

# 2026年4月 献立表

きりしま保育園

日付	初期	中期(7~8ヶ月児)	後期(9~11ヶ月児)		完了期(12~18ヶ月児)		
	(5~6ヶ月児)	午前	午前	午後			午後
4(土)	おかゆ 豆腐 人参 小松菜 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 小松菜 だし汁 野菜スープ	みそ煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 小松菜 だし汁 みそ	ミルク パン粥 または 食パン	みそ煮込みうどん うどん 鶏肉 人参 小松菜 だし汁 みそ	ミルク 食パン
6(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ じゃが芋 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ じゃが芋 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 牛肉と野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ じゃが芋 人参 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 豆腐煮 肉じゃが すまし汁	ミルク おにぎり (わかめ)
7(火)	おかゆ 豆腐 さつまいも 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 さつまいも 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏肉とさつまいもの煮物 煮びたし すまし汁	鶏肉 さつまいも 人参 だし汁 醤油 ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 鶏肉とさつまいもの煮物 ごま和え すまし汁	ミルク かぼちゃ
8(水)	おかゆ かれない 大根 人参 きゃべつ 野菜スープ	おかゆ かれない だし汁 大根 人参 きゃべつ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	鮭 だし汁 醤油 大根 人参 きゃべつ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 鮭の塩焼き 切干大根煮 みそ汁	ミルク おにぎり (人参)
9(木)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ ブロッコリー じゃが芋 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ ブロッコリー じゃが芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 豚肉の煮物 温野菜 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ だし汁 醤油 ブロッコリー じゃが芋 だし汁 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク さつまいも	軟飯 豆腐煮 豚肉のキャップ煮 添え野菜 すまし汁	ミルク お子様せんべい
10(金)	おかゆ かれない 人参 大根 きゃべつ 野菜スープ	おかゆ かれない だし汁 人参 大根 きゃべつ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	かれない だし汁 醤油 人参 大根 きゃべつ だし汁 醤油 大根 だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	ミルク おにぎり (青のり)
11(土)	おかゆ 豆腐 白菜 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 白菜 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	煮込みうどん 豆腐煮	うどん 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	煮込みうどん 豆腐煮	ミルク 食パン
13(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 じゃが芋 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 じゃが芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 豚肉のみそ煮 温野菜 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ じゃが芋 だし汁 人参 だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 豆腐煮 豚肉のみそ煮 粉ふき芋 すまし汁	ミルク パンケーキ (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 豆乳 油)
14(火)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 きゃべつ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 きゃべつ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏肉の煮物 卵ときゃべつの煮物 すまし汁	鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 卵 きゃべつ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 鶏肉の煮物 卵ときゃべつの煮物 すまし汁	ミルク オレング バナナソフト
15(水)	おかゆ かれない 人参 大根 さつまいも 野菜スープ	おかゆ かれない だし汁 人参 大根 さつまいも だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 すまし汁	かれない だし汁 醤油 人参 大根 さつまいも だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 魚の照り焼き 野菜の煮物 すまし汁	ミルク 食パン
16(木)	おかゆ 豆腐 かぼちゃ 大根 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 かぼちゃ 大根 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 高野豆腐のそぼろ煮 煮びたし かぼちゃの煮物 みそ汁	高野豆腐 鶏ひき肉 人参 だし汁 醤油 片栗粉 ほうれん草 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 大根 だし汁 みそ	ミルク じゃが芋 おやき (じゃが芋 塩)	軟飯 高野豆腐のそぼろ煮 煮びたし かぼちゃの煮物 みそ汁	ミルク じゃが芋おやき (じゃが芋 塩)
17(金)	おかゆ かれない きゃべつ 玉ねぎ さつまいも 野菜スープ	おかゆ かれない だし汁 きゃべつ 玉ねぎ さつまいも だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 さつまいもの煮物 すまし汁	鮭 だし汁 醤油 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 さつまいも だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚の煮付け 野菜の煮物 さつまいもの煮物 すまし汁	ミルク おからケーキ (小麦粉 卵 三温糖 ベーキングパウダー マカリア おから 豆乳)
18(土)	おかゆ 豆腐 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	煮込みうどん	ミルク 食パン
20(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ じゃが芋 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ じゃが芋 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 牛肉と野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ じゃが芋 人参 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 豆腐煮 肉じゃが すまし汁	ミルク おにぎり (わかめ)
21(火)	おかゆ 豆腐 さつまいも 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 さつまいも 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏肉とさつまいもの煮物 煮びたし すまし汁	鶏肉 さつまいも 人参 だし汁 醤油 ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 鶏肉とさつまいもの煮物 ごま和え すまし汁	ミルク かぼちゃ

