

令和 8 年

4 月

献立表

上布田保育園

曜日	乳児朝のおやつ	昼食	おやつ	熱・力となる食品	血・骨・肉となる食品	身体の調子を整える食品	延長おやつ	
15	水	おせんべい 麦茶	塩バターラーメン (豚、人参、キャベツ、もやし、葱、コーン) 大根と人参のきんぴら (鶏肉入り) バナナ	きな粉揚げパン 牛乳	中華麺 バター パン 豚肉 鶏肉 きな粉 牛乳	生姜 にんにく 人参 キャベツ もやし ねぎ コーン缶 大根 バナナ	菓子盛り合わせ 麦茶	
30	木	ビスケット 麦茶	ごはん 春野菜のスープ (鶏、キャベツ、玉ねぎ、かぶ、人参) マーボー豆腐 中華きゅうり りんご	ミルクもち 麦茶	米 片栗粉 ごま油 鶏肉 木綿豆腐 豚ひき 牛乳 きな粉	キャベツ 玉ねぎ かぶ 人参 ねぎ なす 生姜 胡瓜 りんご	さつまいもあんぱん 麦茶	
17	金	クラッカー 麦茶	食パン コーンチャウダー タンドリーチキン ポテトサラダ バナナ	ゆかりとごまのおにぎり 麦茶	食パン バター 小麦粉 ごま カレー粉 じゃが芋 マヨドレ 米 ヨーグルト	ベーコン 牛乳 鶏肉 玉ねぎ 人参 コーン缶 パセリ にんにく 胡瓜 キャベツ バナナ ゆかり	ゼリー・果物 麦茶	
18	土	おせんべい 麦茶	鶏肉うどん (鶏、大根、人参、椎茸、ねぎ、油揚げ、青菜) じゃが芋のトマト煮 くだもの	ホイップクリームパン 牛乳	うどん じゃが芋 ホイップクリームパン 油揚げ	鶏肉 ベーコン 牛乳 大根 人参 椎茸 青梗菜 ねぎ 玉ねぎ トマト缶 くだもの	菓子盛り合わせ 麦茶	
20	月	ビスケット 麦茶	胚芽米ごはん みそ汁 (豆腐、わかめ) めだいの塩焼き 切り干し大根の煮もの いちご	あんバターサンド 牛乳	胚芽米 食パン バター 木綿豆腐 めだい 油揚げ こしあん 牛乳	わかめ 切り干し大根 人参 いちご	菓子盛り合わせ 麦茶	
21	火	クラッカー 麦茶	菜飯ごはん みそ汁 (かぶ、油揚げ) キャベツハンバーグ 青菜ともやしのナムル 清見柑	りんごゼリー おせんべい 牛乳	米 パン粉 アガー ごま ジュース おせんべい 牛乳	油揚げ 豚ひき 木綿豆腐 菜飯 かぶ 玉ねぎ キャベツ もやし 人参 ほうれん草 焼き海苔 清見	ラスク 麦茶	
22	水	クラッカー 麦茶	ほうとう風うどん (豚、南瓜、大根、人参、ごぼう、葱、油揚) 新じゃがと鶏肉の煮もの バナナ	みぞ蒸しパン 牛乳	うどん じゃが芋 しらたき 小麦粉 ごま	豚肉 鶏肉 油揚げ 牛乳 南瓜 人参 大根 ごぼう ねぎ 玉ねぎ いんげん バナナ	ゼリー・菓子 麦茶	
23	木	おせんべい 麦茶	カレーライス ワンタンスープ スパゲティサラダ ヨーグルト	マープルクッキー 牛乳	米 じゃが芋 カレールウ ワンタン サラスパ マヨドレ 小麦粉 バター	豚肉 鶏ひき ハム ヨーグルト 玉ねぎ 人参 生姜 にんにく りんご もやし 青梗菜 キャベツ 胡瓜 抹茶	わかめ茶漬け 麦茶	
24	金	ビスケット 麦茶	丸パン 青梗菜と鶏のスープ 鮭のコーンマヨネーズ焼き コールスローサラダ バナナ	ツナおにぎり 麦茶	パン マヨドレ 米 ごま油	鶏肉 鮭 ツナ缶 青梗菜 しめじ 人参 玉ねぎ コーン缶 マッシュルーム キャベツ 胡瓜 バナナ	デニッシュ 麦茶	
25	土	おせんべい 麦茶	ちゃんぽんうどん (豚、人参、筍、キャベツ、もやし、にら、葱) かぼちゃのそぼろあんかけ くだもの	こしあんぱん 牛乳	うどん こしあんぱん 豚肉 鶏ひき 牛乳	人参 たけのこ キャベツ もやし にら ねぎ 南瓜 くだもの	菓子盛り合わせ 麦茶	
27	月	ビスケット 麦茶	ごはん 春雨とコーンのスープ 豚肉の生姜焼き スティック野菜 いちご	じゃこトースト 牛乳	米 春雨 マヨドレ 食パン カレー粉	豚肉 しらす 牛乳 ねぎ コーン缶 玉ねぎ キャベツ 生姜 きゅうり 人参 いちご	ゼリー・果物 麦茶	
28	火	クラッカー 麦茶	たけのこごはん みそ汁 (麩、えのき、わかめ) さわらのねぎみそ焼き のり和え 清見柑	ヨーグルトスコーン 牛乳	米 マヨドレ バター 小麦粉	油揚げ 麩 さわら ヨーグルト 牛乳	筍 わかめ しめじ 葱 ほうれん草 キャベツ えのき 人参 焼きのり 清見	ふかしいも 麦茶
16	木	おせんべい 麦茶	グリーンピースごはん わかたけ汁 (わかめ、たけのこ) ヤンニョムチキン 春キャベツと人参の塩もみ いちご	ホットケーキ (いちごクリーム) 牛乳	米 ごま油 小麦粉 バター 生クリーム いちごジャム	鶏肉 牛乳 グリーンピース 筍 わかめ にんにく キャベツ 人参 いちご	クロワッサン 麦茶	

入園、進級おめでとうございます。
4月は新しい環境での生活になる
ので、食べ慣れたメニューを多く
取り入れました。食事から春を感
じてもらいたいと思い、春の食材
も使います。
~たけのこ、春キャベツ、新じゃ
が、グリーンピース、さわら、いち
ご、清見柑など~



*乳児クラスの朝おやつ・・・水分
補給と、朝早い登園のお子さんが
少しお腹を満たすために用意して
います。(卵、乳不使用)



*延長おやつ・・・19時までの長時
間の園生活で、少しお腹が満たさ
れほっとできるように、ご家庭で
の夕食にひびかないようなメニュ
ーにしています。(卵、乳不使用)

今月の平均給与量		
	乳児	幼児
エネルギー	499cal	561cal
たんぱく質	17.4g	20.9g
脂質	17.3g	18.8g

*今年度も季節のうつりかわりを感じられる、手作りのお昼ごはんとおやつを作ります。1年間どうぞよろしくお願いいたします！

*16日(木)誕生会・・・春を感じる「グリーンピースごはん」と「わかたけ汁」と人気メニューの「ヤンニョムチキン」でお祝いします。

*幼児グループに13日(月)たけのこの皮むき、15日(水)たけのこの皮むきとグリーンピースのさやとりをお願いしています。

グループからのお知らせをご覧ください。



*食べたことのない食材がある場合は家庭で複数回食べるようにしてください。

*都合により内容が変更になる場合があります。



*事務所のサンプルケースに、当日の食事とおやつを展示しています。お迎えの際に
ご覧ください。

