

令和6年度

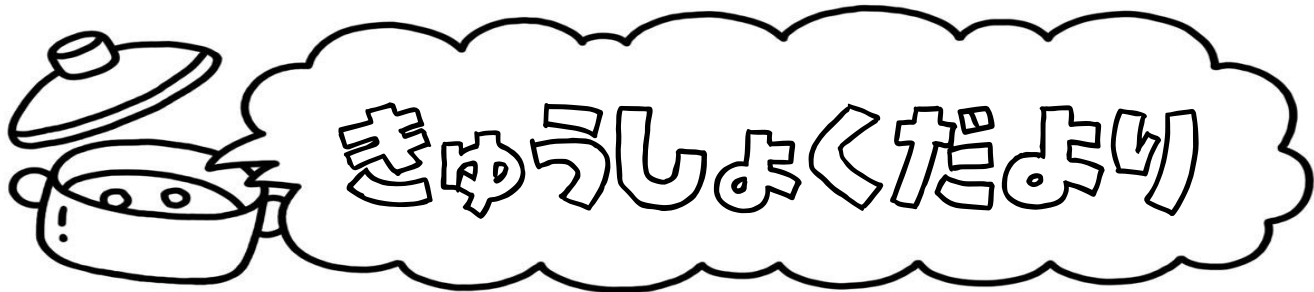
4月献立表 ぱくぱく期

あいさり認定こども園

日にち	曜日	午前のおやつ	昼	午後のおやつ	主な材料
1	月	麦茶 小魚すなっく	麦飯 たらの野菜あんかけ 納豆和え みそ汁 果物	牛乳 ホットケーキ	たら 玉ねぎ 人参 さやえんどう 納豆 ほうれん草 もやし キャベツ 長ねぎ
2	火	牛乳 バナナ	麦飯 肉じゃが 小松菜とコーンの和え物 ブロッコリーのしらす和え	麦茶 煮込みスパゲティ	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 小松菜 コーン ブロッコリー しらす スパゲティ
3	水	牛乳 とうもろこしすなっく	麦飯 とりつくね かぼちゃの甘煮 もやしのナムル みそ汁	牛乳 麩ラスク	鶏肉 豆腐 人参 長ねぎ かぼちゃ もやし きゅうり ごま 白菜 玉ねぎ 麩
4	木	麦茶 チーズスティック	麦飯 ほっけの焼き魚 人参のひじき和え きゅうりスティック みそ汁 果物	牛乳 スティックパン	ほっけ 人参 ひじき きゅうり 豆腐 もやし 長ねぎ かつおだし みそ 食パン
5	金	牛乳 ウエハース	麦飯 鶏肉のトマト煮 コロコロサラダ 大根スープ 果物	麦茶 おにぎり	鶏肉 トマト じゃがいも きゅうり チーズ コーン 大根 人参 しらす ごま
6	土	麦茶 えだまめビスケット	麦飯 鶏肉の野菜の旨煮 果物	麦茶 せんべい	鶏肉 白菜 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 片栗粉 お子様せんべい
8	月	麦茶 ごませんべい	ゆかりご飯 ぶりのほうれん草あんかけ さつまいもスティック もやしのナムル みそ汁	牛乳 べら焼き	ぶり ほうれん草 さつまいも もやし 人参 ごま 豆腐 大根 長ネギ 小麦粉
9	火	牛乳 トマトビスケット	麦飯 炒り豆腐 手作りふりかけ きゅうりスティック みそ汁 果物	牛乳 バナナ蒸しパン	豆腐 鶏肉 人参 長ねぎ しらす ひじき ごま きゅうり もやし 玉ねぎ キャベツ
10	水	牛乳 小魚すなっく	麦飯 ハンバーグ ポテトサラダ みそ汁 果物	牛乳 ホットケーキ	豚肉 豆腐 玉ねぎ パン粉 じゃがいも ブロッコリー 人参 コーン キャベツ 小ねぎ
11	木	牛乳 バナナ	麦飯 さばの香味焼き コロコロサラダ みそ汁 果物	麦茶 麩と野菜のスープ	さば 長ねぎ 人参 きゅうり コーン もやし 玉ねぎ 小松菜 高野豆腐 麩 鶏肉
12	金	麦茶 チーズスティック	麦飯 鶏肉とじゃがいもの煮物 キャロットマト みそ汁	牛乳 しらすトースト	鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ トマト 人参 豆腐 大根 長ねぎ 食パン しらす 青のり
13	土	麦茶 えだまめビスケット	麦飯 豚肉と野菜の旨煮 果物	麦茶 せんべい	豚肉 白菜 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 片栗粉 お子様せんべい
