



4月給食献立



認定こども園
たがみ台保育園
令和8年4月1日 発行

日	曜	献立名	副食材料名			未満児		3時のおやつ	エネルギー たんぱく質
			血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える	主食	特別食		
1 15	水	ポークカレー かみかみサラダ	豚肉、牛乳	ごはん じゃがいも マヨネーズ	人参、玉ねぎ、キャベツ ごぼう、れんこん、 ブロッコリー、コーン	ごはん 	牛乳 ビスケット	スキムミルク バナナ パウムクーヘン	505 kcal 22.0g
2 16	木	鶏の塩こうじ焼き ほうれん草の和え物 ずまし汁	鶏肉、ひじき かまぼこ、卵 牛乳、ちくわ	ごはん	ほうれん草、白菜、 にんじん、切干大根 大根、小松菜	ごはん 	牛乳 ベジたべる	スキムミルク ★ちくわの磯部揚げ みかん缶	400 kcal 23.2g
3 30	金 木	魚の中華あんかけ キャベツサラダ わかめスープ	白身魚 ハム わかめ	ごはん パイシート	人参、もやし、玉ねぎ チンゲン菜、キャベツ ブロッコリー、大根 しめじ	ごはん 	牛乳 アスパラガス ビスケット	スキムミルク ★ぐるぐるパイ もも缶	404 kcal 22.0g
6 20	月	魚のフリッター フレンチサラダ ココロスープ	白身魚 ベーコン	ごはん じゃがいも	人参、キャベツ きゅうり、コーン 大根	ごはん 	牛乳 シガービス	スキムミルク オレンジ 源氏パイ	444 kcal 21.5g
7 21	火	麻婆豆腐 シャキシャキサラダ	豚ひき肉 鶏ひき肉 豆腐	ごはん じゃがいも	玉ねぎ、人参、白菜 もやし、キャベツ、 きゅうり	ごはん 	牛乳 さやえんどう	スキムミルク ★フライドポテト パン缶	388 kcal 19.6g
8 22	水	照りマヨチキン 人参マリネ コンソメスープ	鶏肉 チーズ ツナ	ごはん マヨネーズ	人参、キャベツ、 きゅうり 大根、コーン、 ほうれん草、しめじ	パン 	牛乳 ビスケット	ほうじ茶 ★おにぎり たくあん	429 kcal 16.5g
9 23	木	肉うどん ごぼうサラダ ふりかけ	牛肉、豚肉 ちくわ	ごはん うどん マヨネーズ	人参、白菜、しいたけ 小松菜、ごぼう さつまいも、コーン	ごはん 	牛乳 ベジたべる	スキムミルク バナナ オレオ	549 kcal 21.6g
10 24	金	メンチカツ カニカマサラダ キャベツの中華スープ	メンチカツ かにかま きな粉	ごはん 食パン マーガリン	人参、白菜、小松菜 キャベツ、大根 しめじ	ごはん 	牛乳 アスパラガス ビスケット	スキムミルク ★きな粉クリームパン みかん缶	446 kcal 20.6g
11 25	土	鮭の塩焼き ひじきの煮物 たけのこの味噌汁	鮭 ひじき	ごはん	人参、もやし、 しいたけ、玉ねぎ チンゲン菜、白菜 たけのこ、小松菜	ごはん 	牛乳 白い風船	スキムミルク りんご ぼたぼた焼き	245 kcal 14.5g
13 27	月	中華風ミートボール わかめサラダ たまごスープ	鶏ひき肉 卵、ツナ わかめ	ごはん	人参、玉ねぎ、 キャベツ、きゅうり 大根、小松菜	ごはん 	牛乳 シガービス	牛乳 オレンジ 雪の宿	459 kcal 20.5g
14 28	火	鮭のバター醤油焼き 切干大根の煮物 厚揚げの味噌汁	鮭、厚揚げ ヨーグルト	ごはん さつまいも	切干大根、人参 もやし、しいたけ 小松菜	ごはん 	牛乳 さやえんどう	スキムミルク ★フルーツヨーグルト ココアクッキー(以上児 ウエハース(未満児))	395 kcal 26.0g
18	土	豚肉とアスパラの 中華炒め 豆腐の中華スープ	豚肉 ちくわ	ごはん	アスパラガス、人参 キャベツ、白菜 チンゲン菜	ごはん 	牛乳 白い風船	牛乳 りんご チョイス	311 kcal 15.7g
4	土	愛情弁当の日	おかずの入ったお弁当の準備をお願いします。			牛乳 白い風船		牛乳 ひねり揚げ	



誕生日会 17日(金)

- ・白身魚のレモンソースがけ
 - ・春野菜サラダ
 - ・マカロニのスープ
 - ・バターライス
- ・いちごのパウンドケーキ
 - ・もも缶
 - ・牛乳



ご入園・ご進級おめでとうございます

保育園では旬な食材を豊富に使い、バランスの良い献立作りを行いたいと思っております。

子どもたちが元気いっぱい過ごせるような「おいしくて安全な給食」を提供し、子ども達の成長をサポートできるよう努めて参ります。

1年間よろしく願いいたします。



4月の離乳食献立表

認定こども園

たがみ台保育園 ひよこ1くみ

令和8年4月1日 発行

		後期食（9～11か月）	午後食
1 15	水	ささみと野菜のあんかけ丼 人参サラダ 全粥	ミルク バナナ
2 16	木	ささみの塩焼き ほうれん草サラダ 大根スープ 全粥	ミルク オレンジ
3 30	金 木	白身魚のしょうゆ焼き キャベツサラダ 人参スープ	ミルク バナナ
6 20	月	白身魚の塩焼き 野菜サラダ 全粥	ミルク オレンジ
7 21	火	ささみと野菜のそぼろ丼 もやしサラダ 全粥	ミルク バナナ
8 22	水	ささみバーグ 人参の甘煮 野菜スープ 全粥	ミルク りんご
9 23	木	煮込みうどん さつまいもサラダ 全粥	ミルク バナナ
10 24	金	白身魚の照り焼き 白菜の和え物 キャベツスープ 全粥	ミルク オレンジ
11 25	土	鮭の塩焼き もよしの和え物 玉ねぎの味噌汁 全粥	ミルク りんご
13 27	月	ささみと人参の炒め物 キャベツサラダ 大根スープ 全粥	ミルク オレンジ
14 28	火	鮭の醤油焼き 人参サラダ さつまいもの味噌汁 全粥	ミルク バナナ
17	金	白身魚のあんかけ丼 コロコロサラダ 野菜スープ 全粥	ミルク オレンジ
18	土	ささみと人参の炒め物 野菜と豆腐のスープ 全粥	ミルク りんご
4	土	愛情弁当 お弁当の準備をお願いします。	ミルク りんご

お子様一人ひとりの発達に合わせ、無理なく食事が摂れるように、ご家庭と連携を取りながら進めていきたいと思ひます。
すべての食品に火を通してひます。
初めて食べた食品、または食べられない食品がございましたらお知らせください。
お誕生日を迎えた頃から、牛乳、スキムミルクもご相談の上、進めていきたいと思ひます。

