















令和8年4月献立表(幼児食/5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組) ▼卵 ●乳 ◆えび、鯖、鱈 ●ゴマ ☆ビーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆 物辻こども園							
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	水	ハヤシライス ブルー	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、マッシュルーム、グリーンピース、ハヤシルウ ブルー	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 612 Kcal たんぱく質 21.2 g	特別保育(申込)
2	木	ミートスパゲティ バナナ	スパゲティ、牛ミンチ、たまねぎ、にんじん、サラダ油、小麦粉、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、塩、こしょう バナナ	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 893 Kcal たんぱく質 24.3 g	特別保育(申込)
3	金	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 589 Kcal たんぱく質 20.8 g	特別保育(申込)
6	月	ごはん ちりめんじゃこ 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 ちりめんじゃこ◆ 凍り豆腐▽、さつま揚げ、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ◆、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● ぱりんこ	牛乳● ぱりんこ	エネルギー 399 Kcal たんぱく質 30.3 g	始業式
7	火	ごはん 味つけのり 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 味つけのり◆ 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● えび満月◆	牛乳● えび満月◆	エネルギー 457 Kcal たんぱく質 38.4 g	たまご組試食会
8	水	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し 若布と麩のすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● ヨーグルト●	牛乳● ヨーグルト● 砂糖	エネルギー 290 Kcal たんぱく質 19.8 g	たまご組試食会
9	木	きつねうどん ポテトサラダ 動物ゼリー	うどん、油揚げ▽、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	牛乳● マールカオ▼●▼ エントリー●	牛乳● マールカオ▼●▼ エントリー●	エネルギー 502 Kcal たんぱく質 15.8 g	
10	金	ごはん かつおふりかけ 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と油揚げの味噌汁	米 かつおふりかけ★ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐▽、油揚げ▽、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● オレンジ	牛乳● オレンジ	エネルギー 419 Kcal たんぱく質 28 g	今月のお米は きぬひかり・ミル キーQueenです！
11	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●◆▼★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌 かつおだし かつお節 さば節◆ 本みりん ごま油 チーズ●	牛乳● 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 475 Kcal たんぱく質 30.1 g	家庭保育協力日
13	月	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン▼● えび◆、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼、油など キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ベーコン、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● きな粉おむすび 星たべよ	牛乳● 米、きな粉▽、砂糖 星たべよ	エネルギー 544 Kcal たんぱく質 21.5 g	今月のこの地域の初(た くさん出回りおいしく食べ られる食材)は 春きゃべつ・新玉葱 です。給食のメニューに もこの食材を入れている ので何が入っているのか 探してみてくださいね。
14	火	ポークカレー フレンチサラダ 牛乳	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレーウ、りんご、バナナ、はちみつ、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼ 牛乳●	牛乳● おにぎりせんべい▼★	牛乳● おにぎりせんべい▼★	エネルギー 602 Kcal たんぱく質 16.3 g	
15	水	わかめうどん さつまいもサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ バナナ	牛乳● えび小丸◆ ソフトせんべい	牛乳● えび小丸◆ ソフトせんべい	エネルギー 521 Kcal たんぱく質 21.9 g	
16	木	他人丼 春きゃべつたっぷりナムル ブルー	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ▽、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キャベツ、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 ブルー	牛乳● ぼんち揚げ 白い風船●	牛乳● ぼんち揚げ 白い風船●	エネルギー 711 Kcal たんぱく質 28.3 g	
