



令和8年度

4月の予定献立表

あさひ保育園



日	曜	献立名	あか	きいろ	みどり	おやつ	
			血や筋肉や骨をつくる	かや体温にむく	体の調子を整える	午前(未満児)	午後(全員)
1	水	第61回 入園式	お祝い菓子				
2	木	●カレー汁 サラダ いちご	豚肉 卵 スキムミルク いりこ	サラダ油 じゃがいも カレールウ 和風ドレッシング 上白糖 有塩バター レモン果樹	玉ねぎ 人参 グリンピース キャベツ コーン きゅうり いちご	牛乳 小さなドーナツ	スキムミルク いりこ ★マドレーヌ
3	金	味噌ラーメン 鶏レバーの甘露煮 味付けのり	豚肉 味噌 赤味噌 味付けのり 鶏レバー スキムミルク いりこ	鶏がらスープ 食塩 濃口醤油 薄口醤油 おろしにんにくしょうが 和風だし 三温糖 ラード	キャベツ 人参 もやし コーン 玉ねぎ 葉ねぎ ニラ	牛乳 りんご	スキムミルク いりこ ぱりんこ
4	土	昆布の佃煮 友禅和え 赤だし	牛肉 野菜昆布 厚揚げ かまぼこ 竹輪 木綿豆腐 赤味噌 味噌 スキムミルク いりこ	サラダ油 和風だし 三温糖 濃口醤油 みりん 米酢 薄口醤油	人参 竹の子 しいたけ(乾) グリンピース キャベツ ほうれん草 玉ねぎ なめこ 葉ねぎ	牛乳 星たべよ	スキムミルク いりこ Caウエハース
5	日						
6	月	●麻婆豆腐 中華スープ パインアップル	合挽肉 木綿豆腐 鶏肉 卵 牛乳 味噌 スキムミルク いりこ	サラダ油 おろしにんにくしょうが 三温糖 濃口醤油 中華味 みりん 薄口醤油 ホットケーキミックス 有塩バター グラニュー糖	人参 玉ねぎ グリンピース しめじ 竹の子 しいたけ(乾) 葉ねぎ パインアップル	牛乳 ビスコ	スキムミルク いりこ ★カップケーキ
7	火	からあげ わかめともやしの和え物 味噌汁	鶏肉 わかめ(乾) ツナ 味噌 スキムミルク いりこ	おろしにんにくしょうが 料理酒 濃口醤油 みりん 片栗粉 菜種油 かぼちゃ 食塩 薄口醤油 和風だし	もやし キャベツ きゅうり 玉ねぎ しめじ 葉ねぎ	牛乳 バナナ	スキムミルク いりこ ムーンライト
8	水	サバの味噌煮 酢の物 すまし汁	サバ わかめ(乾) しらす干し カニカマ あおさのり(乾) 味噌 木綿豆腐 スキムミルク いりこ	おろししょうが 三温糖 みりん 米酢 濃口醤油 和風だし 薄力粉 菜種油 薄口醤油	きゅうり もやし えのき 玉ねぎ 人参 葉ねぎ	牛乳 さっぱり塩	スキムミルク いりこ ★ちんすこう
9	木	トンテキ ポテトサラダ 野菜スープ	豚肉 ハム ベーコン 牛乳 いりこ	塩こしょう 薄力粉 おろしにんにく 濃口醤油 三温糖 みりん じゃがいも マヨネーズ コンソメ 薄口醤油	人参 きゅうり 玉ねぎ コーン しめじ キャベツ セロリ 葉ねぎ	牛乳 オレンジ	スキムミルク いりこ 牛乳 いりこ どうぶつボーロ
10	金	肉うどん ひじきサラダ ふりかけ	牛肉 ひじき(乾) ツナ スキムミルク いりこ	うどん(乾) みりん 濃口醤油 和風だし 薄口醤油 食塩 和風ドレッシング ふりかけ さつまいも グラニュー糖	玉ねぎ えのき 葉ねぎ 人参 きゅうり キャベツ	牛乳 ぱりんこ	スキムミルク いりこ ★フライドおさつ
