



4月 乳児給食献立表

令和8年度
福祉給食センター

日	種	こんだてめい	ち・にく・ほねになるもの (あかいろ)	体の調子をととのえるもの (みどりいろ)	はたらくかになるもの (さいろ)	備考	おやつ	
1	水	<p>新年度準備のため ご家庭よりお弁当を 持参してください。</p> 	<p>入所・進級おめでとうございます</p> <p>期待が膨らむ新年度。新しい担任やお友達、お部屋の移動など新しい環境に不安とわくわくでいっぱいだと思います。 4月の給食は、こどもたちにとって食べやすく、そして人気の高いメニューを多くしました。 食べるのが楽しいと思えるような、給食づくりを目指していきます。一年間よろしく願いいたします。</p> 				こつぶじゃがあられ	
2	木	<p>牛乳 ごはん 鶏肉の照り焼き じゃがいものスープ 清見オレンジ</p>	<p>牛乳 鶏肉 わかめ</p>	<p>玉ねぎ 人参 チンゲンサイ しめじ 清見オレンジ</p>	<p>米 麦 砂糖 じゃがいも</p>	<p>鶏肉の照り焼き 0歳児：1個 1歳児：1個 2歳児：2個</p>	ぎゅうにゅうパン (米粉のまるまるパン &りんごジャム)	
3	金	<p>牛乳 レーズンロール(乳含む) ひらめの高湯揚げあんかけ チンゲンサイのスープ バナナ</p>	<p>牛乳 ひらめ 豆腐 わかめ</p>	<p>玉ねぎ 人参 チンゲンサイ しいたけ えのきだけ バナナ</p>	<p>レーズンロール 片栗粉 小麦粉 油 砂糖 でんぶん種</p>	<p>()内のおやつは、 上段のおやつに、ア レルゲンを含む場合 の代替食です。</p>	カルテツリトルクッキー (ハートのせんべい)	
4	土	<p>牛乳 あんかけうどん</p>	<p>牛乳 鶏肉 油揚げ</p>	<p>人参 ほうれんそう しいたけ ねぎ</p>	<p>うどん 片栗粉</p>		パン・牛乳	
6	月	<p>牛乳 ひじきご飯 豆腐のみそ汁 デコボン</p>	<p>牛乳 鶏肉 油揚げ ひじき 煮込み竹輪 豆腐 みそ</p>	<p>ごぼう 人参 グリンピース しめじ 大根 人参 ほうれんそう デコボン</p>	<p>米 麦 砂糖 里芋</p>	入所式・始めの会	ソフトクリームヨーグルト <バラ> (なしのゼリー)	
7	火	<p>牛乳 カレーライス ささみアスパラのサラダ オレンジ</p>	<p>牛乳 豚肉 豆乳 ささみ油揚げ</p>	<p>玉ねぎ 人参 グリンピース プルーン グリーンアスパラ とうもろこし きゅうり もやし オレンジ</p>	<p>じゃがいも カレールウ 米 麦 砂糖</p>		おいしいデザート	
8	水	<p>牛乳 やさしいスティックパン(1/2) 焼きそば たけのこのスープ バナナ</p>	<p>牛乳 豚肉 煮込み竹輪 青のり 豆腐</p>	<p>人参 玉ねぎ キャベツ ピーマン もやし たけのこ 人参 玉ねぎ ほうれんそう バナナ</p>	<p>やさしいスティックパン 焼きそばめん 数</p>		どらやき(あずき) (フルーツのかんてんよせ)	
9	木	<p>牛乳 ごはん 鮭の西京みそ焼き のっぺい汁 マーコットオレンジ</p>	<p>牛乳 鮭 みそ 鶏肉 油揚げ 豆腐</p>	<p>玉ねぎ 人参 ねぎ 大根 人参 ねぎ マーコットオレンジ</p>	<p>米 麦 里芋 片栗粉</p>		おほしませんべい (いしやきいもふうわがし) グレープジュース	
10	金	<p>牛乳 ミニロール 豚肉の和風揚げ 香キャベツのスープ いちご</p>	<p>牛乳 豚肉 油揚げ</p>	<p>生姜 玉ねぎ 人参 キャベツ しいたけ いちご</p>	<p>ミニロール 小麦粉 油 じゃがいも</p>	<p>豚肉の和風揚げ 0歳児：1個 1歳児：1個 2歳児：2個</p>	みかんクレープ <乳卵不使用> (パンゼリー)	