17	金	ミートスパゲティ パンキンサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、牛ミンチ、たまねぎ、にんじん、サラダ油、小麦粉、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、塩、こしょう かひちや、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨネーズ▼ 小魚フィッシュ★	牛乳● フライドポテト	牛乳● じゃがいも、塩、油 きな粉ウエハース●▼	エネルギー 798 Kcal たんぱく質 33.7 g	
18	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▼★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌 かつおだし かつお節 さば節◆ 本みりん ごま油 動物ゼリー	牛乳● 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 558 Kcal たんぱく質 27.1 g	家庭保育協力日
20	月	ごはん ちりめんじゃこ 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 ちりめんじゃこ◆ 凍り豆腐▽、さつま揚げ、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ◆、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● ぱりんこ	牛乳● ぱりんこ	エネルギー 399 Kcal たんぱく質 30.3 g	
21	火	ごはん 味つけのり 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 味つけのり◆ 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● えび満月◆	牛乳● えび満月◆	エネルギー 457 Kcal たんぱく質 38.4 g	
22	水	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し 若布と麩のすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● ヨーグルト●	牛乳● ヨーグルト● 砂糖	エネルギー 290 Kcal たんぱく質 19.8 g	
23	木	きつねうどん ポテトサラダ 動物ゼリー	うどん、油揚げ▽、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	牛乳● マールカオ▼●▼ エントリー●	牛乳● マールカオ▼●▼ エントリー●	エネルギー 502 Kcal たんぱく質 15.8 g	
24	金	ごいのぼりちらし 豚かつ 若竹汁	米、砂糖、煎、香塩、醤油、みりん、れんこん、にんじん、かんぴょう、たけのこ、しいたけ、かつお節、昆布 など / 卵▼、でんぷん●、焼きのり、きざみり、ほうれん草 豚肉(ヒレ)、食塩、パン粉、大豆粉▽、油など たけのこ、しめじ、若布、ねぎ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● かしわもち	牛乳● かしわもち	エネルギー 490 Kcal たんぱく質 15.1 g	誕生会
25	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●◆▼★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌 かつおだし かつお節 さば節◆ 本みりん ごま油 チーズ●	牛乳● 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 475 Kcal たんぱく質 30.1 g	家庭保育協力日
27	月	パン えびカツ コンソメスープ	ロールパン▼● えび◆、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼、油など キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ベーコン、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● たご焼き	牛乳● キャベツ、ねぎ、小麦粉、たご、 全卵▼、調味料●など たご焼きソース、かつお節	エネルギー 405 Kcal たんぱく質 18.2 g	サンプルは たんぽぽ組(3歳 児)の分量です。 つくしひまわり組は それより多めです。 質問などは担任に お聞きください！
28	火	ごはん かつおふりかけ 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と油揚げの味噌汁	米 かつおふりかけ★ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐▽、油揚げ▽、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● オレンジ	牛乳● オレンジ	エネルギー 424 Kcal たんぱく質 28.1 g	
30	木	わかめうどん さつまいもサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ バナナ	牛乳● えび小丸◆ ソフトせんべい	牛乳● えび小丸◆ ソフトせんべい	エネルギー 521 Kcal たんぱく質 21.9 g	

令和8年4月献立表 乳児食(2歳児うさぎ組・1歳児ひよこ組・0歳児たまご組 12ヵ月～) ▼卵 ●乳 ◆えび、鮭、豚、鶏 ☆ゴマ ☆ビーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆 惣社こども園							
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考
1	水	ハヤシライス ピーゼリー(ライス)	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、マッシュルーム、グリーンピース、ハヤシルー ピーゼリー(ライス)	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 429 Kcal たんぱく質 15.2 g	特別保育(申込)
2	木	ミートスパゲティ バナナ	スパゲティ、牛ミンチ、たまねぎ、にんじん、サラダ油、小麦粉、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、塩、こしょう バナナ	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 502 Kcal たんぱく質 17.8 g	特別保育(申込)
3	金	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 439 Kcal たんぱく質 15.5 g	特別保育(申込)