11	土	豚肉のしょうが焼き 三色和え 味噌汁	豚肉 卵 味噌 スキムミルク いりこ	濃口醤油 みりん おろししょうが サラダ油 ごま 三温糖 薄口醤油 米酢 じゃがいも 和風だし	ほうれん草 もやし 玉ねぎ 人参 葉ねぎ	牛乳 せんべい	スキムミルク いりこ ソフトクッキー
12	日						
13	月	●鶏飯スープ 鶏飯 バナナ	鶏肉 卵 味付けのり 魚肉ソーセージ 鯉節 青のり スキムミルク いりこ	和風だし みりん 料理酒 薄口醤油 濃口醤油 三温糖 薄力粉 食塩 天かす たご焼きソース	ほうれん草 しいたけ(乾) たくあん 人参 葉ねぎ バナナ キャベツ	牛乳 Caウエハース	スキムミルク いりこ ★たご焼き
14	火	魚のケチャップ煮 ナムル 卵スープ	サバ 鶏肉 スキムミルク いりこ	料理酒 みりん 三温糖 ケチャップ 中濃ソース 食塩 ごま おろししょうが ごま油 中華味 薄口醤油 濃口醤油	もやし ほうれん草 人参 玉ねぎ しめじ えのき しいたけ(乾) には	牛乳 パインアップル	スキムミルク いりこ キャラメルコーン
15	水	味噌カツ けんちん汁 納豆	豚カツ 味噌 鶏肉 木綿豆腐 厚揚げ 納豆 牛乳 卵 スキムミルク いりこ	菜種油 濃口醤油 みりん 三温糖 里芋和風だし こんにやく 薄口醤油 食パン 有塩バター	しめじ ごぼう 大根 人参 葉ねぎ	牛乳 たべっ子BABY	スキムミルク いりこ ★フレンチトースト
16	木	魚のムニエル マカロニサラダ コンソメスープ	的鯛 ハム ベーコン スキムミルク いりこ	塩こしょう 料理酒 薄力粉 有塩バター マカロニ サラダ油 ケチャップ ウスターソース マヨネーズ 薄口醤油 みりん コンソメ	きゅうり 玉ねぎ コーン 人参 しめじ キャベツ セロリ 葉ねぎ	牛乳 りんご	スキムミルク いりこ あげせんべい
17	金	焼きそば 味噌汁 味付けのり	豚肉 エビ あおのり 木綿豆腐 わかめ(乾) 味付けのり 味噌 スキムミルク いりこ	中華麺(乾) サラダ油 塩こしょう ウスターソース 濃口醤油 和風だし 白玉粉 三温糖 みりん 片栗粉	人参 玉ねぎ キャベツ もやし ビーマン 葉ねぎ	牛乳 カニビス	スキムミルク いりこ ★みたらし団子
18	土	照り焼きミートボール 野菜炒め 味噌汁	肉団子 豚肉 味噌 スキムミルク いりこ	濃口醤油 三温糖 みりん サラダ油 おろししょうがにんにく じゃがいも 塩こしょう 和風だし	玉ねぎ 人参 キャベツ ビーマン もやし しいたけ 葉ねぎ	牛乳 マンナウエハース	スキムミルク いりこ せんべい
19	日						
20	月	魚のパン粉焼き サラダ コーンスープ	しいら パルメザンチーズ 牛乳 スキムミルク いりこ	塩こしょう マーガリン 有塩バター パン粉 和風ドレッシング 薄力粉 コンソメ ポターージュの素	ブロッコリー キャベツ 人参 玉ねぎ コーン きゅうり コーンクリーム(缶) パセリ(粉)	牛乳 オレンジ	スキムミルク いりこ ポタポタ焼き
21	火	チャーハン 油淋鶏 春雨サラダ (誕生会) わかめスープ ゼリー	焼き豚 卵 鶏肉 ハム 生クリーム わかめ(乾) いりこ スキムミルク	うるち米 ごま油 サラダ油 中華味 塩こしょう 片栗粉 菜種油 おろししょうがにんにく 米酢 濃口醤油 三温糖 春雨 マヨネーズ みりん 薄口醤油 スポンジケーキ	コーン 玉ねぎ ビーマン 根深ねぎ 人参 えのき しいたけ(乾) きゅうり 葉ねぎ パインアップル(缶) みかん(缶) いちご	牛乳 コンボタせん	スキムミルク いりこ ★トライフル
