



令和8年

～給食献立表～

※主食は未満児(ひよこ、りす、うさぎ)クラスのみ提供になります。

※幼児(ばんび、きりん、ぞう)クラスは家庭から主食を持参しますので、栄養量には含まれておりません。

献立は都合により変更になることがあります。

※4月24(金)は誕生会です。幼児(ばんび、きりん、ぞう)クラスは、自宅からの白米の持ち込みはなりません。

三歳未満児

三歳以上児

日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	エネルギー たんぱく質	脂肪 塩分	エネルギー たんぱく質	脂肪 塩分
1	水	ハンバーグ マーメレードソース 大根サラダ(マヨ) みそ汁(玉ねぎ、人参、えのき、葱) バナナ	お茶 バナナ 豆乳プリン ウエハース	・ぶたひき肉・煮干し ・甘みそ・豆乳・ゼラチン	・パン粉・マヨドレ・精白米 ・三温糖・ウエハース	・たまねぎ・マーメレード・オレンジ ・だいこん・にんじん・えのきたけ ・長ねぎ・バナナ	465kcal 14.8g	14.4g 0.6g	437kcal 14.5g	17.7g 0.8g
2	木	焼き鳥 ブロッコリー白和え みそ汁(大根、人参、葱) オレンジ	牛乳 きなこサンド	・鶏もも・木綿豆腐 ・煮干し・甘みそ ・普通牛乳・きな粉	・三温糖・むきごま・精白米 ・食パン・マーガリン	・長ねぎ・ブロッコリー・にんじん ・だいこん・オレンジ	448kcal 20.1g	16.7g 1.3g	415kcal 21.0g	20.5g 1.7g
3	金	豚のみそ炒め かぼちゃの甘煮 すまし汁(若布、人参、えのき、葱) バナナ	牛乳 ふわふわチキンナゲット	・ぶたもも・ぶたばら ・甘みそ・煮干し ・普通牛乳 ・鶏むね(皮なし) ・若鶏もも・木綿豆腐	・三温糖・精白米・マヨドレ ・薄力粉 ・ホットケーキミックス ・なたね油	・たまねぎ・長ねぎ・キャベツ ・にんじん・くりかぼちゃ・わかめ ・えのきたけ・バナナ ・トマトケチャップ	523kcal 20.6g	22.1g 1.6g	508kcal 21.6g	27.2g 2.0g
4	土	チンジャオロース風 胡瓜塩昆布和え みそ汁(豆腐、人参、えのき、葱) バナナ	牛乳 ドーナツ	・ぶたもも(赤肉) ・木綿豆腐・煮干し ・甘みそ・普通牛乳・豆乳	・三温糖・片栗粉・ごま油 ・精白米 ・ホットケーキミックス ・なたね油	・にんじん・青ピーマン ・りょくとうもやし・しょうが ・きゅうり・塩昆布・えのきたけ ・長ねぎ・バナナ	449kcal 17.1g	11.8g 1.1g	417kcal 17.3g	14.3g 1.4g
5	日	休園日								
6	月	麩揚げキャベツ添え さつまいものサラダ みそ汁(もやし、若布、人参、葱) バナナ	牛乳 コーンマヨ蒸しパン	・煮干し・甘みそ ・普通牛乳・豆乳	・車ふ・片栗粉・マヨドレ ・三温糖・大豆油・さつまいも ・精白米 ・ホットケーキミックス ・なたね油	・しょうが・キャベツ・きゅうり ・にんじん・りんご ・りょくとうもやし・わかめ ・にんじん・長ねぎ・バナナ	515kcal 16.9g	16.2g 1.0g	499kcal 17.0g	19.9g 1.3g
7	火	鯖のネギ味噌焼き レンコン金平 すまし汁(豆腐、えのき、人参、葱) オレンジ	牛乳 ナポリタン	・さわら・甘みそ ・ぶたひき肉・絹ごし豆腐 ・煮干し・普通牛乳 ・ウインナーソーセージ	・なたね油・三温糖・いりごま ・精白米 ・スパゲティ ・オリーブ油	・しょうが・長ねぎ・れんこん ・にんじん・青ピーマン・えのきたけ ・オレンジ・たまねぎ ・トマトケチャップ	418kcal 19.7g	13.3g 1.3g	378kcal 20.5g	16.2g 1.6g
8	水	豚肉生姜焼き 胡瓜とかにかまの酢の物 みそ汁(じゃが芋、人参、玉ねぎ、葱) バナナ	お茶 ひじきおにぎり	・ぶたもも・ぶたばら ・かにかまぼこ・煮干し ・甘みそ・油揚げ	・なたね油・三温糖 ・じゃがいも・精白米	・たまねぎ・青ピーマン・しょうが ・きゅうり・にんじん・長ねぎ ・バナナ・乾ひじき	427kcal 14.3g	11.3g 0.8g	389kcal 13.8g	13.7g 1.0g
