

2026年4月予定献立表

緑丘保育園

曜	日	昼 食	材 料 名	0,1歳対応	3時のおやつ	延長のおやつ	夕 食
月	13 27	かじきのバーベキューソース きゅうりの磯和え ごはん アスパラスープ	かじき・薄力粉・なたね油・りんご・酢・醤油・みりん・素精糖・ きゅうり・あおのり・海水塩 精白米・胚芽米 アスパラガス・鶏ささみ・さやえんどう・しいたけ・長葱・海水塩・醤油・かつおだし・こんぶだし	野菜やわらかくゆでる	四季のパン(春にんじん) にんじんパン	きなこおにぎり 精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩	鶏南蛮うどん・だいこんと生揚げの煮物 干しうどん・鶏ひき・長葱・にんじん・青菜・醤油・海水塩・かつおだし だいこん・生揚げ・にんじん・いんげん・素精糖・醤油・海水塩
火	14 28	回鍋肉 かぼちゃの刻みこぼ煮 ごはん 菜の花と豆腐の味噌汁	豚肉・キャベツ・ピーマン・にんじん・醤油・清酒・なたね油・味噌・素精糖・片栗粉 かぼちゃ・まこぶ・みりん・素精糖・醤油 精白米・胚芽米 菜の花・絹豆腐・塩蔵わかめ・海水塩・清酒・醤油・かつおだし	ひき肉 野菜やわらかくゆでる	芋けんぴ さつまいも・メープルシロップ・なたね油	麦茶 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	マーボー豆腐・きゅうりの磯和え 豆腐・豚ひき・長葱・ニラ・にんじん・ごま油・にんにく・生姜・味噌・醤油・素精糖・ かたくり粉 きゅうり・青のり・海水塩
水	1 15	カレーライス コーンサラダ 麩とふのりの味噌汁	精白米・胚芽米・豚肉・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・りんご・薄力粉・バター・カレー粉・なたね油・にんにく・生姜・海水塩・ 牛乳・ウスターソース・醤油・ケチャップ スイートコーン・キャベツ・にんじん・米酢・醤油・なたね油・ごま油・ごま・海水塩 焼き麩・ほうれんそう・ねぎ・海水塩・醤油・かつおだし	ひき肉 野菜やわらかくゆでる	黒糖にんじんケーキ 薄力粉・全粒粉・ベーキングパウダー・黒砂糖・ 人参・牛乳・豆乳	焼肉おにぎり 精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・海が 清酒・味噌・醤油・素精糖・にんにく・ごま	魚の香味焼き・高野豆腐の煮物 魚・ねぎ・いりごま・生姜・清酒・醤油・なたね油・凍り豆腐・にんじん・乾しいたけ さやいんげん・素精糖・醤油・みりん・海水塩
木	2 16	春のいり豆腐 ほうれん草とえのきのお浸し ごはん 大根とわかめの味噌汁	豆腐・薄力粉・なたね油・鶏ひき・干し椎茸・たけのこ・にんじん・グリーンピース・素精糖・醤油・みりん ほうれんそう・えのき・醤油・かつおだし・かつお節 精白米・胚芽米 だいこん・わかめ・ねぎ・味噌・煮干し・かつおだし	野菜やわらかくゆでる	鮭ごはん 精白米・胚芽米・甘塩鮭・大葉・ごま	ゆかりおにぎり 精白米・胚芽米・ゆかり	魚の塩焼き・にんじんのごま味噌和え 魚・海水塩・なたね油・にんじん・すりごま・味噌・みりん
金	3 17	フィッシュオムレツ たけのこの味噌煮 ふりかけごはん かぶときのこのスープ	スズキ・たまねぎ・なたね油・卵・牛乳・海水塩 生揚げ(幼児)・豆腐(乳児)・たけのこ・にんじん・スナックエンドウ・素精糖・酒・味噌・醤油・ 精白米・胚芽米・ふりかけ かぶ・しめじ・えのき・海水塩・醤油・かつおだし	野菜やわらかくゆでる	マカロニきなこ マカロニ・きな粉・素精糖・海水塩	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりごま 焼き海苔	鶏肉のはちみつ焼き・ひじきの煮物 鶏肉・醤油・はちみつ・にんにく・ねぎ・片栗粉・酒・みりん 干しひじき・簡しいたけ・にんじん・油揚げ・さやいんげん・なたね油・素精糖
土	4 18	きつねうどん さつまいもサラダ オレンジゼリー	鶏ひき肉・油揚げ・にんじん・しいたけ・キャベツ・青菜・ねぎ・醤油・清酒・海水塩 さつまいも・にんじん・きゅうり・マヨネーズ・オリーブ油・米酢・海水塩 100%ストレートジュース・素精糖・アガー	野菜やわらかくゆでる	ラスク・チーズ フランスパン・バター・素精糖・プロセスチーズ		