15	月	麦茶 ウエハース	麦飯 あじの焼き魚 じゃがいもの煮物 ブロッコリーのごま和え みそ汁	牛乳 マカロニきな粉	あじ じゃがいも 人参 ブロッコリー ごま 豆腐 もやし 長ねぎ マカロニ きな粉
16	火	牛乳 バナナ	麦飯 マーボー春雨 粉ふき芋 すまし汁 果物	牛乳 人参パンケーキ	春雨 豚肉 人参 長ねぎ じゃがいも 青のり 豆腐 大根 ほうれん草 小麦粉
17	水	麦茶 どうぶつビスケット	麦飯 肉じゃが ほうれん草のおかか和え みそ汁	牛乳 みそおにぎり	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 キャベツ ほうれん草 高野豆腐 小ねぎ 牛乳
18	木	麦茶 わかめせんべい	おにぎり 鶏肉と春雨炒め 野菜スティック 春キャベツのスープ 果物 誕生会	牛乳 いちごサンド	しらす チーズ 青のり 鶏肉 玉ねぎ 人参 小松菜 きゅうり キャベツ 食パン いちご
19	金	牛乳 トマトビスケット	麦飯 鮭のみそ焼き 大根の煮物 わかめスープ 果物	フルーツムース	鮭 大根 人参 わかめ 長ねぎ もやし 黄桃缶 みかん缶 プレーンヨーグルト
20	土	麦茶 えだまめビスケット	麦飯 鶏肉の野菜の旨煮 果物	麦茶 せんべい	鶏肉 白菜 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 片栗粉 お子様せんべい
22	月	麦茶 チーズスティック	麦飯 豆腐の野菜あんかけ ツナサラダ みそ汁 果物	牛乳 ジャムサンド	豆腐 玉ねぎ 人参 ブロッコリー きゅうり ツナ もやし かつおだし みそ 食パン
23	火	牛乳 バナナ	麦飯 かわいいのパン粉焼き レバーそぼろ 大根サラダ みそ汁	麦茶 煮込みうどん	かわいい マヨネーズ パセリ パン粉 大根 人参 きゅうり 白菜 玉ねぎ ゆでうどん
24	水	牛乳 ウエハース	麦飯 豚肉の炒め煮 さつまいもスティック みそ汁 果物	牛乳 ホットケーキ	豚肉 もやし 玉ねぎ 人参 ピーマン さつまいも 高野豆腐 キャベツ 長ねぎ
25	木	麦茶 小魚すなっく	麦飯 豆腐の五目焼き ほうれん草のごま和え クリームシチュー	牛乳 ジャムサンド	豆腐 鶏肉 人参 コーン 小ねぎ ひじき ほうれん草 ごま じゃがいも 玉ねぎ
26	金	牛乳 トマトビスケット	ゆかりご飯 さわらのムニエル マカロニサラダ みそ汁	麦茶 人参ご飯	さわら 小麦粉 ケチャップ マカロニ 人参 きゅうり コーン 豆腐 大根 玉ねぎ
27	土	麦茶 えだまめビスケット	麦飯 豚肉と野菜の旨煮 果物	麦茶 せんべい	豚肉 白菜 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 片栗粉 お子様せんべい
29	月		昭和の日		
30	火	麦茶 せんべい	麦飯 納豆和え 鮭の焼き魚 スティック野菜 かぼちゃサラダ みそ汁	牛乳 ツナサンド	納豆 かつお節 鮭 人参 きゅうり かぼちゃ チーズ もやし 玉ねぎ 食パン

