

2026年

4月

## 給食献立表

くりくま保育園

		給食	材料	うさぎ~ぞう おやつ (材料)	ひよこ~りす おやつ (材料)	
3	金	17	ごはん あらめ煮 干草和え	白米 牛肉 人参 新玉葱 あらめ 干し椎茸 油揚げ 三度豆 砂糖 醤油 みりん 削り節 小松菜 えのき もやし 醤油	牛乳 りんご 玄米ほんぼー	じゃが芋もち (じゃが芋 片栗粉) りんご
4	土	18	ごはん 鶏肉と白菜の煮物 春キャベツの胡麻和え	白米 鶏肉 白菜 白葱 生椎茸 油揚げ 醤油 削り節 春キャベツ アスパラガス 白ごま 砂糖 醤油	牛乳 ベジタブルせんべい 二色せんべい	コーンせんべい さくっとあられ
6	月	20	ごはん 鯖のきじ焼き 添え野菜 新じゃがとえんどうの煮物	白米 鯖 青葱 土生姜 醤油 みりん アスパラガス 春キャベツ 新じゃが芋 新玉葱 人参 うすいえんどう 砂糖 醤油 みりん 削り節	牛乳 青のりチーズパン (薄力粉 塩 砂糖 青のり チーズ 太白麻油 ドライイースト)	かぼちゃ団子 (かぼちゃ 上新粉) 干しブルー
7	火	21	ごはん 鶏肉の香り焼き バスブキャサラダ	白米 鶏肉 にんにく 土生姜 醤油 かぼちゃ さつま芋 ブロッコリー 春キャベツ 砂糖 塩 コショウ 米酢 オリーブ油	牛乳 いちご つぶせんべい	蓮根のおやき (蓮根 片栗粉 塩) いちご
8	水	22	ごはん 春野菜のポトフ ブロッコリーの土佐和え	白米 牛肉 新じゃが芋 人参 春キャベツ 新玉葱 セロリ 塩 コショウ 醤油 削り節 ブロッコリー 花かつお 醤油	牛乳 クッキー (薄力粉 砂糖 バター) 干しブルー	きんとん (さつま芋 長芋) ベビースティック
9	木	23	ごはん 豚肉のパン粉焼き シルバーサラダ	白米 豚肉 パセリ パン粉 薄力粉 塩 コショウ 菜種油 春雨 胡瓜 春キャベツ トマト 砂糖 塩 コショウ 米酢 オリーブ油	お茶 みかん 花せんべい	かぼちゃもち (かぼちゃ 片栗粉) みかん
10	金	24	たけのこごはん 新玉葱の土佐和え けんちん汁	白米 たけのこ 干し椎茸 油揚げ 醤油 削り節 新玉葱 花かつお 醤油 鶏肉 豆腐 大根 人参 新ごぼう つきこん しめじ 青葱 醤油 削り節	牛乳 焼き芋 チーズ	大根団子 (大根 上新粉) 干しブルー
11	土	25	ごはん 牛肉の時雨煮 白菜のゆかり和え	白米 牛肉 蓮根 人参 新ごぼう 絹さや しらたき 土生姜 砂糖 醤油 みりん 削り節 白菜 えのき ゆかり	牛乳 恐竜クッキー ミニゼリー	さくっとあられ むらさき芋せんべい
13	月	27	ごはん 八宝菜 長芋の梅肉和え	白米 豚肉 春キャベツ 人参 白菜 新玉葱 もやし 生椎茸 なら 塩 コショウ 醤油 片栗粉 菜種油 長芋 梅干し 焼きのり みりん	牛乳 りんごゼリー (りんご 寒天 砂糖) おとうふ屋さんのビスケット	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) りんご
14	火	28	ごはん 鮭の味噌チーズ焼き きんぴらごぼう	白米 鮭 チーズ 味噌 みりん 新ごぼう 蓮根 人参 さやいんげん 砂糖 醤油 みりん 菜種油	牛乳 手作りパン (薄力粉 砂糖 塩 バター ドライイースト)	かるかん (長芋 上新粉) 干しブルー
15	水		ごはん ポークバーグ 青菜の納豆和え	白米 豚ひき肉 新玉葱 新ごぼう 卵 土生姜 砂糖 塩 醤油 片栗粉 青梗菜 えのき もやし ひきわり納豆 きざみのり 醤油	牛乳 みたらし団子 (白玉粉 上新粉 砂糖 醤油 片栗粉)	アップルポテト (さつま芋 りんご) さくっとあられ
16	木	30	ごはん 牛肉ときのこのオープン焼き 春キャベツのじゃこ和え	白米 牛肉 玉葱 しめじ エリンギ 生椎茸 舞茸 えのき にんにく 醤油 春キャベツ なら ちりめんじゃこ 醤油	牛乳 抹茶かるかん (長芋 上新粉 抹茶 砂糖 BP) 干しブルー	青菜おにぎり (白米 青菜 塩) みかん

暖かい日が増え、春の訪れを感じる季節になりました。ご入園・ご進級おめでとうございます  
新しい環境に期待とともに、少し疲れもやすい時期です。規則正しい生活と、バランスの良い食事を心掛け、  
元気に毎日を過ごしていきましょう。

春はたけのこや春キャベツ、新玉葱、いちごなど、旬の食材が豊富に出回る季節です。  
旬の食材は栄養価が高く、風味も良いため、食事をよりおいしくしてくれます。  
給食でも季節の食材を取り入れながら、子どもたちが食べる楽しさを感じられる献立づくりをこころがけています。

また朝ごはんは一日の始まりの大切なエネルギー源です。ごはんやパンに、たんぱく質(卵・魚・乳製品など)と野菜や果物を  
組み合わせることで、体も頭もしっかり目覚めます。

今年度も、子どもたちの成長を食事の面から支えられるよう、安心・安全でおいしい給食づくりに努めてまいります。