# 2026年4月 献立表

きりしま保育園

日付	初期	中期(7~8ヶ月児)	後期(9~11ヶ月児)		完了期(12~18ヶ月児)		
	(5~6ヶ月児)	午前	午前	午後	午後	午後	
22(水)	おかゆ かれい 大根 人参 きゃべつ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 大根 人参 きゃべつ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	鮭 だし汁 醤油 大根 人参 きゃべつ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 鮭の塩焼き 切干大根煮 みそ汁	ミルク おにぎり (人参)
23(木)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ ブロッコリー じゃが芋 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ ブロッコリー じゃが芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 豚肉の煮物 温野菜 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ だし汁 醤油 ブロッコリー じゃが芋 だし汁 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク さつまいも	軟飯 豆腐煮 豚肉のケチャップ煮 添え野菜 すまし汁	ミルク お子様せんべい
24(金)	おかゆ 豆腐 きゃべつ 人参 かぼちゃ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きゃべつ 人参 かぼちゃ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ ひき肉と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 すまし汁	豚ひき肉 きゃべつ 人参 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 ハンバーグ 野菜の煮物 かぼちゃの煮物 すまし汁	ミルク おにぎり (青のり)
25(土)	おかゆ 豆腐 きゃべつ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きゃべつ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 煮込みうどん 豆腐煮	うどん きゃべつ 人参 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 煮込みうどん 豆腐煮	ミルク 食パン
27(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 じゃが芋 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 じゃが芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 豚肉のみそ煮 温野菜 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ じゃが芋 だし汁 人参 だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 豆腐煮 豚肉のみそ煮 粉ふき芋 すまし汁	ミルク パンケーキ (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 豆乳 油)
28(火)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 きゃべつ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 きゃべつ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏肉の煮物 卵ときゃべつの煮物 すまし汁	鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 卵 きゃべつ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 鶏肉の煮物 卵ときゃべつの煮物 すまし汁	ミルク オレンジ バナナ
30(木)	おかゆ 豆腐 かぼちゃ 大根 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 かぼちゃ 大根 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 高野豆腐のそぼろ煮 煮びたし かぼちゃの煮物 みそ汁	高野豆腐 鶏ひき肉 人参 だし汁 醤油 片栗粉 ほうれん草 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 大根 だし汁 みそ	ミルク じゃが芋 おやき (じゃが芋 塩)	軟飯 高野豆腐のそぼろ煮 煮びたし かぼちゃの煮物 みそ汁	ミルク じゃが芋おやき (じゃが芋 塩)

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

～給食で使用する食材について～

近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。  
 集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。  
 保育園で初めて口に作る食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も  
 毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に  
 食べて症状が出ないことを確認していただくようお願いいたします。



食材が食べにくい時は、だし汁や野菜  
 スープに片栗粉でとろみをつけ食べやす  
 くしています。  
 献立表には記載していませんが、片栗粉  
 を使用しています。

## 4月

新しいお友達を迎えて

新年度のスタートです！

新しい環境に慣れて元気に過ごすために、早寝早起き、  
 三食の食事をきちんととるなど、生活リズムを  
 整えていきましょう。



初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごす  
 ことに、不安や緊張を覚えていることと思います。慣れ  
 ない給食に戸惑い、なかなか食事が進まないこともある  
 かもしれませんが、少しずつ給食にも慣れてお友達と一  
 緒に楽しく食べられるようになっていきます。



保育園入口付近に給食を展示しています。  
 ぜひ、お子様とご覧になって、  
 話題のひとつにしてみてください。

調理室より

入園・進級おめでとうございます。  
 保育園の給食では、子どもたちが安心して食事に慣  
 れていけるよう、味付けは薄めで素材の味を生かし  
 た調理を心がけています。  
 食べる量や、食べるペースは一人ひとり  
 違っていても大丈夫です。  
 まずは、“食べるのが楽しい！”と  
 感じてもらえることを大切にしています。



