



2026年4月ランチメニュー 幼児



今月の栄養量
 エネルギー：553kcal
 たんぱく質：21.5g
 脂質：17.7g
 食塩相当量：1.5g

旬の食材
 ・うすいえんどう
 ・春キャベツ
 ・新ごぼう
 ・レタス



わ
 ～「和ごはん」を
 取り入れよう～
 からだにやさしい
 「和食」中心の食事を
 提供しています。
 農林水産省
 官民協働プロジェクト

たかがみねこども園

月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4
ご入園・ご進級 おめでとうございます。 今年度も子どもたちに、 おいしく給食を食べていただけるよう 努めてまいります。 どうぞよろしく願いいたします。					
6	7	8	9	10	11
ごはん	麦ごはん	桜ごはん	ごはん	ごはん	五目焼きめし
たらのコーンマヨ焼き	肉じゃが	鶏肉の照り焼き	ホキの磯辺揚げ	肉野菜炒め	ミートボール
切干大根サラダ	もやしのごま和え	春キャベツの彩り和え	ひじきサラダ	高野豆腐煮	小松菜と人参の味噌汁
小松菜とえのきのスープ	ほうれん草と豆腐の味噌汁	花麩とわかめのすまし汁	白菜としめじのスープ	大根とあげの味噌汁	
じゃが芋もち	パインヨーグルト	ココアケーキ	クッキー	プリン	ビスコ
牛乳	ぱりんこ・お茶	牛乳	牛乳	アスパラビスケット・お茶	牛乳
13	14	15	16	17	18
		☆お誕生会メニュー☆	☆食体験：うすいえんどうのさやむき☆	☆食育：うすいえんどう☆	
麦ごはん	ごはん	菜飯ごはん	ロールパン	豆ごはん	焼きそば
鶏肉のごま焼き	鮭のしょうゆバター焼き	ハンバーグ	春キャベツのクリームシチュー	鶏肉のねぎマヨ焼き	具だくさん味噌汁
いんげんのツナ和え	白菜のおかか和え	ポテトサラダ・オレンジ	グリーンサラダ	ほうれん草の和え物	
麩とモロヘイヤの味噌汁	ほうれん草と玉葱のすまし汁	コーンスープ	チキンナゲット	もやしとしめじの味噌汁	
フルーツポンチ	新ごぼうのマヨトースト	デコレーションケーキ	ゆかりおにぎり	人参ケーキ	マリー
お茶	牛乳	牛乳	お茶	牛乳	牛乳
20	21	22	23	24	25
				☆お米丸とご当地めぐり☆	
ごはん	麦ごはん	ごはん	ごはん	カレーラーメン	肉炒め丼
たらのコーンマヨ焼き	肉じゃが	鶏肉の照り焼き	ホキの磯辺揚げ	ブロッコリーのゆかり和え	具だくさん味噌汁
切干大根サラダ	もやしのごま和え	春キャベツの彩り和え	ひじきサラダ	黄桃缶	
小松菜とえのきのスープ	ほうれん草と豆腐の味噌汁	玉ねぎとわかめのすまし汁	白菜としめじのスープ		
ちんすこう	コアコアヨーグルト	シュガートースト	ボンデケーショ	わかめおにぎり	ぱりんこ
牛乳	ぼたぼた焼き・お茶	牛乳	牛乳	お茶	牛乳
27	28	29	30		
		☆昭和の日☆			
麦ごはん	ごはん		ごはん		
鶏肉のごま焼き	鮭のしょうゆバター焼き		ヤンニョムチキン		
いんげんのツナ和え	白菜のおかか和え		もやし中華和え		
麩とモロヘイヤの味噌汁	ほうれん草と玉葱のすまし汁		レタスと人参のスープ		
クラッカーサンド	ぶどうゼリー		ポップコーン		
牛乳	きな粉せんべい・お茶		牛乳		