11	土	<p>牛乳 みそ煮込みうどん</p>	<p>牛乳 鶏肉 油揚げ みそ</p>	<p>人参 ほうれんそう ねぎ しいたけ</p>	<p>うどん</p>		パン・牛乳	
13	月	<p>ごはん 大根のツナ風味煮 シャーマンポテト セミノール</p>	<p>牛乳 ツナ油揚げ 生揚げ ベーコン</p>	<p>大根 人参 さやいんげん パセリ セミノール</p>	<p>米 麦 里芋 砂糖 じゃがいも</p>		スイートコーンおかし (ブルーベリーゼリー)	
14	火	<p>牛乳 ごはん 生揚げの中華煮込み ワインナー いちご</p>	<p>牛乳 生揚げ 豚肉 ワインナー</p>	<p>玉ねぎ 人参 チンゲンサイ しいたけ ねぎ いちご</p>	<p>米 麦 片栗粉 ごま油</p>	<p>ワインナー 0歳児：2本 1歳児：2本 2歳児：3本</p>	こたりのちぎりはん (米粉のまるまるパン &いちごジャム)	
15	水	<p>牛乳 米粉ロール(1/2) 春雨菜のイタリアンスパゲティ アスパラのスープ オレンジ</p>	<p>牛乳 豚肉 ベーコン</p>	<p>人参 玉ねぎ キャベツ グリンピース マッシュルーム プルーン トマト 玉ねぎ 人参 グリーンアスパラ もやし ねぎ オレンジ</p>	<p>米粉ロール スパゲティ じゃがいも</p>	<p>月に1回程度、 手作りおやつを提供します。</p>	しらすわかめおにぎり	
16	木	<p>牛乳 ごはん チキンライス コンスープ バナナ</p>	<p>牛乳 鶏肉</p>	<p>人参 玉ねぎ グリンピース マッシュルーム 玉ねぎ とうもろこし キャベツ しめじ バナナ</p>	<p>米 麦</p>	<p>4月は しらすわかめおにぎり です。</p> <p>材料(乳児1人分) 米 23g しらす 4.5g 炊き込みわかめ 0.18g</p>	<p>きなこせんべい (うずやきせんべい) はっこうにゅう (お茶) ヨーグルト (グレープゼリー)</p>	
17	金	<p>牛乳 食パン しらすと玉ねぎのかき揚げ 豆腐のスープ デコボン</p>	<p>牛乳 しらす 豆腐 油揚げ</p>	<p>玉ねぎ 人参 とうもろこし 玉ねぎ 小松菜 しいたけ デコボン</p>	<p>食パン 小麦粉 油 じゃがいも</p>		ヨーグルト (グレープゼリー)	
18	土	<p>牛乳 焼きうどん</p>	<p>牛乳 鶏肉 油揚げ</p>	<p>人参 しいたけ ほうれんそう</p>	<p>うどん</p>		パン・牛乳	
20	月	<p>牛乳 黒糖ロール ささみの磯辺揚げ 春雨スープ いちご</p>	<p>牛乳 ささみ 青のり</p>	<p>生姜 玉ねぎ 人参 キャベツ さやいんげん とうもろこし いちご</p>	<p>黒糖ロール 小麦粉 油 春雨 じゃがいも</p>	<p>ささみの磯辺揚げ 0歳児：1個 1歳児：1個 2歳児：2個</p>	かぼちゃまんじゅう (ひゅうがなつゼリー)	
21	火	<p>牛乳 ごはん さわらの煮付け なめこのみそ汁 オレンジ</p>	<p>牛乳 さわら 油揚げ みそ 豆腐 わかめ</p>	<p>なめこ 大根 人参 ねぎ オレンジ</p>	<p>米 麦 砂糖 里芋</p>		ミニあんぱん (米粉のまるまるパン &りんごジャム)	
22	水	<p>牛乳 ごはん 肉じゃが 五色和え バナナ</p>	<p>牛乳 豚肉 ツナ油揚げ</p>	<p>人参 玉ねぎ さやいんげん しいたけ こんにゃく 人参 とうもろこし もやし ほうれんそう バナナ</p>	<p>米 麦 じゃがいも 砂糖 ごま 砂糖</p>		さつまいもせんべい (こつぶじゃがあられ) くだものやさいのスムージー	
