

日付	献立名	材料名	おやつ
4(金)	かれのいの照り焼き ごま和え すまし汁 ごはん	かれのい 醤油 三温糖 みりん 酒 ほうれん草 人參 もやし ごま 醤油 三温糖 麩 白菜 ねぎ 昆布・かつおだし汁 醤油 みりん 塩 米	ジャムサンド (食パン いちごジャム) 牛乳
5(土)	わかめラーメン バナナ	中華麺 鶏肉 玉ねぎ 人參 わかめ ｺﾝﾈ ｺﾝﾈ 醤油 塩 ﾄﾞﾈ	カスタードロールパン 星たべよ 牛乳
7(月)	鶏の甘辛炒め ゆかり和え みそ汁 ごはん	鶏肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 きゃべつ 人參 きゅうり ゆかり わかめ 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ 米	ベーコンスパゲティ (ｽﾊﾟゲﾃﾞｲ ｻﾝﾄﾞ ﾈのき 玉ねぎ 醤油) 牛乳
8(火)	麻婆豆腐 添え野菜 すまし汁 ごはん	豆腐 豚ひき肉 なら 玉ねぎ 生姜 油 塩 醤油 三温糖 赤みそ 片栗粉 ごま油 ﾌﾞｯｸﾘ 塩 ほうれん草 えのき 昆布・かつおだし汁 醤油 みりん 塩 米	かぼちゃのポーロ (かぼちゃ 小麦粉 片栗粉 三温糖 水 ｻﾝﾄﾞ) 牛乳
9(水)	かれのいの煮付け ごま酢和え みそ汁 ごはん	かれのい 生姜 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 白菜 人參 もやし 三温糖 酢 塩 ごま じゃが芋 玉ねぎ ねぎ かつおだし汁 みそ 米	五平餅 (米 みそ 三温糖 みりん) 牛乳
10(木)	鶏の照り焼き 切干大根の洋風炒り煮 わかめスープ ごはん	鶏肉 三温糖 みりん 醤油 生姜 切干大根 ｻﾝﾄﾞ きゃべつ 玉ねぎ 塩 油 わかめ 玉ねぎ ｺﾝﾈ ｺﾝﾈ 醤油 塩 米	白蒸しパン (小麦粉 三温糖 ｻﾝﾄﾞ) 牛乳
11(金)	鮭の塩焼き みかんサラダ みそ汁 ごはん	鮭 塩 みかん缶 きゃべつ きゅうり 酢 三温糖 塩 油 豆腐 小松菜 人參 かつおだし汁 みそ 米	パンケーキ (小麦粉 三温糖 ｻﾝﾄﾞ) 牛乳
12(土)	煮込みうどん チーズ	ゆでうどん 鶏肉 人參 ほうれん草 しいたけ 油揚げ ねぎ かつおだし汁 醤油 みりん 塩 ﾌﾞｯｸﾘ	黒糖ロールパン 雪の宿 牛乳
14(月)	鶏そぼろ丼 フロッコリーのおかか和え みそ汁	鶏ひき肉 油 生姜 醤油 みりん 三温糖 ほうれん草 もやし 醤油 米 ﾌﾞｯｸﾘ 人參 粉かつお 醤油 大根 人參 油揚げ かつおだし汁 みそ	プレーンケーキ (小麦粉 卵 ﾏﾞﾘ 三温糖 ｻﾝﾄﾞ) 牛乳
15(火)	春野菜のシチュー ツナサラダ ゆかりごはん	鶏肉 人參 玉ねぎ じゃが芋 きゃべつ ｸﾞﾘﾝ 油 豆乳 小麦粉 ｺﾝﾈ 塩 ﾀﾞｲ 水 煮 きゅうり わかめ 酢 ごま油 三温糖 醤油 米 ゆかり	オレンジ ぼたぼた焼き 牛乳
16(水)	焼き魚のごまだれかけ 切干大根煮 みそ汁 ごはん	さわら 醤油 みりん 三温糖 水 酒 片栗粉 ごま 切干大根 人參 油揚げ だし汁 醤油 三温糖 みりん ほうれん草 えのき かつおだし汁 みそ 米	りんごかん (粉寒天 三温糖 水 りんごｼﾞｬｰ) 牛乳
17(木)	牛肉のしぐれ煮 マカロニサラダ コンソメスープ ごはん	牛肉 ごぼう しらたき 油 醤油 三温糖 生姜 ﾌﾞｯｸﾘ きゅうり 人參 ﾏﾞﾄﾞ 塩 きゃべつ 玉ねぎ ｺﾝﾈ ｺﾝﾈ 醤油 塩 米	いももち (じゃが芋 片栗粉 ﾏﾞﾘ 三温糖 醤油 水 片栗粉) 牛乳
18(金)	かれのいの照り焼き ごま和え すまし汁 ごはん	かれのい 醤油 三温糖 みりん 酒 ほうれん草 人參 もやし ごま 醤油 三温糖 麩 白菜 ねぎ 昆布・かつおだし汁 醤油 みりん 塩 米	ジャムサンド (食パン いちごジャム) 牛乳
19(土)	みそ煮込みうどん チーズ	ゆでうどん 鶏肉 人參 小松菜 油揚げ ねぎ かつおだし汁 みそ ﾌﾞｯｸﾘ	北海道ミルクパン 星たべよ 牛乳
21(月)	鶏の甘辛炒め ゆかり和え みそ汁 ごはん	鶏肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 きゃべつ 人參 きゅうり ゆかり わかめ 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ 米	ベーコンスパゲティ (ｽﾊﾟゲﾃﾞｲ ｻﾝﾄﾞ ﾈのき 玉ねぎ 醤油) 牛乳
22(火)	麻婆豆腐 添え野菜 すまし汁 ごはん	豆腐 豚ひき肉 なら 玉ねぎ 生姜 油 塩 醤油 三温糖 赤みそ 片栗粉 ごま油 ﾌﾞｯｸﾘ 塩 ほうれん草 えのき 昆布・かつおだし汁 醤油 みりん 塩 米	かぼちゃのポーロ (かぼちゃ 小麦粉 片栗粉 三温糖 水 ｻﾝﾄﾞ) 牛乳

