

2026年4月給食献立表～後期～

たかがみねこども園

日	曜日	献立名		使っている主な材料			
		昼食	3時のおやつ	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品	おやつ材料
3	金	全粥 牛肉とじゃが芋煮 マカロニ煮 スープ	豆乳寒天	牛肉	たまねぎ,人参 きゅうり,人参	米 じゃがいも マカロニ 麩	豆乳,粉寒天,きび砂糖
4	土	雑炊 味噌汁	アンパンマンせんべい	豚ミンチ 味噌	たまねぎ,いんげん 大根,人参	米	アンパンマンベビーせんべい
6	月	全粥 たらの煮付け 切干大根煮 すまし汁	麩のあべかわ	たら	いんげん 切干大根,きゅうり,人参 小松菜	米	麩,水,きな粉,きび砂糖
7	火	全粥 牛肉煮 じゃが芋煮 味噌汁	ヨーグルト	牛肉	たまねぎ,人参 ほうれん草	米 じゃがいも	ヨーグルト,きび砂糖
8	水	全粥 鶏肉煮 春キャベツの彩り煮 すまし汁	じゃが芋のお焼き	鶏肉	小松菜 春キャベツ,パプリカ,人参 人参	米	じゃがいも,水,小麦粉,塩
9	木	全粥 ホキの煮付け ひじき煮 スープ	豆乳寒天	ホキ ひじき	きゅうり,人参 はくさい	米 じゃがいも	豆乳,粉寒天,きび砂糖
10	金	全粥 肉野菜煮 高野豆腐煮 味噌汁	ハイハイ	豚肉 高野豆腐 味噌	キャベツ,たまねぎ,人参 ピーマン 人参 大根	米	ハイハイ プレーン
11	土	雑炊 味噌汁	アンパンマンせんべい	豚ミンチ 味噌	人参,たまねぎ 小松菜	米	アンパンマンベビーせんべい
13	月	全粥 鶏肉煮 いんげん煮 味噌汁	バナナ	鶏肉 味噌	南瓜 いんげん,人参	米 麩	バナナ
14	火	全粥 たらの煮付け 白菜の煮浸し すまし汁	食パン	たら	ブロッコリー はくさい,人参 ほうれん草,たまねぎ	米	食パン
15	水	全粥 野菜のそぼろ煮 ブロッコリー煮 すまし汁	さつま芋のお焼き	合挽ミンチ	じゃがいも,人参,たまねぎ ブロッコリー,人参	米 麩	さつまいも,小麦粉 きび砂糖
16	木	全粥 豚肉と野菜煮 ブロッコリー煮 スープ	きな粉粥	豚肉	春キャベツ,たまねぎ ブロッコリー,きゅうり 人参	米 じゃがいも	米,きな粉
17	金	豆粥 鶏肉煮 ほうれん草の煮浸し 味噌汁	豆乳寒天	鶏肉 味噌	うずいえんどう 南瓜 ほうれん草,人参 はくさい,しめじ	米	豆乳,粉寒天,きび砂糖
18	土	煮込みうどん 白菜の煮浸し	ハイハイ	豚肉	たまねぎ,人参,キャベツ はくさい,人参	うどん	ハイハイ プレーン
20	月	全粥 たらの煮付け 切干大根煮 すまし汁	豆乳寒天	たら	いんげん 切干大根,きゅうり,人参 小松菜	米	豆乳,粉寒天,きび砂糖
21	火	全粥 牛肉と野菜の煮物 じゃが芋煮 味噌汁	ヨーグルト	牛肉 味噌	たまねぎ,人参 ほうれん草	米 じゃがいも	ヨーグルト,きび砂糖
22	水	全粥 鶏肉煮 春キャベツの彩り煮 すまし汁	食パン	鶏肉	小松菜 春キャベツ,パプリカ,人参 人参	米	食パン
23	木	全粥 ホキの煮付け ひじき煮 スープ	アンパンマンせんべい	ホキ ひじき	きゅうり,人参 はくさい	米 じゃがいも	アンパンマンベビーせんべい
24	金	煮込みうどん ブロッコリー煮	人参粥	豚肉	たまねぎ,人参,ほうれん草 ブロッコリー,人参	うどん	米,人参
25	土	雑炊 味噌汁	アンパンマンせんべい	豚肉 味噌	キャベツ,たまねぎ,人参 はくさい,人参	米	アンパンマンベビーせんべい
27	月	全粥 鶏肉煮 いんげん煮 味噌汁	さつま芋茶巾	鶏肉 味噌	南瓜 いんげん,人参	米 麩	さつまいも
28	火	全粥 たらの煮付け 白菜の煮浸し すまし汁	南瓜茶巾	たら	ブロッコリー はくさい,人参 ほうれん草,たまねぎ	米	南瓜
30	木	全粥 鶏肉煮 小松菜の煮浸し スープ	アンパンマンせんべい	鶏肉	いんげん 小松菜,人参 レタス,南瓜	米	アンパンマンベビーせんべい

★赤はからだをつくる食品・緑はからだの調子をととのえる食品・黄はからだを動かすエネルギーのもとになる食品です。