6	月	ごはん ちりめんじゃこ 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 ちりめんじゃこ◆ 凍り豆腐▽、さつま揚げ、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ◆、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● ジャムサンド	牛乳● サンドパン● いちごジャム	エネルギー 342 Kcal たんぱく質 23.5 g	始業式
7	火	ごはん 味つけのり 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 味つけのり◆ 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● お子様サンド	牛乳● お子様せんべい ツナ マヨレ	エネルギー 430 Kcal たんぱく質 33.4 g	たまご組試食会
8	水	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜とすめじの煮浸し 若布と麩のすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● ヨーグルト●	牛乳● ヨーグルト● 砂糖	エネルギー 230 Kcal たんぱく質 13.8 g	たまご組試食会
9	木	きつねうどん ポテトサラダ 動物ゼリー	うどん、油揚げ▽、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	牛乳● マーラカオ▼●▼	牛乳● マーラカオ▼●▼	エネルギー 520 Kcal たんぱく質 13.8 g	
10	金	ごはん かつおふりかけ 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と油揚げの味噌汁	米 かつおふりかけ★ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐▽、油揚げ▽、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● きな粉ウエハース●▼	牛乳● きな粉ウエハース●▼	エネルギー 348 Kcal たんぱく質 30.2 g	今月のお米は きめひかり・ミル キーQueenです！
11	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●◆▼★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌 かつおだし かつお節 さば節◆ 本みりん ごま油 チーズ●	牛乳● 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 442 Kcal たんぱく質 24 g	家庭保育協力日
13	月	パン 牛肉コロッケ コンソメスープ	ロールパン▼● じゃがいも たまねぎ 牛肉 しょう油 牛脂 食塩 パン粉●▼ 小麦粉 植物油脂▽、油など キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ベーコン、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、パイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● きな粉おむすび	牛乳● 米、きな粉▽、砂糖	エネルギー 411 Kcal たんぱく質 14 g	今月のこの地域の旬(た くさん出回りおいしく食 べられる食材)は 春きゃべつ・新玉葱 です。給食のメニューに も旬の食材を入れている ので何が入っているのか
14	火	ポークカレー フレンチサラダ 野菜ジュース	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、りんご、バナナ、はちみつ、スキムミルク●、コンソメ●、パイオン キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● チーズサンド	牛乳● サンドパン● チーズ	エネルギー 471 Kcal たんぱく質 21.2 g	
15	水	わかめうどん さつまいもサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ バナナ	牛乳● りんごゼリー	牛乳● りんごジュース ゼラチン 砂糖 ソフトせんべい	エネルギー 288 Kcal たんぱく質 15.7 g	ひよこたまご組は 毎日朝のおやつ (10時頃)に牛乳が あります。
16	木	他人丼 春きゃべつたっぷりナムル ピーゼリー(ライス)	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ▽、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キャベツ、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 ピーゼリー(ライス)	牛乳● 若布おむすび	牛乳● 米 混ぜ込みわかめ	エネルギー 552 Kcal たんぱく質 20.4 g	
17	金	ミートスパゲティ パンブキンサラダ チーズ	スパゲティ、牛ミンチ、たまねぎ、にんじん、サラダ油、小麦粉、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、塩、こしょう かぼちゃ、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨネーズ▼ チーズ●	牛乳● 焼きポテト	牛乳● じゃがいも 塩	エネルギー 571 Kcal たんぱく質 24 g	12～18ヵ月、離乳 の完了期はご飯 になります。
18	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▼★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌 かつおだし かつお節 さば節◆ 本みりん ごま油 動物ゼリー	牛乳● きな粉ウエハース●▼	牛乳● りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 483 Kcal たんぱく質 20.1 g	家庭保育協力日
20	月	ごはん ちりめんじゃこ 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 ちりめんじゃこ◆ 凍り豆腐▽、さつま揚げ、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ◆、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● ジャムサンド	牛乳● サンドパン● いちごジャム	エネルギー 342 Kcal たんぱく質 23.5 g	
21	火	ごはん 味つけのり 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 味つけのり◆ 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● お子様サンド	牛乳● お子様せんべい ツナ マヨレ	エネルギー 430 Kcal たんぱく質 33.4 g	