令和7年4月 献立表

献立ブロック (3歳以上児)

きりしま保育園

日付	献立名	材料名	おやつ
23(水)	かれのい煮付け ごま酢和え みそ汁 ごはん	かれのい 生姜 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 白菜 人参 もやし 三温糖 酢 塩 ごま じゃが芋 玉ねぎ ねぎ かつおだし汁 みそ 米	五平餅 (米 みそ 三温糖 みりん) 牛乳
24(木)	鶏の照り焼き 切干大根の洋風炒り煮 わかめスープ ごはん	鶏肉 三温糖 みりん 醤油 生姜 切干大根 べーコン きゃべつ 玉ねぎ 塩 油 わかめ 玉ねぎ コーン コツメ 醤油 塩 米	白蒸しパン (小麦粉 三温糖 べーコンがパウダー 水 油) 牛乳
25(金)	白身魚フライ みかんサラダ コンソメスープ ごはん	かれのい 小麦粉 べーコンがパウダー 水 パン粉 油 げんこつ ウスターソース 三温糖 みかん缶 きゃべつ きゅうり 酢 三温糖 塩 油 豆腐 小松菜 人参 コツメ 醤油 塩 米	パンケーキ (小麦粉 三温糖 べーコンがパウダー 豆乳 油) 牛乳
26(土)	和風ちゃんぽん バナナ	中華麺 べーコン きゃべつ 人参 筍 もやし ねぎ コツメ 醤油 塩 バナナ	ベジロール ぼたぼた焼き 牛乳
28(月)	鶏そぼろ丼 ブロッコリーのおかか和え みそ汁	鶏ひき肉 油 生姜 醤油 みりん 三温糖 ほつれん草 もやし 醤油 米 ブロッコリー 人参 粉かつお 醤油 大根 人参 油揚げ かつおだし汁 みそ	プレーンケーキ (小麦粉 卵 マーガリン 三温糖 べーコンがパウダー 豆乳) 牛乳
30(水)	焼き魚のごまだれがけ 切干大根煮 みそ汁 ごはん	さわら 醤油 みりん 三温糖 水 酒 片栗粉 ごま 切干大根 人参 油揚げ だし汁 醤油 三温糖 みりん ほつれん草 えのき かつおだし汁 みそ 米	りんごかん (粉寒天 三温糖 水 りんごジュース) 牛乳