・献立は都合により変更する場合がありますのでご了承ください。

・この献立表はぱくぱく期の目安の献立表です。保育園では給食食材一覧表を参考に、個々に合わせた給食を提供しますが、献立に使用している食材は家庭でも食べてみて下さい。



令和6年4月1日 №1

ご入園、ご進級おめでとうございます

期待がふくらむ新年度が始まりました。新しい環境に慣れて元気に過ごすために、早寝早起き、三食の食事をするなど、生活リズムを整えていきましょう。

お友だちと一緒にの食事が待ち遠しくなったり、食べるのが楽しい時間になるように願っています。

保育園の給食について

乳幼児は心身の発達・発育が最も旺盛な時です。当然ながらこのような成長には多くの栄養素が必要になります。園では食事摂取基準に基づき、給食とおやつの献立を作成しています。

《3歳以上児の主食について》

家庭から持ってくるご飯の量の目安は100g程度ですが、あくまでも目安ですので、お子さんにあった量をお持ちください。園では年に2回程度ご飯の量を量り、食事摂取基準に基づき栄養目標量を算出していきます。

また、保育園のご飯は、完全給食の0・1・2歳児（ちゅうりっぷ・さくら組）のご飯の分量（必要量）が優先ですので、3歳以上児（たんぼぼ・すみれ・ひまわり組）のお子さんがご飯を忘れた際は園のご飯を提供するのは難しいため家に帰って持って来て頂くか、炊くことが出来なかった場合は登園途中で買って準備して頂くなどのご理解・ご協力を宜しくお願いします。

旬の食材を大切にします

よりおいしい給食を作るため、旬の食材を積極的に使用しています。特に野菜や果物は旬のものほど味が良く、新鮮で栄養素もたっぷり含んでいます。同じ食材の献立が続くこともありますが、ご理解のうえ、ご了承ください。

食育の日について

毎月19日は食育の日です。「食育の日」は、食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るための機会として「食育推進基本計画」により定められています。保育園では食育の日の取り組みとして地産地消のメニューを取り入れていきたいと思っています。

私たちが給食を担当します

栄養士 高橋映美 栄養士 及川真歩
調理師 佐々木美波 調理補助 橘久美子

給食室では、旬の食材を使った安心安全な給食作りを心がけています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めています。子どもの食事の悩みは尽きないと思いますが、気になることや知りたいレシピがありましたら気軽に声をかけてください。