22	水	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜とすめじの煮浸し 若布と麩のすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● ヨーグルト●	牛乳● ヨーグルト● 砂糖	エネルギー 230 Kcal たんぱく質 13.8 g	
23	木	きつねうどん ポテトサラダ 動物ゼリー	うどん、油揚げ▽、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	牛乳● マーラカオ▼●▼	牛乳● マーラカオ▼●▼	エネルギー 520 Kcal たんぱく質 13.8 g	
24	金	こいのぼりちらし ふつう)豚かつ 離完)さつまいもの天ぷら	米、鮭フレーク / 卵▼、でんぶ◆、焼きのり、きざみのり、ほうれん草 豚肉(ヒレ)、食塩、パン粉、大豆粉▽、油など さつまいも、小麦粉、油	牛乳● さくらゼリー	牛乳● さくらゼリー 星食べよ 離完)マンナウエハース●	エネルギー 454 Kcal たんぱく質 15.3 g	誕生会
25	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●◆▼★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌 かつおだし かつお節 さば節◆ 本みりん ごま油 チーズ●	牛乳● 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 442 Kcal たんぱく質 24 g	家庭保育協力日
27	月	パン 牛肉コロッケ コンソメスープ	ロールパン▼● じゃがいも たまねぎ 牛肉 しょう油 牛脂 食塩 パン粉●▼ 小麦粉 植物油脂▽、油など キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ベーコン、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、パイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● きな粉おむすび	牛乳● 米、きな粉▽、砂糖	エネルギー 441 Kcal たんぱく質 14 g	サンプルは ふつう食(19ヵ月)/ 離乳の完了期(12ヵ月) の分量で用意します。 質問などは担任にお聞き ください。
28	火	ごはん かつおふりかけ 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と油揚げの味噌汁	米 かつおふりかけ★ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐▽、油揚げ▽、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● ふかしいも	牛乳● さつまいも	エネルギー 439 Kcal たんぱく質 21 g	
30	木	わかめうどん さつまいもサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ バナナ	牛乳● チーズサンド	牛乳● サンドパン● チーズ●	エネルギー 496 Kcal たんぱく質 19.3 g	


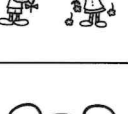
令和 8 年 4 月 献立表 (離乳後期 10.11ヶ月) ▼卵 ●乳 ◆えび、鮭、鶏、鰹 ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆 物社ごども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	水	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	特別保育 (申込)
2	木	軟飯 鮭と野菜の煮物	米 鮭、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	特別保育 (申込)
3	金	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	特別保育 (申込)
6	月	軟飯 鯛ときゃべつの煮物 玉葱と人参の味噌汁	米 たい、キャベツ、昆布、しょう油 玉葱 人参 昆布 合わせ味噌	ミルク かぼちゃのマッシュ	粉ミルク● かぼちゃ、昆布	始業式
7	火	軟飯 かぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 かぼちゃ、鶏ささみ、昆布、しょう油 たまねぎ、ピーマン、昆布、しょう油	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク● りんご	たまご組試食会
8	水	軟飯 カレイとブロッコリーの煮物 じゃがいもと赤パプリカのスープ	米 かれい、ブロッコリー、昆布、しょう油 じゃがいも、赤パプリカ、昆布、しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん 昆布	たまご組試食会
9	木	軟飯 きゃべつの煮物 さつまいものスープ	米 キャベツ、鶏ささみ、昆布、しょう油 さつまいも、はくさい、煮干し、しょう油	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク● じゃがいも、たまねぎ、昆布	
10	金	軟飯 人参とブロッコリーの煮物 ほうれん草のスープ	米 にんじん、ブロッコリー、鶏ささみ、昆布、しょう油 ほうれん草、煮干し、しょう油	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク● 米、きな粉▽	今月のお米は きぬひかり・ ミルクQueenです！
11	土	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、にんじん、だいこん、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日
13	月	軟飯 じゃがいもと玉葱の煮物 人参スープ	米 じゃがいも、たまねぎ、鶏ささみ、昆布、しょう油 にんじん、煮干し、しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん 昆布	今月のこの地域の旬(たくさん出回 りおいしく食べられる食材)は 春きゃべつ・新玉葱 です。給食のメニューにも旬の食材 を入れているので何が入っているの か探してみてくださいね。
14	火	軟飯 鯛とブロッコリーの煮物 白菜の味噌汁	米 すずき、ブロッコリー、だいこん、昆布、しょう油 はくさい、昆布、合わせ味噌	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク● 米、きな粉▽	
