



4月予定献立



2026年4月
風の子保育園

日	曜日	午前補食	昼食	午後補食	材料名(○は午前補食、◎は午後補食にのみ含まれる材料です)			
					黄(熱や力になるもの)	赤(からだを作るもの)	緑(体の調子を整えるもの)	その他
1	15	水	豆乳 ごはん 新じゃがと鶏肉の南蛮酢和え 野菜添え 切干大根の煮物 味噌汁(豆腐 玉ねぎ ほうれん草)	たけのこごはん キャベツの煮浸し 煮干し	米、じゃが芋、片栗粉	○豆乳、鶏肉、竹輪、豆腐、 ◎油揚げ、煮干し	ネギ、生姜、レタス、きゅうり、 切干大根、にんじん、玉ねぎ、 ほうれん草、◎たけのこ、 キャベツ	醤油、塩、料理酒、本 みりん、砂糖、穀物酢、 味噌、鰹昆布だし汁
2	16	木	さつま芋 豆腐ハンバーグ(照り焼きソース) 粉ふき芋 フレンチサラダ 味噌汁(白菜 もやし えのき)	やきとりごはん アスパラ 昆布	○さつま芋、米、片栗粉、 じゃが芋	豆腐、牛豚合挽肉、ハム、 ◎鶏肉	玉ねぎ、キャベツ、スナップえ んどう、にんじん、黄色パプリ カ、白菜、もやし、えのき、◎ 生姜、ネギ、アスパラ、昆布	醤油、塩、料理酒、本 みりん、穀物酢、砂糖、 油、味噌、鰹昆布だし 汁
3	17	金	豆乳 ごはん カレイの照り焼き ほうれん草の塩昆布あえ かぼちゃの煮物 春の豚汁(豚肉 豆腐 キャベツ 玉ねぎ にんじん)	ワカメしらすごはん ブロッコリー 昆布 ※17日はくら組は飯盒炊爨 でおにぎりを作ります。	米	○豆乳、カレイ、豚肉、豆 腐、◎しらす	ほうれん草、もやし、塩昆布、 かぼちゃ、キャベツ、玉ねぎ、 にんじん、◎ワカメ、ブロッ コリー、昆布	醤油、塩、料理酒、本 みりん、砂糖、味噌、鰹 昆布だし汁
4	18	土	干し芋 ごはん 豚肉の味噌焼き ツナポテトサラダ 味噌汁(キャベツ 油揚げ)	おにぎり(鰹節 塩昆布) 煮干し	○さつま芋、米、じゃが芋	豚肉、ツナ、油揚げ、◎鰹 節、煮干し	生姜、にんにく、にんじん、 きゅうり、コーン、キャベツ、 ◎塩昆布	醤油、塩、料理酒、本 みりん、穀物酢、油、砂 糖、味噌、鰹昆布だし 汁
6	20	月	じゃが芋 ごはん マーボー豆腐 茄子のオープン焼き ワカメとツナの酢の物 野菜わん(ささみ 玉ねぎ 豆苗)	ふかしさつま芋 スナップえんどう 煮干し	○じゃが芋、米、◎さつま 芋	豚ひき肉、豆腐、ツナ、ささ み、◎煮干し	生姜、にんにく、にんじん、ネ ギ、生椎茸、茄子、きゅうり、 玉ねぎ、豆苗、◎スナップえ んどう	醤油、塩、料理酒、砂 糖、穀物酢、味噌、鰹 昆布だし汁
7	21	火	豆乳 ごはん 鮭の塩焼き キャベツときゅうりの甘酢和え 筍と豚肉炒め 味噌汁(厚揚げ 玉ねぎ 絹さや)	なめたけごはん 白菜の即席漬け 煮干し	米	○豆乳、鮭、豚肉、厚揚げ、 ◎煮干し	キャベツ、きゅうり、筍、にん じん、ピーマン、玉ねぎ、絹さ や、◎なめたけ、白菜	醤油、塩、料理酒、砂 糖、油、穀物酢、味噌、 鰹昆布だし汁
誕生会メニュー			米、白ゴマ、片栗粉、じゃ が芋、マヨネーズ、小麦 粉、バター		○豆乳、しらす、鶏肉、鮭、 油揚げ、ツナ、卵、◎煮干し	ワカメ、にんじん、生姜、にんにく、玉ね ぎ、アスパラ、筍、大根、ひじき、レタ ス、きゅうり、にんじん、黄色パプリカ、 オレンジ、りんご、梅、◎なめたけ、白 菜	醤油、塩、料理酒、本 みりん、砂糖、穀物酢、 油、味噌	
8	22	水	豆乳 ごはん 鶏肉の味噌焼き 大豆もやしと小松菜の和え物 新じゃが芋の煮物 味噌汁(なめこ 豆腐 ネギ)	ツナ昆布ごはん キャベツの煮浸し 煮干し	米、白ゴマ、じゃが芋	○豆乳、鶏肉、さつま揚げ、 豆腐、◎ツナ、煮干し	生姜、にんにく、大豆もやし、 小松菜、にんじん、なめこ、ネ ギ、◎塩昆布、キャベツ	醤油、塩、料理酒、本 みりん、味噌、鰹昆布 だし汁