令和6年度

4月献立表 かみかみ期

あいさり認定こども園

日にち	曜日	午前のおやつ	昼	午後のおやつ	主な材料
1	月	ミルク	納豆丼 玉ねぎのスープ ほうれん草バナナ	麦茶 お子様せんべい	米 納豆 キャベツ かつおだし 玉ねぎ 人参 バナナ ほうれん草 お子様せんべい
2	火	ミルク	おかゆ しらすの野菜あんかけ 人参スティック じゃがいもスープ	麦茶 煮込みスパゲティ	米 しらす 玉ねぎ ブロッコリー 片栗粉 人参 じゃがいも 小松菜 トマト 玉ねぎ
3	水	ミルク	おかゆ 豆腐とかぼちゃのだし煮 みそ汁 キャロットオレンジ	麦茶 麩のミルク煮	米 豆腐 かぼちゃ かつおだし 白菜 玉ねぎ かつおだし みそ 人参 オレンジ
4	木	ミルク	ほっけのせがゆ 人参のだし煮 さつまいもバナナ	麦茶 パンがゆ	米 ほっけ 玉ねぎ きゅうり かつおだし 人参 さつまいも バナナ 食パン ミルク
5	金	ミルク	おかゆ 鶏ささみのトマト煮 マッシュポテト 大根スープ	麦茶 しらすがゆ	米 鶏ささみ トマト かつおだし 片栗粉 じゃがいも きゅうり 大根 人参 しらす
6	土	ミルク	おかゆ しらすと野菜の旨煮	麦茶 お子様せんべい	米 しらす トマト 玉ねぎ 人参 白菜 かつおだし 片栗粉 お子様せんべい
8	月	ミルク	納豆丼 紅白煮 さつまいもバナナ	麦茶 お子様せんべい	米 納豆 ほうれん草 かつおだし 大根 人参 さつまいも バナナ お子様せんべい
9	火	ミルク	おかゆ あんかけ豆腐 みそ汁	麦茶 バナナのミルク煮	米 豆腐 人参 玉ねぎ かつおだし 片栗粉 キャベツ 小松菜 じゃがいも
10	水	ミルク	ささみがゆ 人参スティック キャベツのスープ	麦茶 パンがゆ	米 鶏ささみ 玉ねぎ ブロッコリー 人参 かつおだし キャベツ 食パン ミルク
11	木	ミルク	しらすがゆ みそ汁 キャロットオレンジ	麦茶 麩と野菜のスープ	米 しらす 小松菜 かつおだし 玉ねぎ きゅうり みそ 人参 オレンジ 麩
12	金	ミルク	おかゆ ささみポテト キャロットトマト	麦茶 しらすパンがゆ	米 鶏ささみ じゃがいも 玉ねぎ かつおだし トマト 人参 食パン しらす ミルク
13	土	ミルク	おかゆ しらすと野菜の旨煮	麦茶 お子様せんべい	米 しらす トマト 玉ねぎ 人参 白菜 かつおだし 片栗粉 お子様せんべい
15	月	ミルク	おかゆ 豆腐の野菜あんかけ 人参スティック バナナ	麦茶 マカロニきな粉のミルク煮	米 豆腐 じゃがいも ブロッコリー なす かつおだし 片栗粉 人参 バナナ きな粉
16	火	ミルク	しらすがゆ 紅白煮 じゃがいものミルクポタージュ	麦茶 人参スティック	米 しらす ほうれん草 かつおだし 大根 人参 じゃがいも ミルク 青のり
17	水	ミルク	ささみがゆ キャベツのだし煮 ほうれん草バナナ	麦茶 トマトがゆ	米 鶏ささみ 玉ねぎ かつおだし キャベツ 人参 バナナ ほうれん草 トマト
18	木	ミルク	しらすがゆ 人参スティック 春キャベツのスープ 誕生会	麦茶 いちごパンがゆ	米 しらす 青のり 人参 かつおだし キャベツ 玉ねぎ 小松菜 食パン いちご
19	金	ミルク	おかゆ 鮭のおろし煮 かぼちゃマッシュ キャロットオレンジ	バナナヨーグルト	米 鮭 大根 かつおだし 片栗粉 かぼちゃ 人参 オレンジ プレーンヨーグルト
20	土	ミルク	おかゆ しらすと野菜の旨煮	麦茶 お子様せんべい	米 しらす トマト 玉ねぎ 人参 白菜 かつおだし 片栗粉 お子様せんべい
22	月	ミルク	おかゆ 豆腐の野菜あんかけ 人参のだし煮	麦茶 パンがゆ	米 豆腐 玉ねぎ ブロッコリー かつおだし 片栗粉 人参 きゅうり 食パン ミルク
23	火	ミルク	かれのいのせがゆ スティック野菜 玉ねぎのスープ	麦茶 煮込みうどん	米 かれい 白菜 かつおだし 大根 人参 玉ねぎ ゆでうどん キャベツ
24	水	ミルク	おかゆ ささみのミルク煮 さつまいもマッシュ	麦茶 お子様せんべい	米 鶏ささみ 玉ねぎ 人参 ピーマン ミルク さつまいも キャベツ
25	木	ミルク	おかゆ あんかけ豆腐 野菜スープ	麦茶 パンがゆ	米 豆腐 人参 ほうれん草 かつおだし 片栗粉 じゃがいも 玉ねぎ 食パン ミルク
26	金	ミルク	しらすがゆ みそ汁 きゅうりのオレンジ和え	麦茶 人参がゆ	米 しらす 小松菜 かつおだし 人参 玉ねぎ みそ オレンジ きゅうり
27	土	ミルク	おかゆ しらすと野菜の旨煮	麦茶 お子様せんべい	米 しらす トマト 玉ねぎ 人参 白菜 かつおだし 片栗粉 お子様せんべい
29	月		昭和の日		
30	火	ミルク	納豆丼 人参スティック かぼちゃポタージュ	麦茶 パンがゆ	米 納豆 鮭 玉ねぎ きゅうり かつおだし 人参 かぼちゃ ミルク 食パン