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

※マヨドレは卵不使用のマヨネーズ風味の調味料です

～給食で使用する食材について～

近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。

集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須と
なっています。

保育園で初めて口にしない食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も
毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に
食べて症状が出ないことを確認していただくようお願いいたします。



給食のスプーンとフォークについて



印の日はスプーンをお持ちください



印の日はフォークをお持ちください

(お箸を持参されているお子様は

フォークの持参は不要です)



ご入園・ご進級おめでとうございます

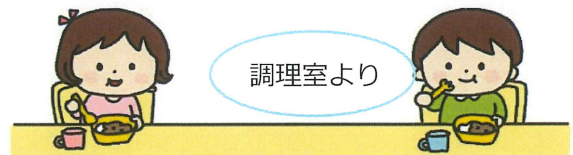


新しいお友達を迎えて、新年度のスタートです！

新しい環境に慣れて元気に過ごすために、早寝早起き、三食の
食事をきちんととるなど、生活リズムを整えていきましょう。

初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごすことに、
不安や緊張を覚えていることと思います。慣れない給食に戸惑い、
なかなか食事が進まないこともあるかもしれませんが、少しづつ給食にも慣れてお友達と一緒に楽しく食べられるようになると
思います。

保育園入口付近に給食を展示しています。ぜひ、お子様とご覧
になって、話題のひとつにしてみてください。



新しく入園されたおともだちも、進
級されたおともだちも新しい環境で
最初はドキドキの毎日かもしれませ
んね。
給食やおやつの時間が、ほっとした
り、少しでも楽しみになるよう頑張
ります！
一年間どうぞよろしくお願します。



令和7年4月 献立表

献立ブロック (3歳以上児)