# 2026年4月 献立表

こうたり保育園

日付	初期	中期(7~8ヶ月児)	後期(9~11ヶ月児)		完了期(12~18ヶ月児)		
	(5~6ヶ月児)	午前	午前	午後	午前	午後	
4(土)	おかゆ 豆腐 人参 小松菜 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 小松菜 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ みそ煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 小松菜 だし汁 みそ	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 みそ煮込みうどん うどん 鶏肉 人参 小松菜 だし汁 みそ	ミルク 食パン
6(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ じゃが芋 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ じゃが芋 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 牛肉と野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ じゃが芋 人参 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 豆腐煮 肉じゃが すまし汁 豆腐 だし汁 醤油	ミルク おにぎり (わかめ)
7(火)	おかゆ 豆腐 さつまいも 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 さつまいも 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏肉とさつまいもの煮物 煮びたし すまし汁	鶏肉 さつまいも 人参 だし汁 醤油 ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 鶏肉とさつまいもの煮物 ごま和え すまし汁	ミルク かぼちゃ
8(水)	おかゆ かれい 大根 人参 きゃべつ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 大根 人参 きゃべつ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	鮭 だし汁 醤油 大根 人参 きゃべつ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 鮭の塩焼き 切干大根煮 みそ汁	ミルク おにぎり (人参)
9(木)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ ブロッコリー じゃが芋 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ ブロッコリー じゃが芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 豚肉の煮物 温野菜 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ だし汁 醤油 ブロッコリー じゃが芋 だし汁 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク さつまいも	軟飯 豆腐煮 豚肉のキャップ煮 添え野菜 すまし汁	ミルク お子様せんべい
10(金)	おかゆ かれい 人参 大根 きゃべつ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 人参 大根 きゃべつ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	かれい だし汁 醤油 人参 大根 きゃべつ だし汁 醤油 大根 だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	ミルク おにぎり (青のり)
11(土)	おかゆ 豆腐 白菜 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 白菜 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 煮込みうどん 豆腐煮	うどん 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 煮込みうどん 豆腐煮	ミルク 食パン
13(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 じゃが芋 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 じゃが芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 豚肉のみそ煮 温野菜 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ じゃが芋 だし汁 人参 だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 豆腐煮 豚肉のみそ煮 粉ふき芋 すまし汁	ミルク パンケーキ (小麦粉 三温糖 ハーフバター 豆乳 油)
14(火)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 きゃべつ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 きゃべつ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏肉の煮物 卵ときゃべつの煮物 すまし汁	鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 卵 きゃべつ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 鶏肉の煮物 卵ときゃべつの煮物 すまし汁	ミルク オレンジ バナナスクット
15(水)	おかゆ かれい 人参 大根 さつまいも 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 人参 大根 さつまいも だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 すまし汁	かれい だし汁 醤油 人参 大根 さつまいも だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 魚の照り焼き 野菜の煮物 すまし汁	ミルク 食パン
16(木)	おかゆ 豆腐 かぼちゃ 大根 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 かぼちゃ 大根 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 高野豆腐のそぼろ煮 煮びたし かぼちゃの煮物 みそ汁	高野豆腐 鶏ひき肉 人参 だし汁 醤油 片栗粉 ほうれん草 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 大根 だし汁 みそ	ミルク じゃが芋 おやき (じゃが芋 塩)	軟飯 高野豆腐のそぼろ煮 煮びたし かぼちゃの煮物 みそ汁	ミルク じゃが芋おやき (じゃが芋 塩)
17(金)	おかゆ かれい きゃべつ 玉ねぎ さつまいも 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 きゃべつ 玉ねぎ さつまいも だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 さつまいもの煮物 すまし汁	鮭 だし汁 醤油 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 さつまいも だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚の煮付け 野菜の煮物 さつまいもの煮物 すまし汁	ミルク おからケーキ (小麦粉 卵 三温糖 ハーフバター オカラ 豆乳)
18(土)	おかゆ 豆腐 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 煮込みうどん	ミルク 食パン
20(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ じゃが芋 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ じゃが芋 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 牛肉と野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ じゃが芋 人参 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 豆腐煮 肉じゃが すまし汁	ミルク おにぎり (わかめ)
21(火)	おかゆ 豆腐 さつまいも 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 さつまいも 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏肉とさつまいもの煮物 煮びたし すまし汁	鶏肉 さつまいも 人参 だし汁 醤油 ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 鶏肉とさつまいもの煮物 ごま和え すまし汁	ミルク かぼちゃ