・献立は都合により変更する場合がありますのでご了承ください。

・この献立表はかみかみ期の目安の献立表です。保育園では給食食材一覧表を参考に、個々に合わせた給食を提供しますが、献立に使用している食材は家庭でも食べてみて下さい。



令和6年4月1日 №1

ご入園、ご進級おめでとうございます

期待がふくらむ新年度が始まりました。新しい環境に慣れて元気に過ごすために、早寝早起き、三食の食事をするなど、生活リズムを整えていきましょう。

お友だちと一緒にの食事が待ち遠しくなったり、食べることが楽しい時間になるように願っています。

保育園の給食について

乳幼児は心身の発達・発育が最も旺盛な時です。当然ながらこのような成長には多くの栄養素が必要になります。園では食事摂取基準に基づき、給食とおやつ献立を作成しています。

《3歳以上児の主食について》

家庭から持ってくるご飯の量の目安は100g程度ですが、あくまでも目安ですので、お子さんにあった量をお持ちください。園では年に2回程度ご飯の量を量り、食事摂取基準に基づき栄養目標量を算出していきます。

また、保育園のご飯は、完全給食の0・1・2歳児（ちゅうりっぷ・さくら組）のご飯の分量（必要量）が優先ですので、3歳以上児（たんぼぼ・すみれ・ひまわり組）のお子さんがご飯を忘れた際は園のご飯を提供するのは難しいため家に帰って持って来て頂くか、炊くことが出来なかった場合は登園途中で買って準備して頂くなどのご理解・ご協力を宜くお願いします。

旬の食材を大切にします

よりおいしい給食を作るため、旬の食材を積極的に使用しています。特に野菜や果物は旬のものほど味が良く、新鮮で栄養素もたっぷり含んでいます。同じ食材の献立が続くこともあります。ご理解のうえ、ご了承ください。

食育の日について

毎月19日は食育の日です。「食育の日」は、食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るための機会として「食育推進基本計画」により定められています。保育園では食育の日の取り組みとして地産地消のメニューを取り入れていきたいと思っています。

私たちが給食を担当します

栄養士 高橋映美 栄養士 及川真歩
調理師 佐々木美波 調理補助 橘久美子

給食室では、旬の食材を使った安心安全な給食作りを心がけています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めています。子どもの食事の悩みは尽きないと思いますが、気になることや知りたいレシピがありましたら気軽に声をかけてください。