9	木	鶏の唐揚げ 大根と胡瓜ごまみそマヨサラダ すまし汁(五色麩、人参、えのき、葱) オレンジ	お茶 うすやき	・鶏もも・甘みそ・煮干し ・でんぶ	・片栗粉・なたね油・むきごま ・マヨドレ・三温糖 ・五色ふ・精白米・薄力粉	・しょうが・にんにく・だいこん ・きゅうり・にんじん・えのきたけ ・長ねぎ・オレンジ・焼きのり	433kcal 12.6g	20.3g 1.5g	397kcal 11.6g	24.9g 1.9g
10	金	春キャベツ鶏団子スープ 春雨とささみ中華和え トマト バナナ	牛乳 アメリカンドック	・木綿豆腐・鶏ひき肉 ・若鶏ささ身・普通牛乳 ・豆乳・魚肉ソーセージ	・片栗粉・緑豆はるさめ ・三温糖・ごま・ごま油 ・精白米 ・ホットケーキミックス ・なたね油	・たまねぎ・にんじん・しょうが ・キャベツ・きゅうり・トマト ・バナナ・トマトケチャップ	451kcal 15.8g	12.3g 2.0g	418kcal 15.7g	15.0g 2.5g
11	土	肉じゃが ブロッコリーごま酢和え ウインナーケチャップ炒め すまし汁(花麩、人参、えのき、葱) バナナ	ソフトサラダ ヨーグルトゼリー	・ぶたもも・ぶたばら ・ウインナーソーセージ ・煮干し ・プレーンヨーグルト ・ゼラチン	・じゃがいも・しらたき ・三温糖・なたね油・ごま ・花麩 ・ソフトサラダ	・たまねぎ・にんじん・ブロッコリー ・トマトケチャップ・えのきたけ ・長ねぎ・バナナ	396kcal 13.1g	14.0g 1.1g	351kcal 12.4g	17.1g 1.4g
12	日	各自おかず入り弁当持参	牛乳 煎餅	・普通牛乳	・米でん粉		19kcal 0.0g	0.1g	24kcal 0.0g	0.1g
13	月	鱈のケチャップ炒め ほうれん草と人参ツナ和え みそ汁(刻み麩、大根、人参、葱) オレンジ	フルーチェ(オレンジ添え)	・すけとうだら ・まぐろ油漬缶詰(白) ・普通牛乳	・大豆油・三温糖・薄力粉 ・いりごま・精白米	・たまねぎ・トマトケチャップ ・しょうが・ほうれん草・にんじん ・オレンジ・いちごジャム	329kcal 14.1g	8.2g 0.9g	266kcal 13.6g	9.9g 1.1g
14	火	麻婆豆腐 鶏ハム 小松菜ごま和え あおさ中華スープ バナナ	わかめうどん	・木綿豆腐・ぶたひき肉 ・甘みそ・鶏むね ・蒸しかまぼこ	・片栗粉・ごま油・三温糖 ・ごま・精白米 ・ゆでうどん	・にんじん・長ねぎ・乾しいたけ ・たけのこ水煮缶詰・しょうが ・にんにく・こまつな・あおさ ・バナナ・わかめ	383kcal 16.9g	10.6g 2.7g	333kcal 17.0g	12.8g 3.3g
15	水	焼肉炒め マカロニサラダ みそ汁(もやし、油揚げ、人参、葱) オレンジ	牛乳 さつまいも	・ぶたもも・ぶたばら ・ロースハム・生クリーム ・油揚げ・煮干し・甘みそ ・普通牛乳 ・クリームパウダー	・なたね油・三温糖 ・マカロニ ・マヨドレ・精白米 ・さつまいも	・エリンギ・青ピーマン・黄ピーマン ・たまねぎ・にんじん・きゅうり ・りょくとうもやし・長ねぎ ・オレンジ	471kcal 17.1g	21.3g 0.9g	444kcal 17.4g	26.3g 1.1g
16	木	マーメレードチキン ブロッコリー(和ドレ) すまし汁(五色麩、人参、えのき、葱) バナナ	牛乳 ピザトースト	・鶏もも・煮干し ・普通牛乳 ・ウインナーソーセージ	・三温糖・五色麩・精白米 ・食パン・マヨドレ	・マーメレード・ネーブル・たまねぎ ・ブロッコリー・にんじん ・えのきたけ・長ねぎ・バナナ ・青ピーマン・トマトケチャップ	476kcal 19.7g	19.0g 1.7g	450kcal 20.5g	23.4g 2.1g

