



# 4月 予定献立表

巨勢保育園

令和8年4月1日

日付	曜日	昼食	3時おやつ	未満児追加食		つぼみ献立
				10時	昼食	
1日	水曜	麦ご飯 竹輪のポテサラ揚げ マカロニソテー えのきのスープ いりこ	牛乳 フルーツ	牛乳	ほうれん草のおひたし	お粥 煮魚 マカロニ和え スープ フルーツ
2日	木曜	小豆ご飯 魚のごま焼き 南瓜煮 麩のすまし汁 フルーツ	スキムヨーグルト	牛乳	キャベツサラダ	お粥 魚の蒸し煮 南瓜煮 スープ フルーツ
3日	金曜	麦ご飯 酢豚 春雨の中華和え 野菜スープ いりこ	牛乳 チーズパン	牛乳	高野豆腐の煮物	お粥 豚肉団子 和え物 スープ フルーツ
4日	土曜	懇談会				
6日	月曜	入園式(紅白餅) コッペパン 魚のケチャップ煮 野菜添え 人参スープ フルーツ	牛乳 お菓子	牛乳	マッシュポテト	お粥 魚の煮つけ 野菜和え スープ フルーツ
7日	火曜	麦ご飯 鶏肉のカレー照り焼き ジャーマンポテト 白菜のすまし汁 いりこ	牛乳 チョコ蒸しパン	牛乳	レバーの甘辛煮	お粥 鶏肉煮 ジャが芋煮 スープ フルーツ
8日	水曜	麦ご飯 魚のニンニク風味焼き 大根と厚揚げ煮 わかめの味噌汁 いりこ	スキムヨーグルト	牛乳	白菜の煮浸し	お粥 魚団子 大根の煮物 スープ フルーツ
9日	木曜	しらすと青菜のご飯 ささみフライ トマトの和え物 豆腐のすまし汁 フルーツ	牛乳 フルーツ	牛乳	煮豆	お粥 ささみ煮 トマト和え スープ フルーツ
10日	金曜	麦ご飯 魚の生姜焼き ほうれん草の白和え しめじのすまし汁 いりこ	カルピスゼリー	牛乳	出し巻き卵	お粥 煮魚 野菜と豆腐煮 スープ フルーツ
11日	土曜	チャンポン フルーツ	牛乳 お菓子	牛乳	芋煮	うどん フルーツ
13日	月曜	ジャムパン 鮭グラタン レタスサラダ アスパラのスープ フルーツ	スキムミルク お菓子	牛乳	スクランブルエッグ	お粥 蒸し魚 野菜和え スープ フルーツ
14日	火曜	麦ご飯 豚肉のピカタ 筑前煮 青菜のすまし汁 いりこ	フルーツポンチ	牛乳	小松菜の和え物	お粥 豚団子 野菜煮 スープ フルーツ
15日	水曜	麦ご飯 魚の西京焼き 炒り豆腐 椎茸のすまし汁 いりこ	牛乳 フルーツ	牛乳	トマト	お粥 魚の煮つけ 炒り豆腐 スープ フルーツ
16日	木曜	お誕生会 ポークカレー チキンバー 野菜添え フルーツ ゼリー	スキムヨーグルト	牛乳	里芋煮	お粥 鶏団子 野菜煮 スープ フルーツ
17日	金曜	麦ご飯 豚肉とキャベツの炒め物 五目卵焼き 南瓜の味噌汁 いりこ	牛乳 焼き芋	牛乳	ブロッコリーのサラダ	お粥 豚肉煮 卵焼き スープ フルーツ
18日	土曜	焼きそば フルーツ	牛乳 お菓子	牛乳	魚の煮つけ	にゅうめん フルーツ
20日	月曜	コッペパン スパゲティミートソース 野菜添え 豆腐のスープ フルーツ	スキムミルク お菓子	牛乳	フライドおさつ	スパゲティ 野菜サラダ スープ フルーツ
21日	火曜	麦ご飯 魚のホイル焼き ひじきの煮物 大根のすまし汁 いりこ	ブラマンジェの 苺ソース	牛乳	胡瓜のごま和え	お粥 煮魚 ひじきと豆腐 煮スープ フルーツ
22日	水曜	麦ご飯 豆腐の重ね焼き 胡瓜とトマトの酢の物 きのこのすまし汁 いりこ	牛乳 フルーツ	牛乳	チーズ	お粥 鶏団子 野菜煮 スープ フルーツ
23日	木曜	筍ご飯 松風焼き 野菜添え 春雨のすまし汁 フルーツ	スキムヨーグルト	牛乳	炒り豆腐	お粥 鶏肉煮 野菜和え スープ フルーツ
24日	金曜	麦ご飯 お魚バーグ ポテトサラダ うす揚げの味噌汁 いりこ	お茶 おにぎり	牛乳	南瓜煮	お粥 ハンバーグ サラダ スープ フルーツ
25日	土曜	カレーうどん フルーツ	牛乳 お菓子	牛乳	魚の照り焼き	うどん フルーツ
27日	月曜	クリームパン 鮭のマヨネーズ焼き 挽き肉と春雨ソテー 野菜スープ フルーツ	スキムミルク お菓子	牛乳	粉ふきいも	お粥 煮魚 肉じゃが スープ フルーツ
28日	火曜	麦ご飯 ハンバーグ 野菜添え 青菜のすまし汁 いりこ	ミルク餅	牛乳	豆腐煮	お粥 蒸し魚 野菜和え スープ フルーツ
29日	水曜	昭和の日				
30日	木曜	チキンライス 魚のパン粉焼き きのことサラダ トマトスープ フルーツ	牛乳 フルーツ	牛乳	炒り卵	お粥 魚の煮つけ 野菜和え スープ フルーツ

## \*\*\*入園・進級おめでとございます\*\*\*

新しいお友達を迎えて、新年度がスタートします！

幼児期は、食習慣を身につける大切な時期です。なんでもモリモリ食べて、給食の時間を楽しく

過ごし体調を整え、元気に過ごしていきましょう。

また、朝は忙しかったり食欲がなかったりする日もあるかもしれませんが、毎日食べる習慣をつけましょう。

調理室では、安全で美味しい給食を提供していきたいと思ひます。

献立や行事食をインスタグラムに載せています。是非ご覧ください。