令和6年度

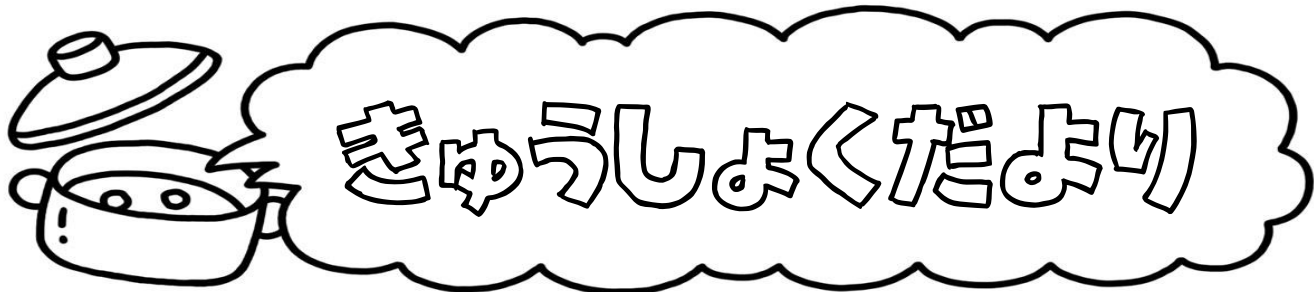
4月献立表 もぐもぐ期

あいさり認定こども園

日	曜日	午前のおやつ	昼	午後のおやつ	主な材料
1	月	ミルク	納豆がゆ ほうれん草バナナ	ミルク	米 ひきわり納豆 人参 玉ねぎ かつおだし バナナ ほうれん草
2	火	ミルク	おかゆ しらすの野菜あんかけ じゃがいものスープ	ミルク	米 しらす ブロッコリー かつおだし 片栗粉 じゃがいも 小松菜
3	水	ミルク	おかゆ 豆腐のかぼちゃあんかけ 玉ねぎのスープ	ミルク	米 絹ごし豆腐 かぼちゃ かつおだし 白菜 玉ねぎ
4	木	ミルク	しらすがゆ さつまいもバナナ	ミルク	米 しらす 玉ねぎ 人参 かつおだし さつまいも バナナ
5	金	ミルク	おかゆ 鶏ささみのトマト煮 マッシュポテト	ミルク	米 鶏ささみ トマト 大根 かつおだし 片栗粉 じゃがいも
6	土	ミルク	おかゆ しらすと野菜の旨煮	ミルク	米 しらす トマト 玉ねぎ 人参 かつおだし 片栗粉
8	月	ミルク	納豆がゆ さつまいもバナナ	ミルク	米 ひきわり納豆 ほうれん草 大根 かつおだし さつまいも バナナ
9	火	ミルク	おかゆ あんかけ豆腐 マッシュポテト	ミルク	米 絹ごし豆腐 人参 玉ねぎ かつおだし 片栗粉 じゃがいも 小松菜
10	水	ミルク	ささみがゆ キャベツのスープ	ミルク	米 鶏ささみ ブロッコリー 玉ねぎ かつおだし キャベツ 人参
11	木	ミルク	しらすがゆ 紅白和え	ミルク	米 しらす 小松菜 かつおだし 玉ねぎ 人参
12	金	ミルク	おかゆ ささみポテト キャロットトマト	ミルク	米 鶏ささみ じゃがいも かつおだし 玉ねぎ トマト 人参
13	土	ミルク	おかゆ しらすと野菜の旨煮	ミルク	米 しらす トマト 玉ねぎ 人参 かつおだし 片栗粉
15	月	ミルク	おかゆ 豆腐とじゃがいものだし煮 バナナの人参和え	ミルク	米 絹ごし豆腐 じゃがいも ブロッコリー かつおだし 片栗粉 人参 バナナ
16	火	ミルク	しらすがゆ じゃがいものミルクポターージュ	ミルク	米 しらす 人参 かつおだし じゃがいも 大根 ミルク
17	水	ミルク	ささみがゆ ほうれん草バナナ	ミルク	米 鶏ささみ 玉ねぎ キャベツ かつおだし バナナ ほうれん草
18	木	ミルク	しらすがゆ 春キャベツのスープ 誕生会	ミルク	米 しらす 人参 キャベツ 玉ねぎ 小松菜 かつおだし
19	金	ミルク	おかゆ 納豆のおろし煮 かぼちゃマッシュ	ミルク	米 ひきわり納豆 大根 かつおだし 片栗粉 かぼちゃ 人参
20	土	ミルク	おかゆ しらすと野菜の旨煮	ミルク	米 しらす トマト 玉ねぎ 人参 かつおだし 片栗粉
22	月	ミルク	おかゆ 豆腐の野菜あんかけ 人参のだし煮	ミルク	米 絹ごし豆腐 玉ねぎ ブロッコリー かつおだし 片栗粉 人参
23	火	ミルク	かれのいのせがゆ 玉ねぎのスープ	ミルク	米 かれい 大根 人参 かつおだし 玉ねぎ 白菜
24	水	ミルク	おかゆ ささみのミルク煮 さつまいもマッシュ	ミルク	米 鶏ささみ 人参 玉ねぎ ミルク さつまいも キャベツ
25	木	ミルク	おかゆ あんかけ豆腐 じゃがいものスープ	ミルク	米 絹ごし豆腐 ほうれん草 人参 かつおだし 片栗粉 じゃがいも 玉ねぎ
26	金	ミルク	しらすがゆ 紅白煮	ミルク	米 しらす 小松菜 玉ねぎ かつおだし 大根 人参
27	土	ミルク	おかゆ しらすと野菜の旨煮	ミルク	米 しらす トマト 玉ねぎ 人参 かつおだし 片栗粉
29	月		昭和の日		
30	火	ミルク	納豆がゆ かぼちゃポターージュ	ミルク	米 ひきわり納豆 玉ねぎ 人参 かつおだし かぼちゃ ミルク

