



2026年4月ランチメニュー 乳児



今月の栄養量
 エネルギー：420kcal
 たんぱく質：14.5g
 脂質：12.6g
 食塩相当量：1.1g

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
<p>ご入園・ご進級 おめでとうございます。</p> <p>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。</p>					
6	7	8	9	10	11
		☆進級お祝い献立☆			
ごはん たらのコーンマヨ焼き 切干大根サラダ 小松菜とえのきのスープ じゃが芋もち 牛乳	麦ごはん 肉じゃが もやしのごま和え ほうれん草と豆腐の味噌汁 パインヨーグルト ぱりんこ・お茶	桜ごはん 鶏肉の照り焼き 春キャベツの彩り和え 花麩とわかめのすまし汁 ココアケーキ 牛乳	ごはん ホキの磯辺揚げ ひじきサラダ 白菜としめじのスープ クッキー 牛乳	ごはん 肉野菜炒め 高野豆腐煮 大根とあげの味噌汁 プリン アスパラビスケット・お茶	そばろ丼 小松菜のおかか和え 大根と南瓜の味噌汁 ぼたぼた焼き 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 鶏肉のごま焼き いんげんのツナ和え 麩とモロヘイヤの味噌汁 フルーツポンチ お茶	ごはん 鮭のしょうゆバター焼き 白菜のおかか和え ほうれん草と玉葱のすまし汁 新ごぼうのマヨトースト 牛乳	菜飯ごはん ハンバーグ ポテトサラダ・オレンジ コーンスープ デコレーションケーキ 牛乳	ロールパン 春キャベツのクリームシチュー グリーンサラダ チキンナゲット ゆかりおにぎり お茶	豆ごはん 鶏肉のねぎマヨ焼き ほうれん草の和え物 もやしとしめじの味噌汁 人参ケーキ 牛乳	焼きそば 具だくさん味噌汁 マリー 牛乳
20	21	22	23	24	25
				☆お米丸とご当地めぐり☆	
ごはん たらのコーンマヨ焼き 切干大根サラダ 小松菜とえのきのスープ ちんすこう 牛乳	麦ごはん 肉じゃが もやしのごま和え ほうれん草と豆腐の味噌汁 コアコアヨーグルト ぼたぼた焼き・お茶	ごはん 鶏肉の照り焼き 春キャベツの彩り和え 玉ねぎとわかめのすまし汁 シュガートースト 牛乳	ごはん ホキの磯辺揚げ ひじきサラダ 白菜としめじのスープ ボンデケーショ 牛乳	カレーラーメン ブロッコリーのゆかり和え 黄桃缶 わかめおにぎり お茶	肉炒め丼 具だくさん味噌汁 ぱりんこ 牛乳
27	28	29	30		
		☆昭和の日☆			
麦ごはん 鶏肉のごま焼き いんげんのツナ和え 麩とモロヘイヤの味噌汁 クラッカーサンド 牛乳	ごはん 鮭のしょうゆバター焼き 白菜のおかか和え ほうれん草と玉葱のすまし汁 ぶどうゼリー きな粉せんべい・お茶		ごはん ヤンニョムチキン もやし中華和え レタスと人参のスープ 源氏パイ 牛乳		