9	23	木	さつま芋 ごはん 豚肉と玉ねぎの生姜焼き きゅうりのパリパリ漬け ひじきの煮物 味噌汁(チンゲン菜 もやし 生椎茸)	大豆ごはん 小松菜の煮浸し 昆布	○さつま芋、米、糸こんに やく	豚肉、油揚げ、◎大豆、竹 輪、煮干し	生姜、にんにく、玉ねぎ、きゅ うり、ひじき、にんじん、チン ゲン菜、もやし、生椎茸、◎ 小松菜、昆布	醤油、塩、料理酒、本 みりん、砂糖、穀物酢、 油、味噌、鰹昆布だし 汁
10	24	金	豆乳 菜めし つくね団子の野菜あん ブロッコリー添え マカロニサラダ 味噌汁(かぶ キャベツ ワカメ)	ニラじゃこお焼き ほうれん草の煮浸し 昆布	米、白ゴマ、マカロニ、マヨ ネーズ	○豆乳、鶏ひき肉、ハム、◎ じゃこ、卵	かぶの葉、玉ねぎ、にんじ ん、ピーマン、ブロッコリー、 きゅうり、かぶ、キャベツ、ワ カメ、◎ニラ、ほうれん草、昆 布	醤油、塩、料理酒、穀 物酢、砂糖、ケチャッ プ、油、味噌、鰹昆布だ し汁
11	25	土	干し芋 ごはん 鶏肉の塩麹焼き ワカメと春雨のサラダ 味噌汁(豆腐 ネギ ほうれん草)	おにぎり(鮭) 煮干し	○さつま芋、春雨	鶏肉、ハム、豆腐、◎鮭、煮 干し	ワカメ、にんじん、きゅうり、レ タス、ネギ、ほうれん草	塩麹、醤油、塩、砂糖、 油、穀物酢、味噌、鰹 昆布だし汁
13	27	月	干し芋 ごはん チキンカツ キャベツとスナップえんどうのおかか和え 刻み昆布とれんごんの煮物 味噌汁(じゃが芋 玉ねぎ ワカメ)	豚きのこごはん きゅうりの即席漬け 煮干し	○さつま芋、米、小麦粉、 パン粉、じゃが芋	○豆乳、鶏肉、卵、鰹節、さ つま揚げ、◎豚肉、煮干し	きゃべつ、スナップえんどう、 刻み昆布、れんごん、にんじ ん、玉ねぎ、ワカメ、◎しめ じ、舞茸、きゅうり	醤油、塩、料理酒、本 みりん、油、味噌、鰹昆 布だし汁
14	28	火	豆乳 ごはん サバのネギ塩焼き ごぼうと竹輪のきんぴら コロコロポテトサラダ 味噌汁(キャベツ もやし 油揚げ)	ほうとう風うどん	米、白ゴマ、じゃが芋、さつ ま芋、マヨネーズ、◎うどん	◎サバ、竹輪、ハム、油揚 げ、◎鶏肉	ネギ、レモン、ごぼう、にんじ ん、きゅうり、キャベツ、もや し、◎かぼちゃ、大根、ネギ、 しめじ	醤油、塩、料理酒、本 みりん、砂糖、穀物酢、 味噌、鰹昆布だし汁
30	木	豆乳 ごはん 厚揚げとにんじんの肉巻き 豆苗炒め 春雨サラダ 味噌汁(大根 えのき 小松菜)	ふきごはん キャベツの煮浸し 煮干し	米、春雨	豚肉、厚揚げ、ツナ、ハム、 ◎油揚げ、煮干し	にんじん、豆苗、もやし、きゅ うり、大根、えのき、小松菜、 ◎ふき、キャベツ	醤油、塩、料理酒、本 みりん、油、穀物酢、味 噌、鰹昆布だし汁	

3歳児以上は午前補食を除いた献立になります。
麦茶は食事時ほか必要に応じておだしています。

食材の仕入れの都合上献立を変更する場合があります。

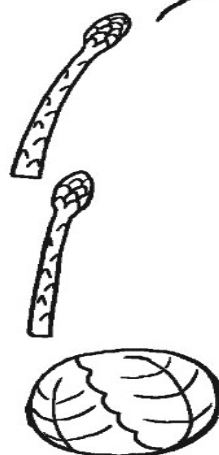


入園・進級おめでとうございます

今年度も、みんなが毎日楽しみにしてくれる、おいしく
安全な給食を作っていきたいと思っています。よろしく
お願い致します。



16日(木)クッキング きりん組が粉ふき芋を作ります。



21日(火) 誕生会メニュー(バイキング)

ワカメごはん しらすごはん
チューリップから揚げ
鮭と春野菜の味噌マヨ焼き
筍のおかか煮
ひじきのゴマドレサラダ
オレンジ りんご
苺のパウンドケーキ

