胚芽米 もちきび 米粒麦 油 片栗粉 料理用粉 黒砂糖粉 無塩バター	ブンセンアラのり 人参 玉葱 しめじ さやいんげん ちくわん えのき 大根
24	金	豚肩ロース はんぺん 型抜きチーズ 卵 豆乳	胚芽米 米粒麦 もちきび じゃがいも 油 薄力粉 有塩バター 緑豆春雨 三温糖 ポン・デQミックス サラダ油 揚げ油	人参 南瓜 玉葱 りんご グレーズ もやし 胡瓜 根みつば
25	土	豚肩ロース	精白米 本みりん 油 片栗粉 三温糖 おつゆ麩 胚芽ビスケット	玉葱 生姜 みず菜 胡瓜 乾燥わかめ ミカド とろろ昆布 ねぎ 大根
26	日			
27	月	豚挽肉 鶏挽肉 ちくわ みそ ウィナー 普通牛乳	精白米 油 三温糖 料理用粉	長ねぎ 生姜 にんにく もやし 人参 小松菜 キャベツ 大根
28	火	合挽肉 卵 ツa 絹ごし豆腐 きな粉 普通牛乳	胚芽米 もちきび 米粒麦 油 パン粉(乾) 三温糖 さつま芋 もちこ むぎ粉 黒砂糖粉	玉葱 干しひじき もやし ほう菜 キャベツ 人参 えのき ホウレン草
29	水			
30	木	ホキ 豚ロース 普通牛乳	胚芽米 もちきび 米粒麦 本みりん サラダ油 白ごま 三温糖 そうめん(乾) 料理用粉 油 シリアル(70スト)	生姜 切り干し大根 人参 干椎茸 ニラ しめじ みつ葉
	土			

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります。また、月例に応じて食材、調理形態を変更することがあります。