23	木	<p>牛乳 こたりのちぎりパン 豆腐ハンバーグ キャベツのスープ デコボン</p>	<p>牛乳 鶏肉 焼き豆腐 豆乳 油揚げ</p>	<p>玉ねぎ 人参 ピーマン キャベツ えのきだけ 玉ねぎ デコボン</p>	<p>こたりのちぎりパン パン粉 片栗粉 砂糖</p>		ファイバーヨーグルト 数分プラス (こくさんやさいゼリー)	
24	金	<p>牛乳 チャーハン 南瓜のスープ フルーツポンチ</p>	<p>牛乳 豚肉 ベーコン 油揚げ</p>	<p>人参 玉ねぎ ピーマン ねぎ しいたけ 玉ねぎ 人参 かぼちゃ 小松菜 とうもろこし みかん もも パイン</p>	<p>米 麦 砂糖</p>	誕生日会	グレープゼリー	
25	土	<p>牛乳 焼きそば</p>	<p>牛乳 豚肉</p>	<p>人参 玉ねぎ キャベツ ピーマン もやし</p>	<p>焼きそばめん</p>		パン・牛乳	
27	月	<p>牛乳 ごはん 肉豆腐 コーンしゅうまい オレンジ</p>	<p>牛乳 豆腐 牛肉 豚肉 鶏肉</p>	<p>ねぎ エリンギ 人参 さやいんげん こんにゃく 玉ねぎ とうもろこし オレンジ</p>	<p>米 麦 砂糖 片栗粉 しゅうまいの皮</p>		コーンしゅうまい 0歳児：1個 1歳児：1個 2歳児：2個	おさかなあじのパフスナック (じゃがいもおかし)
28	火	<p>牛乳 ごはん 豚肉の生姜焼き わかめのみそ汁 いちご</p>	<p>牛乳 豚肉 豆腐 みそ わかめ</p>	<p>生姜 人参 玉ねぎ 人参 小松菜 えのきだけ いちご</p>	<p>米 麦 砂糖 里芋</p>		豚肉の生姜焼き 0歳児：1個 1歳児：1個 2歳児：2個	ほっかいどうミルクパン (米粉のまるまるパン &いちごジャム)
30	木	<p>牛乳 ごはん みそおでん 出し巻き卵 バナナ</p>	<p>牛乳 鶏肉 はんぺん 煮込み竹輪 生揚げ みそ 卵</p>	<p>大根 人参 しいたけ さやいんげん こんにゃく バナナ</p>	<p>米 麦 砂糖 里芋 砂糖</p>	<p>出し巻き卵 0歳児：1個 1歳児：1個 2歳児：2個</p>	ポテトスナック	

※食材の入荷状況により、食材等が変更になる場合があります。
※保育所で初めて食べる食材がないように、ご家庭で食べ慣れてください。

楽しくておいしい給食に

こどもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食づくりをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにと願いを込めて、こだわりを持って作っています。

〈こだわりポイント〉

- 旬の食材を使う
- 添加物や農薬に気を付けて食材を選ぶ
- 硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にする



おやつ役割りって？

こどもたちはおやつが大好きです。おやつはこどもにとって「楽しみ」の要素が強く、心の栄養となります。また、こどもは小さな身体に対してたくさんエネルギーが必要です。しかし胃袋が小さく、一度にたくさん食べられないので、一日3回の食事だけでは必要なエネルギーや栄養素が摂取できません。おやつには、それを補う食事としての役割があります。こどもにとっておやつは大切な食事と考えましょう。

午前おやつ

- お子せんべい
- やさしいハイイン
うす焼きせんべい
- ソフトな小魚せん
- 胚芽クッキー
- ひじきせんべい
- シガーフライ
- ミニポーロ