月	6 20	さわらの照り焼き いんげんの胡麻みそ和え ごはん 豆腐とわかめの味噌汁	さわら・醤油・酒・なたね油 さやいんげん・ごま・素精糖・味噌・みりん・にんじん 精白米・胚芽米 豆腐・わかめ・玉葱・味噌・煮干し	別皿とろみ 野菜やわらかくゆでる	レーズンクッキー 薄力粉・ベーキングパウダー・バター・牛乳・干しぶどう 海水塩・全粒粉	きなこおにぎり 精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩	焼きうどん・わかめのサラダ 中華麺・豚肉・キャベツ・もやし・たまねぎ・ピーマン・なたね油・あおのり・ウスターソース 中濃ソース・海水塩・豆腐・わかめ・トマト・米酢・醤油・なたね油 素精糖
火	7 21	和風ハンバーグ 切干サラダ ごはん ニラスープ	鶏ひき肉・ねぎ・にんじん・干しひじき・しょうが・かつおだし・パン粉・海水塩・素精糖・みりん・酒・醤油・片栗粉 切干大根・にんじん・きゅうり・マヨネーズ・海水塩 精白米・胚芽米 にら・たまねぎ・えのき・海水塩・醤油・かつおだし・片栗粉・こんぶだし	野菜やわらかくゆでる	ふかしいも さつまいも	わかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	魚の南部焼き・だいこんのそぼろ煮 魚・醤油・みりん・ごま・味噌・だいこん・豚肉・素精糖
水	8 22	鮭のパン粉焼き きゅうりとひじきの和え物 ピースごはん かぼちゃ・わかめの豆乳味噌汁	鮭・にんにく・酒・海水塩・パン粉・パセリ・オリーブ油 ひじき・きゅうり・醤油・海水塩・ごま 精白米・胚芽米・グリーンピース・海水塩・酒 かぼちゃ・玉葱・わかめ・味噌・煮干し・豆乳	野菜やわらかくゆでる	イチゴジャムトースト 食パン・いちごジャム	焼肉おにぎり 精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・海が 清酒・味噌・醤油・素精糖・にんにく・ごま	魚のカレー焼き・さつま芋のひじき煮 魚・薄力粉・カレー粉・なたね油 さつまいも・にんじん・干しひじき・醤油・素精糖
木	9 23	豆腐のつくね 切干大根の煮物 ごはん じゃがいもの味噌汁	豆腐・ひじき・にんじん・鶏ひき肉・パン粉・海水塩・なたね油・味噌・みりん・酒 切干大根・にんじん・油揚げ・干しいたけ・いんげん・なたね油・素精糖・醤油・みりん 精白米・胚芽米・ じゃがいも・たまねぎ・ほうれんそう・味噌・煮干し・かつおだし	野菜やわらかくゆでる	沖縄風ごはん 精白米・豚肉・にんじん・ごま油・酒・素精糖・醤油・海が かつおだし・グリーンピース	ゆかりおにぎり 精白米・胚芽米・ゆかり	肉じゃが・キャベツの土佐酢和え 豚肉・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・こんにゃく・さやえんどう・素精糖・酒・醤油 なたね油・きゃべつ・にんじん・海水塩・米酢・削り節
金	10 24	鶏肉のみそ焼き ポテトサラダ ふりかけごはん 油揚げともやしの味噌汁	鶏肉・味噌・醤油・酒・素精糖・なたね油 じゃがいも・にんじん・きゅうり・マヨネーズ・海水塩・オリーブ油・酢 精白米・胚芽米・ふりかけ 油揚げ・もやし・玉葱・ほうれん草・煮干し・味噌	ひき肉 野菜やわらかくゆでる	ミートソーススパゲティー スパゲッティ・豚ひき・玉葱・にんじん・干し椎茸・ ホールトマト・パセリ・なたね油・海水塩・バルメサンチーズ	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりごま 焼き海苔	炒り豆腐・昆布のドレッシング煮 豆腐・鶏肉・にんじん・ごぼう・乾しいたけ・ねぎ・さやえんどう・海水塩・醤油・ 素精糖・みりん・たまご・なたね油
土	11 25	タンメンうどん あけぼのポテト フルーツポンチ	干しうどん・豚肉・なたね油・キャベツ・にんじん・もやし・ねぎ・海水塩 じゃがいも・海水塩・こしょう・マヨネーズ・トマトケチャップ・素精糖 温州ミカン缶・もも缶・パインアップル缶・素精糖・干しぶどう	野菜やわらかくゆでる	パン・小魚 ソフトフランス生地/バターロール生地パン・ジャム 食べる小魚(醤油・砂糖・ごま)	< 今月のお知らせ > 入園、進級おめでとうございます。子どもたちの発達にあった、おいしい給食を作っていきます。ご家庭でも作ってみたいメニューがありましたら、レシピをお渡ししますのでお声がけください。	くだもの・牛乳

* 乳児)エネルギー421kcal たんぱく質17.2g 脂質13.0g * 幼児)エネルギー529kcal たんぱく質22.0g 脂質16.5g

* 3時のおやつは、牛乳(豆乳入り)とくだものがつきます。 * 材料の関係で献立が変更になることもあります。

* 園で初めて食べる食材がないようにご家庭で献立を確認してください。 不明点がございましたら調理室までお声がけください。