日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	エネルギーたんぱく質	脂肪塩分	エネルギーたんぱく質	脂肪塩分
17	金	かき揚げ キャベツサラダ(オーロラソース しそひじき みそ汁(豆腐、玉ねぎ、若布、葱) オレンジ	お茶 おいなりさん	・木綿豆腐・甘みそ ・煮干し・油揚げ	・天ぷら粉・薄力粉・大豆油 ・マヨドレ・三温糖・精白米 ・いりごま	・たまねぎ・にんじん・青ピーマン ・キャベツ・トマトケチャップ ・乾ひじき・うめ塩漬・塩わかめ ・長ねぎ・オレンジ	479kcal 13.2g	16.2g 1.1g	454kcal 12.5g	19.9g 1.4g
18	土	豚肉と大根煮 かぼちゃサラダ みそ汁(もやし、人参、なめこ、葱) バナナ	牛乳 ジャムサンド	・ぶたばら・ぶたもも ・ロースハム・煮干し ・甘みそ	・つきこんにやく・なたね油 ・マヨドレ・精白米・食パン	・だいこん・生しいたけ・にんじん ・かぼちゃ・きゅうり ・りょくとうもやし・なめこ・長ねぎ ・バナナ・いちごジャム	346kcal 12.1g	10.8g 1.1g	288kcal 11.1g	13.1g 1.3g
19	日	休園日								
20	月	肉団子の甘酢あんかけ 三色ナムル みそ汁(あおさ、玉ねぎ、人参、葱) オレンジ	お茶 ゆかりおにぎり	・おから・ぶたひき肉 ・煮干し・甘みそ	・大豆油・片栗粉・いりごま ・ごま油・精白米	・たまねぎ・にんじん・しょうが ・だいこん・きゅうり・あおさ ・長ねぎ・オレンジ・梅干し	406kcal 14.4g	12.9g 0.7g	363kcal 13.9g	15.7g 0.9g
21	火	三色丼 ささみともやしカレー風味お浸し トマト すまし汁(花麩、人参、えのき、葱) バナナ	そうめん	・ぶたひき肉・若鶏ささ身 ・煮干し・蒸しわかまぼこ	・三温糖・花麩・精白米 ・そうめん	・きゅうり・にんじん・しょうが ・りょくとうもやし・トマト ・えのきたけ・長ねぎ・バナナ ・ほうれんそう	407kcal 17.6g	6.6g 2.7g	364kcal 18.0g	7.9g 3.4g
22	水	生揚げひき肉炒め 大根と胡瓜のサラダ みそ汁(キャベツ、人参、葱) オレンジ	牛乳 ふわふわきなこドーナツ	・ぶたひき肉・生揚げ ・煮干し・甘みそ ・普通牛乳・絹ごし豆腐 ・豆乳・きな粉	・片栗粉・三温糖・マヨドレ ・精白米 ・ホットケーキミックス ・白玉粉・なたね油	・こねぎ・だいこん・きゅうり ・キャベツ・にんじん・長ねぎ ・オレンジ	446kcal 16.8g	17.9g 0.6g	412kcal 16.9g	21.9g 0.7g
23	木	すき焼き風煮 ちくわマヨケチャップ炒め ブロッコリー(青じそ) バナナ	バナナ ビスケット ソール元気	・ぶたもも・木綿豆腐 ・焼き竹輪・ヨーグルト	・しらたき・板ふ・三温糖 ・なたね油・天ぷら粉 ・マヨドレ ・和風ドレッシング ・精白米・ハードビスケット	・はくさい・にんじん・長ねぎ ・えのきたけ・トマトケチャップ ・ブロッコリー・バナナ	404kcal 15.3g	8.2g 1.9g	307kcal 14.1g	8.6g 2.2g