こうたり保育園

日付	献立名	材料名	おやつ	延長
4(金)	かれのいの照り焼き ごま和え すまし汁 ごはん	かれのい 醤油 三温糖 みりん 酒 ほうれん草 人参 もやし ごま 醤油 三温糖 麩 白菜 ねぎ 昆布・かつおだし汁 醤油 みりん 塩 米	ジャムサンド (食パン いちごジャム) 牛乳	ソフト せんべい
5(土)	わかめラーメン ごはん(ふりかけ)	中華麺 鶏肉 玉ねぎ 人参 わかめ コーン コシメ 醤油 塩 米 鮭フレーク	カスタードロールパン 星たべよ 牛乳	お子様 せんべい
7(月)	鶏の甘辛炒め ゆかり和え みそ汁 ごはん	鶏肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 きゃべつ 人参 きゅうり ゆかり わかめ 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ 米	ベーコンスパゲティ (スパゲティ パン) えのき 玉ねぎ 醤油) 牛乳	塩こんぶ ごはん
8(火)	麻婆豆腐 添え野菜 すまし汁 ごはん	豆腐 豚ひき肉 たらこ 玉ねぎ 生姜 油 塩 醤油 三温糖 赤みそ 片栗粉 ごま油 アツタリ 塩 ほうれん草 えのき 昆布・かつおだし汁 醤油 みりん 塩 米	かぼちゃのポーロ (かぼちゃ 小麦粉 片栗粉 三温糖 水 パン) パン) 牛乳	鶏そぼろ ごはん
9(水)	かれのいの煮付け ごま酢和え みそ汁 ごはん	かれのい 生姜 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 白菜 人参 もやし 三温糖 酢 塩 ごま じゃが芋 玉ねぎ ねぎ かつおだし汁 みそ 米	五平餅 (米 みそ 三温糖 みりん) 牛乳	ぼたぼた 焼き
10(木)	鶏の照り焼き 切干大根の洋風炒り煮 わかめスープ ごはん	鶏肉 三温糖 みりん 醤油 生姜 切干大根 パン) きゃべつ 玉ねぎ 塩 油 わかめ 玉ねぎ コーン コシメ 醤油 塩 米	白蒸しパン (小麦粉 三温糖 パン) パン) 水 油) 牛乳	ゆかり ごはん
11(金)	鮭の塩焼き みかんサラダ みそ汁 ごはん	鮭 塩 みかん缶 きゃべつ きゅうり 酢 三温糖 塩 油 豆腐 小松菜 人参 かつおだし汁 みそ 米	パンケーキ (小麦粉 三温糖 パン) パン) 豆乳 油) 牛乳	星たべよ
12(土)	煮込みうどん ごはん(ふりかけ)	ゆでうどん 鶏肉 人参 ほうれん草 しいたけ 油揚げ ねぎ かつおだし汁 醤油 みりん 塩 米 炊き込みわかめ	黒糖ロールパン 雪の宿 牛乳	お子様 せんべい
14(月)	鶏そぼろ丼 ブロッコリーのおかか和え みそ汁	鶏ひき肉 油 生姜 醤油 みりん 三温糖 ほうれん草 もやし 醤油 米 アツタリ 人参 粉かつお 醤油 大根 人参 油揚げ かつおだし汁 みそ	ブレンケーキ (小麦粉 卵 マーガリン 三温糖 パン) パン) 豆乳) 牛乳	若菜ごはん
15(火)	春野菜のシチュー ツナサラダ ゆかりごはん	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 きゃべつ グリルピース 油 豆乳 小麦粉 コシメ 塩 ゆ水煮 きゅうり わかめ 酢 ごま油 三温糖 醤油 米 ゆかり	オレンジ ぼたぼた焼き 牛乳	わかめ ごはん
16(水)	焼き魚のごまだれがけ 切干大根煮 みそ汁 ごはん	さわら 醤油 みりん 三温糖 水 酒 片栗粉 ごま 切干大根 人参 油揚げ だし汁 醤油 三温糖 みりん ほうれん草 えのき かつおだし汁 みそ 米	りんごかん (粉寒天 三温糖 水 りんごジュース) 牛乳	サラダ せんべい
17(木)	牛肉のしぐれ煮 マカロニサラダ コンソメスープ ごはん	牛肉 ごぼう しらたき 油 醤油 三温糖 生姜 わかめ きゅうり 人参 マスタード 塩 きゃべつ 玉ねぎ コーン コシメ 醤油 塩 米	いももち (じゃが芋 片栗粉 マーガリン 三温糖 醤油 水 片栗粉) 牛乳	鮭フレーク ごはん
18(金)	かれのいの照り焼き ごま和え すまし汁 ごはん	かれのい 醤油 三温糖 みりん 酒 ほうれん草 人参 もやし ごま 醤油 三温糖 麩 白菜 ねぎ 昆布・かつおだし汁 醤油 みりん 塩 米	ジャムサンド (食パン いちごジャム) 牛乳	ソフト せんべい
19(土)	みそ煮込みうどん ごはん(ふりかけ)	ゆでうどん 鶏肉 人参 小松菜 油揚げ ねぎ かつおだし汁 みそ 米 若菜	北海道ミルクパン 星たべよ 牛乳	お子様 せんべい
21(月)	鶏の甘辛炒め ゆかり和え みそ汁 ごはん	鶏肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 きゃべつ 人参 きゅうり ゆかり わかめ 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ 米	ベーコンスパゲティ (スパゲティ パン) えのき 玉ねぎ 醤油) 牛乳	塩こんぶ ごはん
22(火)	麻婆豆腐 添え野菜 すまし汁 ごはん	豆腐 豚ひき肉 たらこ 玉ねぎ 生姜 油 塩 醤油 三温糖 赤みそ 片栗粉 ごま油 アツタリ 塩 ほうれん草 えのき 昆布・かつおだし汁 醤油 みりん 塩 米	かぼちゃのポーロ (かぼちゃ 小麦粉 片栗粉 三温糖 水 パン) パン) 牛乳	鶏そぼろ ごはん