15	水	軟飯 鮭とかぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 鮭、かぼちゃ、にんじん、昆布、しょう油 たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク● じゃがいも、たまねぎ、昆布	毎日朝のおやつ (9時半頃)にミル クがあります。
16	木	軟飯 きゃべつと人参の煮物 ほうれん草の味噌汁	米 キャベツ、にんじん、鶏ささみ、昆布、しょう油 ほうれん草、昆布 合わせ味噌	ミルク おいもスティック	粉ミルク● さつまいも	
17	金	軟飯 さつまいもの煮物 小松菜と白菜のスープ	米 さつまいも、鶏ささみ、昆布、しょう油 こまつな、はくさい、煮干し、しょう油	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク● りんご	
18	土	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、にんじん、たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日
20	月	軟飯 鯛ときゃべつの煮物 玉葱と人参の味噌汁	米 たい、キャベツ、昆布、しょう油 玉葱 人参 昆布 合わせ味噌	ミルク かぼちゃのマッシュ	粉ミルク● かぼちゃ、昆布	
21	火	軟飯 かぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 かぼちゃ、鶏ささみ、昆布、しょう油 たまねぎ、ピーマン、昆布、しょう油	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク● りんご	
22	水	軟飯 カレイとブロッコリーの煮物 じゃがいもと赤パプリカのスープ	米 かれい、ブロッコリー、昆布、しょう油 じゃがいも、赤パプリカ、昆布、しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん 昆布	
23	木	軟飯 きゃべつの煮物 さつまいものスープ	米 キャベツ、鶏ささみ、昆布、しょう油 さつまいも、はくさい、煮干し、しょう油	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク● じゃがいも、たまねぎ、昆布	
24	金	軟飯 春野菜の煮物 キャロットスープ	米 キャベツ、グリーンアスパラガス、鶏ささみ、昆布、しょう油 にんじん、煮干し、しょう油	ミルク いちごとりんごのコンポート	粉ミルク● いちご、りんご	誕生会
25	土	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、にんじん、だいこん、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日
27	月	軟飯 じゃがいもと玉葱の煮物 人参スープ	米 じゃがいも、たまねぎ、鶏ささみ、昆布、しょう油 にんじん、煮干し、しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん 昆布	サンプルはお部屋に 用意しています。是非、 みてくださいね♪
28	火	軟飯 鯛とブロッコリーの煮物 白菜の味噌汁	米 すずき、ブロッコリー、だいこん、昆布、しょう油 はくさい、昆布、合わせ味噌	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク● 米、きな粉▽	
30	木	軟飯 鮭とかぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 鮭、かぼちゃ、にんじん、昆布、しょう油 たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク● じゃがいも、たまねぎ、昆布	

令和8年4月献立表(離乳中期7~9ヵ月)▼卵 ●乳 ◆えび、鯖、鱈、鰯 ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆 物社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	水	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、昆布	ミルク	粉ミルク●	特別保育(申込)
2	木	おかゆ 鮭と野菜の煮物	米 鮭、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	特別保育(申込)
3	金	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、昆布	ミルク	粉ミルク●	特別保育(申込)
6	月	おかゆ 鯛ときゃべつの煮物 玉葱と人参のスープ	米 たい、キャベツ、昆布 玉葱 人参 昆布	ミルク	粉ミルク●	始業式
7	火	おかゆ かぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 かぼちゃ、鶏ささみ、昆布 たまねぎ、ピーマン、昆布	ミルク	粉ミルク●	たまご組試食会
8	水	おかゆ カレイとブロッコリーの煮物 じゃがいもと赤パプリカのスープ	米 かれい、ブロッコリー、昆布 じゃがいも、赤パプリカ、昆布	ミルク	粉ミルク●	たまご組試食会
9	木	おかゆ きゃべつの煮物 さつまいものスープ	米 キャベツ、鶏ささみ、昆布 さつまいも、はくさい、昆布	ミルク	粉ミルク●	
10	金	おかゆ 人参とブロッコリーの煮物 ほうれん草のスープ	米 にんじん、ブロッコリー、鶏ささみ、昆布 ほうれん草、昆布	ミルク	粉ミルク●	今月のお米は きぬひかり・ ミルククイーンです♪
11	土	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、にんじん、だいこん、昆布	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日
13	月	おかゆ じゃがいもと玉葱の煮物 人参スープ	米 じゃがいも、たまねぎ、鶏ささみ、昆布 にんじん、昆布	ミルク	粉ミルク●	今月のこの地域の旬(たくさん出回り おいしく食べられる食材)は 春きゃべつ・新玉葱 です。給食のメニューにも旬の食材 を入れているので何が入っているの か探してみてくださいね。
14	火	おかゆ 鯛とブロッコリーの煮物 白菜のスープ	米 すずき、ブロッコリー、だいこん、昆布 はくさい、昆布	ミルク	粉ミルク●	
15	水	おかゆ 鮭とかぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 鮭、かぼちゃ、にんじん、昆布 たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	毎日朝のおやつ (9時半頃)にミルク があります。