# 2026年4月 献立表

こうたり保育園

日付	初期 (5~6ヶ月児)		中期(7~8ヶ月児)		後期(9~11ヶ月児)		完了期 (12~18ヶ月児)	
	午前	午後	午前	午後	午前	午後	午前	午後
22(水)	おかゆ かれい 大根 人参 きゃべつ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 大根 人参 きゃべつ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	鮭 だし汁 醤油 大根 人参 きゃべつ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 鮭の塩焼き 切干大根煮 みそ汁	鮭 塩 切干大根 人参 だし汁 醤油 三温糖 きゃべつ だし汁 みそ	ミルク おにぎり (人参)
23(木)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ プロシヤ じゃが芋 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ プロシヤ じゃが芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 豚肉の煮物 温野菜 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ だし汁 醤油 プロシヤ じゃが芋 だし汁 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク さつま芋	軟飯 豆腐煮 豚肉のケチャップ煮 添え野菜 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ だし汁 ケチャップ プロシヤ 塩 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク お子様せんべい
24(金)	おかゆ 豆腐 きゃべつ 人参 かぼちゃ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きゃべつ 人参 かぼちゃ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ ひき肉と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 すまし汁	豚ひき肉 きゃべつ 人参 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 ハンバーグ 野菜の煮物 かぼちゃの煮物 すまし汁	合挽き肉 玉ねぎ 塩 油 パン粉 酒 みそ きゃべつ 人参 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク おにぎり (青のり)
25(土)	おかゆ 豆腐 きゃべつ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きゃべつ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 煮込みうどん 豆腐煮	うどん きゃべつ 人参 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 煮込みうどん 豆腐煮	うどん きゃべつ 人参 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク 食パン
27(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 じゃが芋 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 じゃが芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 豚肉のみそ煮 温野菜 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ じゃが芋 だし汁 人参 だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 豆腐煮 豚肉のみそ煮 粉ふき芋 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ じゃが芋 塩 青のり 人参 だし汁 醤油	ミルク パンケーキ (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 豆乳 油)
28(火)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 きゃべつ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 きゃべつ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏肉の煮物 卵ときゃべつの煮物 すまし汁	鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 卵 きゃべつ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 鶏肉の煮物 卵ときゃべつの煮物 すまし汁	鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 卵 きゃべつ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 醤油	ミルク オレンジ マパシット
30(木)	おかゆ 豆腐 かぼちゃ 大根 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 かぼちゃ 大根 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 高野豆腐のそぼろ煮 煮びたし かぼちゃの煮物 みそ汁	高野豆腐 鶏ひき肉 人参 だし汁 醤油 片栗粉 ほうれん草 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 大根 だし汁 みそ	ミルク じゃが芋 おやき (じゃが芋 塩)	軟飯 高野豆腐のそぼろ煮 煮びたし かぼちゃの煮物 みそ汁	高野豆腐 鶏ひき肉 人参 だし汁 醤油 片栗粉 ほうれん草 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 大根 だし汁 みそ	ミルク じゃが芋おやき (じゃが芋 塩)

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

～給食で使用する食材について～

近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。  
 集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。  
 保育園で初めて口に作る食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も  
 毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に  
 食べて症状が出ないことを確認していただくようお願いいたします。



食材が食べにくい時は、だし汁や野菜  
 スープに片栗粉でとろみをつけ食べやす  
 くしています。  
 献立表には記載していませんが、片栗粉  
 を使用しています。

## 4月

新しいお友達を迎えて

新年度のスタートです！

新しい環境に慣れて元気に過ごすために、早寝早起き、  
 三食の食事をきちんととるなど、生活リズムを  
 整えていきましょう。



初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごす  
 ことに、不安や緊張を覚えていることと思います。慣れ  
 ない給食に戸惑い、なかなか食事が進まないこともある  
 かもしれませんが、少しずつ給食にも慣れてお友達と一  
 緒に楽しく食べられるようになっていきます。



保育園入口付近に給食を展示しています。  
 ぜひ、お子様とご覧になって、  
 話題のひとつにしてみてください。

調理室より

入園・進級おめでとうございます。  
 保育園では、かつお節や昆布から出汁をとり、手作りを  
 心がけて給食やおやつを作っています。  
 苦手な野菜もたくさんでるかもしれませんが、  
 保育園で元気いっぱい遊んで、  
 お腹をすかし、給食をモリモリ  
 食べてもらえると嬉しいです！