令和7年4月 献立表

献立ブロック (3歳以上児)

こうたり保育園

日付	献立名	材料名	おやつ	延長
23(水)	かれのいの煮付け ごま酢和え みそ汁 ごはん	かれのい 生姜 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 白菜 人参 もやし 三温糖 酢 塩 ごま じゃが芋 玉ねぎ ねぎ かつおだし汁 みそ 米	五平餅 (米 みそ 三温糖 みりん) 牛乳	ばたばた 焼き
24(木)	鶏の照り焼き 切干大根の洋風炒り煮 わかめスープ ごはん	鶏肉 三温糖 みりん 醤油 生姜 切干大根 へー川 きゃべつ 玉ねぎ 塩 油 わかめ 玉ねぎ へー川 コシメ 醤油 塩 米	白蒸しパン (小麦粉 三温糖 へー川がパがー 水 油) 牛乳	ゆかり ごはん
25(金)	白身魚フライ みかんサラダ コンソメスープ ごはん	かれのい 小麦粉 へー川がパがー 水 パン粉 油 かつお かつお粉 三温糖 みかん缶 きゃべつ きゅうり 酢 三温糖 塩 油 豆腐 小松菜 人参 コシメ 醤油 塩 米	パンケーキ (小麦粉 三温糖 へー川がパがー 豆乳 油) 牛乳	星たべよ
26(土)	和風ちゃんぽん ごはん (ふりかけ)	中華麺 へー川 きゃべつ 人参 筍 もやし ねぎ コシメ 醤油 塩 米 鮭わかめ	ベジロール ばたばた焼き 牛乳	お子様 せんべい
28(月)	鶏そぼろ丼 ブロッコリーのおかか和え みそ汁	鶏ひき肉 油 生姜 醤油 みりん 三温糖 ほうれん草 もやし 醤油 米 アフリカ 人参 粉かつお 醤油 大根 人参 油揚げ かつおだし汁 みそ	ブレンケーキ (小麦粉 卵 マーガリン 三温糖 へー川がパがー 豆乳) 牛乳	若菜ごはん
30(水)	焼き魚のごまだれかけ 切干大根煮 みそ汁 ごはん	さわら 醤油 みりん 三温糖 水 酒 片栗粉 ごま 切干大根 人参 油揚げ だし汁 醤油 三温糖 みりん ほうれん草 えのき かつおだし汁 みそ 米	りんごかん (粉寒天 三温糖 水 りんごジュース) 牛乳	サラダ せんべい

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

※マヨドレは卵不使用のマヨネーズ風味の調味料です

～給食で使用する食材について～

近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。

集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。

保育園で初めて口にする食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に食べて症状が出ないことを確認していただくようお願いいたします。



給食のスプーンとフォークについて



印の日はスプーンをお持ちください



印の日はフォークをお持ちください

(お箸を持参されているお子様は

フォークの持参は不要です)

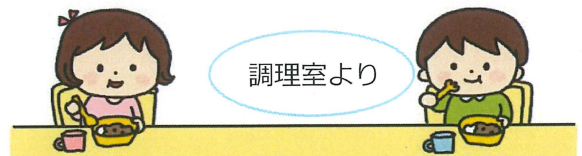


ご入園ご進級おめでとございます

新しいお友達を迎えて、新年度のスタートです！

新しい環境に慣れて元気に過ごすために、早寝早起き、三食の食事をきちんととるなど、生活リズムを整えていきましょう。初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思います。慣れない給食に戸惑い、なかなか食事が進まないこともあるかもしれませんが、少しずつ給食にも慣れてお友達と一緒に楽しく食べられるようになると思います。

保育園入口付近に給食を展示しています。ぜひ、お子様とご覧になって、話題のひとつにしてみてください。



保育園では、この食材はどんな切り方が食べやすいかな？ 柔らかさはどのくらいがいいかな？ と相談しながら給食作りをしています。お家であまり食べ慣れていないものや、苦手な野菜もたくさんでるかもしれませんが、元気いっぱい遊んで、給食もモリモリおいしく食べてもらえるとうれしいです！