24	金	🍷お誕生日会🍷 ~世界の行事イースター ～ イース ターおにぎり 照り焼きチキン キャベツカラフルサラダ すまし汁(若布、人参、えのき、葱) オレンジゼリー	牛乳 うさぎさんクッキー	・油揚げ・ロースハム ・煮干し・普通牛乳・卵黄	・ごま・三温糖・精白米 ・もち米・オレンジゼリー ・薄力粉・無塩バター	・にんじん・ゆでたけのこ・にんじん ・キャベツ・きゅうり・塩わかめ ・えのきたけ・長ねぎ	453kcal 14.1g	14.9g 1.7g	537kcal 16.9g	18.6g 2.1g
25	土	豚肉カレー炒め ほうれん草とコーンのサラダ もやしナムル みそ汁(玉ねぎ、人参、えのき、葱) バナナ	お茶 きな粉蒸しパン	・ぶたもも・ぶたばら ・煮干し・甘みそ・きな粉 ・豆乳	・なたね油・三温糖・いりごま ・ごま油・精白米・米粉 ・薄力粉	・たまねぎ・ぶなしめじ ・ほうれんそう・にんじん ・コーン缶詰粒・りょくとうもやし ・きゅうり・えのきたけ・長ねぎ ・バナナ	472kcal 16.2g	9.8g 1.1g	445kcal 16.2g	11.9g 1.4g
26	日	各自おかず入り弁当持参	牛乳 煎餅	・普通牛乳	・米でん粉		80kcal 3.3g	3.9g 0.1g	100kcal 4.2g	4.9g 0.1g
27	月	カレーライス ブロッコリーマヨかけ マカロニコンソメ炒め みそ汁(もやし、人参、ねぎ) オレンジ	牛乳 クラッカーサンド	・ぶたもも(皮脂無) ・ウインナーソーセージ ・煮干し・甘みそ ・普通牛乳 ・クリームチーズ	・じゃがいも・なたね油 ・マヨドレ ・マカロニ ・三温糖・精白米 ・スナッククラッカー	・たまねぎ・にんじん・ブロッコリー ・にんじん・だいずもやし・長ねぎ ・オレンジ・いちごジャム	484kcal 17.8g	19.2g 1.2g	460kcal 18.2g	23.6g 1.6g
28	火	鮭の南蛮漬け れんこんひじき炒り煮 みそ汁(白菜、人参、葱) バナナ	牛乳 焼きそば	・さけ・油揚げ・煮干し ・甘みそ・普通牛乳 ・ぶたひき肉	・薄力粉・なたね油・三温糖 ・精白米・中華めん	・にんじん・たまねぎ・青ピーマン ・れんこん・乾ひじき・乾しいたけ ・はくさい・長ねぎ・バナナ ・キャベツ・だいずもやし	432kcal 20.0g	12.8g 1.5g	396kcal 20.9g	15.7g 1.9g
29	水	休園日								
30	木	ポークケチャップ ほうれん草とハムマヨサラダ みそ汁(高野豆腐、人参、玉ねぎ、葱) バナナ	牛乳 フランクフルト	・ぶたもも・ぶたばら ・ロースハム・凍り豆腐 ・煮干し・甘みそ ・普通牛乳 ・ウインナーソーセージ	・三温糖・マヨドレ・精白米	・たまねぎ・トマトケチャップ ・ほうれんそう・にんじん・長ねぎ ・バナナ	466kcal 19.1g	22.4g 1.4g	437kcal 19.9g	27.6g 1.8g

～ご入園、ご進級おめでとうございます～

ドキドキ、ワクワクの新年度がスタートしますね！

子どもたちが元気に活動できるよう、
「食」の面からサポートしていきたいと思ひます。
本年度もよろしくお願ひいたします！