22	水	肉じゃが なます 赤だし	牛肉 木綿豆腐 赤味噌 味噌 卵 スキムミルク いりこ	じゃがいも 系こんにやく サラダ油 三温糖 濃口醤油 みりん 料理酒 米酢 ごま 薄口醤油 薄力粉 パーキングパウダー 粉糖 有塩バター	人参 玉ねぎ グリンピース 大根 なめこ 葉ねぎ	牛乳 青のりせん	スキムミルク いりこ ★クッキー
23	木	魚の天ぷら ひじきの甘露煮 味噌汁	タラ 卵 鶏肉 ひじき(乾) 竹輪 さつまいも かまぼこ 大豆(水煮) 味噌 牛乳 いりこ	食塩 薄力粉 菜種油 和風だし 三温糖 料理酒 みりん 濃口醤油 じゃがいも	しいたけ(乾) 人参 グリンピース キャベツ 玉ねぎ しめじ 葉ねぎ	牛乳 りんご	スキムミルク いりこ ふんわりロールケーキ
24	金	ちゃんぽん 焼売(揚げ) ふりかけ	豚肉 エビ かまぼこ 竹輪 さつまいも 焼売 いりこ	鶏がらスープ サラダ油 食塩 中華味 塩こしょう 菜種油 ふりかけ	もやし 人参 キャベツ 玉ねぎ きくらげ(乾)	牛乳 ビスケット	スキムミルク いりこ ★おにぎり
25	土	春の遠足	おやつ				
26	日						
27	月	●洋風かきたま汁 白身フライ オレンジ	ベーコン 白身フライ 卵 スキムミルク いりこ	コンソメ 薄口醤油 塩こしょう 食塩 みりん 料理酒 菜種油 中濃ソース	人参 玉ねぎ しめじ キャベツ セロリ 葉ねぎ オレンジ	牛乳 ふんわりコーン	スキムミルク いりこ 星たべよ
28	火	鶏の照り焼き ごま酢和え 赤だし	鶏肉 竹輪 木綿豆腐 赤味噌 味噌 卵 牛乳 スキムミルク いりこ	濃口醤油 みりん おろししょうが 和風だし サラダ油 米酢 ごま 三温糖 薄口醤油 ホットケーキミックス 有塩バター 食塩	ブロッコリー 人参 コーン 玉ねぎ なめこ 葉ねぎ	牛乳 バナナ	スキムミルク いりこ ★ホットケーキ
29	水	昭和の日					
30	木	エビマヨ 拌三絲 わかめスープ	エビ ハム 鶏肉 わかめ(乾) こしあん 牛乳 卵 スキムミルク いりこ	菜種油 マヨネーズ ケチャップ 上白糖 春酒 レモン果汁 米酢 ごま 濃口醤油 薄口醤油 中華味 みりん 食塩 上新粉 薄力粉	きゅうり 人参 玉ねぎ えのき しいたけ(乾) 葉ねぎ	牛乳 パインアップル	スキムミルク いりこ ★浮島

※献立の中的主要な食材をグループ分けしています。このグループ分けには、未満児の朝のおやつと昼食(ごはん)は含まれていません。

★は、手作りおやつです。●は、ご飯に掛けてもよい献立です。

・硬さや大きさなど、年齢にあった食材の形状にしています。

※だんご等のおやつ時は、もも組の子どもたちはおにぎり等に変更になります。

・大豆は、水煮大豆を使用していますが、もも・さくら組の子どもには出していません。

・自分で食べる力を育てるために、ゆい・うめ組には、手羽元を使い、魚は、骨付きの魚を使っています。

※もも・さくら組の子どもたちは手羽先、手羽元はもも肉を使い、魚は、骨なしを使用しています。



新年度がはじまりました。今年度も、子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食作りをまいります。栄養価を満たすことはもちろんですが、子どもたちの食への関心や意欲も高めていきたいです。