・献立は都合により変更する場合がありますのでご了承ください。

・この献立表はもぐもぐ期の目安の献立表です。保育園では給食食材一覧表を参考に、個々に合わせた給食を提供しますが、献立に使用している食材は家庭でも食べてみて下さい。



令和6年4月1日 №1

ご入園、ご進級おめでとうございます

期待がふくらむ新年度が始まりました。新しい環境に慣れて元気に過ごすために、早寝早起き、三食の食事をするなど、生活リズムを整えていきましょう。

お友だちと一緒にの食事が待ち遠しくなったり、食べるのが楽しい時間になるように願っています。

保育園の給食について

乳幼児は心身の発達・発育が最も旺盛な時です。当然ながらこのような成長には多くの栄養素が必要になります。園では食事摂取基準に基づき、給食とおやつ献立を作成しています。

《3歳以上児の主食について》

家庭から持ってくるご飯の量の目安は100g程度ですが、あくまでも目安ですので、お子さんにあった量をお持ちください。園では年に2回程度ご飯の量を量り、食事摂取基準に基づき栄養目標量を算出していきます。

また、保育園のご飯は、完全給食の0・1・2歳児（ちゅうりっぷ・さくら組）のご飯の分量（必要量）が優先ですので、3歳以上児（たんぼぼ・すみれ・ひまわり組）のお子さんがご飯を忘れた際は園のご飯を提供するのは難しいため家に帰って持って来て頂くか、炊くことが出来なかった場合は登園途中で買って準備して頂くなどのご理解・ご協力を宜しくお願いします。

旬の食材を大切にします

よりおいしい給食を作るため、旬の食材を積極的に使用しています。特に野菜や果物は旬のものほど味が良く、新鮮で栄養素もたっぷり含んでいます。同じ食材の献立が続くこともあります。ご理解のうえ、ご了承ください。

食育の日について

毎月19日は食育の日です。「食育の日」は、食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るための機会として「食育推進基本計画」により定められています。保育園では食育の日の取り組みとして地産地消のメニューを取り入れていきたいと思っています。

私たちが給食を担当します

栄養士 高橋映美 栄養士 及川真歩
調理師 佐々木美波 調理補助 橘久美子

給食室では、旬の食材を使った安心安全な給食作りを心がけています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めています。子どもの食事の悩みは尽きないと思いますが、気になることや知りたいレシピがありましたら気軽に声をかけてください。