16	木	おかゆ きゃべつと人参の煮物 ほうれん草のスープ	米 キャベツ、にんじん、鶏ささみ、昆布 ほうれん草、昆布	ミルク	粉ミルク●	
17	金	おかゆ さつまいもの煮物 小松菜と白菜のスープ	米 さつまいも、鶏ささみ、昆布 こまつな、はくさい、昆布	ミルク	粉ミルク●	
18	土	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、にんじん、たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日
20	月	おかゆ 鯛ときゃべつの煮物 玉葱と人参のスープ	米 たい、キャベツ、昆布 玉葱 人参 昆布	ミルク	粉ミルク●	
21	火	おかゆ かぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 かぼちゃ、鶏ささみ、昆布 たまねぎ、ピーマン、昆布	ミルク	粉ミルク●	
22	水	おかゆ カレイとブロッコリーの煮物 じゃがいもと赤パプリカのスープ	米 かれい、ブロッコリー、昆布 じゃがいも、赤パプリカ、昆布	ミルク	粉ミルク●	
23	木	おかゆ きゃべつの煮物 さつまいものスープ	米 キャベツ、鶏ささみ、昆布 さつまいも、はくさい、昆布	ミルク	粉ミルク●	
24	金	おかゆ 春野菜の煮物 キャロットスープ	米 キャベツ、グリーンアスパラガス、鶏ささみ、昆布 にんじん、昆布	ミルク	粉ミルク●	誕生会
25	土	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、キャベツ、にんじん、だいこん、昆布	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日
27	月	おかゆ じゃがいもと玉葱の煮物 人参スープ	米 じゃがいも、たまねぎ、鶏ささみ、昆布 にんじん、昆布	ミルク	粉ミルク●	サンプルはお部屋に 用意しています。是非、 みてくださいね♪
28	火	おかゆ 鯛とブロッコリーの煮物 白菜のスープ	米 すずき、ブロッコリー、だいこん、昆布 はくさい、昆布	ミルク	粉ミルク●	
30	木	おかゆ 鮭とかぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 鮭、かぼちゃ、にんじん、昆布 たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	

令和 8 年 4 月 献立表 (食物アレルギー対応食 *卵・乳・えび・鱈・鶏・鶏・鶏・ゴマ・ピーナッツ・くるみ・カシューナッツ・大豆)
 *大豆について → しょう油、味噌は使用。大豆由来、大豆を含む、大豆油等も使用します。
 *おやつについて → 乳児は種類により赤字のものに変更になります。 社社とも園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考
1	水	ハヤシライス ピーチゼリー(ダイス)	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、マッシュルーム、グリーンピース、ハヤシルー ピーチゼリー(ダイス)	お茶 幼児)昆布おかき 乳児)おこめせんじんじん&かぼちゃ	お茶 昆布おかき おこめせんじんじん&かぼちゃ	特別保育(申込)
2	木	ミートスパゲティ バナナ	スパゲティ、牛ミンチ、たまねぎ、にんじん、サラダ油、小麦粉、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、塩、こしょう バナナ	ルヴァン お茶 ソフトせんべい 幼児)ミニハート 乳児)にんじんせんべい	ルヴァン お茶 ソフトせんべい ミニハート にんじんせんべい	特別保育(申込)
3	金	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	お茶 幼児)じゃがいもおかき 乳児)おこめせんじんじん&かぼちゃ	お茶 じゃがいもおかき おこめせんじんじん&かぼちゃ	特別保育(申込)
6	月	ごはん おかかふりかけ さつま揚げと豚肉の煮物 ほうれん草の味噌汁	米 すこやかふりかけおかか さつま揚げ、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	1才からのサッポロポテト お茶 幼児)はっぱなせんべい 乳児)のりわかめせんべい	1才からのサッポロポテト お茶 はっぱなせんべい のりわかめせんべい	始業式
7	火	ごはん やさいふりかけ 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 まいにち元気ふりかけやさい 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 お子様サンド ソフトせんべい	お茶 お子様せんべい ツナ マヨドレ ソフトせんべい	たまご組試食会
8	水	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し 若布と麩のすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	あまおうゼリー(ダイス) 幼児)じゃがいもおかき 乳児)にんじんせんべい	あまおうゼリー(ダイス) じゃがいもおかき にんじんせんべい	たまご組試食会
9	木	野菜うどん ポテトサラダ 動物ゼリー	うどん、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 かつおおむすび 1才からのサッポロポテト	お茶 米 かつお節 しょう油 1才からのサッポロポテト	
10	金	鮭ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 麩の味噌汁	米 サケフレーク 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 バナナ 煙のクラッカー	お茶 バナナ 煙のクラッカー	今月のお米は きぬひかり・ミル キーQueenです♪
11	土	若布ごはん 豚汁 動物ゼリー	米 混ぜ込み若布 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	お茶 土曜お菓子	りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
13	月	ごはん 鮭の唐揚げ 野菜の味噌汁	米 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 オレンジゼリー(ダイス)	お茶 オレンジゼリー(ダイス)	今月のこの地域の旬(たくさん出回り おいしく食べられる食材)は 春きゃべつ・新玉ねぎ です。給食のメニューにも旬の食材を 入れているので何が入っているのか 探してみてくださいね。
14	火	ポークカレー 野菜サラダ 野菜ジュース	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、りんご、バナナ、はちみつ キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	お茶 幼児)はっぱなせんべい 乳児)のりわかめせんべい	お茶 はっぱなせんべい のりわかめせんべい	
15	水	わかめうどん さつまいもサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ バナナ	お茶 りんごゼリー 幼児・ふつう)ソフトせんべい	お茶 りんごジュース ゼラチン 砂糖 ソフトせんべい	
16	木	豚肉と野菜の丼 春きゃべつたっぷりナムル ピーチゼリー(ダイス)	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キャベツ、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 ピーチゼリー(ダイス)	お茶 若布おむすび 煙のクラッカー	お茶 米 混ぜ込みわかめ 煙のクラッカー	
17	金	ミートスパゲティ パンキンサラダ 動物ゼリー	スパゲティ、牛ミンチ、たまねぎ、にんじん、サラダ油、小麦粉、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、塩、こしょう かぼちゃ、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 焼きポテト 幼児)ミニハート 乳児)にんじんせんべい	お茶 じゃがいも 塩 ミニハート にんじんせんべい	
18	土	鮭ごはん 豚汁 動物ゼリー	米 サケフレーク 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	お茶 土曜お菓子	りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
20	月	ごはん おかかふりかけ さつま揚げと豚肉の煮物 ほうれん草の味噌汁	米 すこやかふりかけおかか さつま揚げ、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 幼児)お米とコーンのクラッカー 乳児)のりわかめせんべい ルヴァン	お茶 お米とコーンのクラッカー のりわかめせんべい ルヴァン	
21	火	ごはん やさいふりかけ 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 まいにち元気ふりかけやさい 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 お子様サンド ソフトせんべい	お茶 お子様せんべい ツナ マヨドレ ソフトせんべい	
22	水	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し 若布と麩のすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	あまおうゼリー(ダイス) 幼児)じゃがいもおかき 乳児)おこめせんじんじん&かぼちゃ	あまおうゼリー(ダイス) じゃがいもおかき おこめせんじんじん&かぼちゃ	
23	木	野菜うどん ポテトサラダ 動物ゼリー	うどん、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 バナナ 1才からのサッポロポテト	お茶 バナナ 1才からのサッポロポテト	
24	金	鮭ごはん さつまいもの天ぷら	米、鮭フレーク さつまいも、小麦粉、油	りんごジュース さくらゼリー	りんごジュース さくらゼリー	誕生会
25	土	若竹汁 若布ごはん 豚汁 動物ゼリー	たけのこ、しめじ、若布、ねぎ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節 米 混ぜ込み若布 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	ソフトせんべい 土曜お菓子	ソフトせんべい りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
27	月	ごはん 鮭の唐揚げ 野菜の味噌汁	米 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 オレンジゼリー(ダイス)	お茶 オレンジゼリー(ダイス)	
28	火	鮭ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 麩の味噌汁	米、鮭フレーク 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 ふかいしも 煙のクラッカー	お茶 さつまいも 煙のクラッカー	
30	木	わかめうどん さつまいもサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ バナナ	お茶 焼きポテト ルヴァン	お茶 じゃがいも 塩 ルヴァン	

令和8年4月献立表(宗教(ヒンズー教)対応食) ※牛肉・セラチン・ビーフスープの素 御社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	水	ハヤシライス ブルー	米、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、マッシュルーム、グリーンピース、ハヤシルー ブルー	牛乳 昆布おかき	牛乳 昆布おかき	特別保育(申込)
2	木	ナポリタンスパゲティ バナナ	スパゲティ、たまねぎ、にんじん、ポークビッツ、トマトピューレ、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、コンソメ、油 バナナ	ルヴァン 牛乳 ソフトせんべい ミニハート	ルヴァン 牛乳 ソフトせんべい ミニハート	特別保育(申込)
3	金	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	牛乳 じゃがいもおかき	牛乳 じゃがいもおかき	特別保育(申込)
6	月	ごはん ちりめんじゃこ 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 ちりめんじゃこ 凍り豆腐、さつま揚げ、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ぱりんこ	牛乳 ぱりんこ	始業式
7	火	ごはん 味つけのり 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 味つけのり 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 えび満月	牛乳 えび満月	たまご組試食会
8	水	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜とめじろの煮浸し 若布と麩のすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ヨーグルト お野菜せんべい	牛乳 ヨーグルト 砂糖 お野菜せんべい	たまご組試食会
9	木	きつねうどん ポテトサラダ 動物ゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ 動物ゼリー	牛乳 マールカオ エントリー 牛乳	牛乳 マールカオ エントリー 牛乳	
10	金	ごはん かつおふりかけ 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と油揚げの味噌汁	米 かつおふりかけ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 オレンジ 野菜スティック	牛乳 オレンジ 野菜スティック	今月のお米は きぬひかり・ミル キークーンです！
11	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌 かつおだし かつお節 さば節 本みりん ごま油 チーズ	牛乳 土曜お菓子	牛乳 りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
13	月	ごはん 鮭の唐揚げ 野菜の味噌汁	米 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	牛乳 きな粉おむすび 星たべよ	牛乳 きな粉、砂糖 星たべよ	今月の地域の旬(たくさん出回り おいしく食べられる食材)は 春きゃべつ・新玉葱 です。給食のメニューにも旬の食材を 入れているので何が入っているのか 探してみてくださいね。
14	火	ポークカレー フレンチサラダ 牛乳	豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、りんご、バナナ、はちみつ キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング	牛乳 おにぎりせんべい	牛乳 おにぎりせんべい	
15	水	わかめうどん さつまいもサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ バナナ	ルヴァン 牛乳 えび丸 ソフトせんべい	ルヴァン 牛乳 えび丸 ソフトせんべい	
16	木	他人丼 春きゃべつたっぷりナムル ブルー	米、卵、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みづな、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キャベツ、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油	牛乳 ぼんち揚げ 白い風船	牛乳 ぼんち揚げ 白い風船	
17	金	ナポリタンスパゲティ パンキンサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、たまねぎ、にんじん、ポークビッツ、トマトピューレ、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、コンソメ、油 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨネーズ 小魚フィッシュ	牛乳 フライドポテト きな粉ウエハース	牛乳 フライドポテト きな粉ウエハース	
18	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌 かつおだし かつお節 さば節 本みりん ごま油 動物ゼリー	牛乳 土曜お菓子	牛乳 りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
20	月	ごはん ちりめんじゃこ 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 ちりめんじゃこ 凍り豆腐、さつま揚げ、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ぱりんこ	牛乳 ぱりんこ	
21	火	ごはん 味つけのり 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 味つけのり 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん さつまいも、キャベツ、こまつな、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 えび満月	牛乳 えび満月	
22	水	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜とめじろの煮浸し 若布と麩のすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ヨーグルト お野菜せんべい	牛乳 ヨーグルト 砂糖 お野菜せんべい	
23	木	きつねうどん ポテトサラダ 動物ゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ 動物ゼリー	牛乳 マールカオ エントリー 牛乳	牛乳 マールカオ エントリー 牛乳	
24	金	こいのぼりちらし 豚かつ 若竹汁	米、砂糖、食塩、醤油、みりん、れんこん、にんじん、かんぴょう、たけのこ、しいたけ、かつお節、昆布 など / 卵、でんご、焼きのり、きざみのり、ほうれん草 豚肉(ヒレ)、食塩、パン粉、大豆粉、油など たけのこ、しめじ、若布、ねぎ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 かしわもち 星食べよ 土曜お菓子	牛乳 かしわもち 星食べよ 土曜お菓子	誕生会
25	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌 かつおだし かつお節 さば節 本みりん ごま油 チーズ	牛乳 りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	牛乳 りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
27	月	ごはん 鮭の唐揚げ 野菜の味噌汁	米 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	牛乳 たご焼き	牛乳 キャベツ、ねぎ、小麦粉、たご、 全卵、調味料など たご焼きソース、かつお節	
28	火	ごはん かつおふりかけ 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と油揚げの味噌汁	米 かつおふりかけ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 オレンジ ブリッツ(旨サラダ)	牛乳 オレンジ ブリッツ(旨サラダ)	
30	木	わかめうどん さつまいもサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ バナナ	牛乳 えび丸 ソフトせんべい	牛乳 えび丸 ソフトせんべい	