



4月の給食献立予定表 大野保育園

令和 8年 3月 27日

担当 井上さとみ 大田 希 中平 颯

園庭の桜の木も蕾が膨らみ満開になる日が楽しみです!! ご入園並びにご進級、おめでとうございます!!
 新しいクラスでの新しいお友だちや先生との出会いを楽しみにしている様子の子供たち、微笑ましい笑顔が見られます。
 心と体が豊かに成長していく子供たちの元気の源となる給食作りを目指します!! 今年度もどうぞ宜しくお願いします。
 ☆井上・大田・中平の3人で【安心・安全・美味しい給食】を作り、喜んで食べてくれるように頑張っています。元気野菜の方々と一緒に、給食の野菜クズとぼかしを使った菌ちゃん畑を整備しています。3月12日(木)には、じゃが芋の種芋を342個、もも組・うめ組・さくら組のみんなで植えました。手際よく短い時間で終わらせることができ、子供たちの成長が感じられました。旬の味覚を感じながら子供たちの育ちを見守っていきましょう。御家庭でもしっかり噛んで食べることを意識して下さいね。

『4月行事予定』

- 8日(水) 入園式・花まつり、クラス懇談会
(岱明防災コミュニティセンター 集合: 9:30 開式: 10:00)
- 21日(火) 誕生会は完全給食です。3.4.5歳児は、ご飯はいりません。

『リクエストメニュー』

- ※誕生日当日はお休みされることも多いので、年長児さんの誕生日に近い日にリクエストメニューを実施します。(4月生まれの年長児さん)
- 1日(水) 深町 みおさん リクエストメニュー



じゃが芋植え

★給食・食育では、こんなことに気を付けています。

- 給食室の安全・衛生面。手洗いの習慣を身に付ける。
- 添加物の少ない食品や調味料を使い、塩分や糖分の使いすぎに注意する。
- 旬の食材や海藻や良質なタンパク質・鉄分・ミネラルを多く摂取できるように発酵食品を取り入れている。(週3回は、味噌汁)
- 材料の大きさや固さなど食べやすいように工夫する。
- 離乳食・アレルギー食対応など、保護者と担任と連携しながら給食提供する。
- 食に興味を持ってもらえるように、クッキングや野菜栽培体験などを行う。
- 頂く命や給食ができるまでに携わって下さった方々に感謝の気持ちを込めて「いただきます」「ごちそうさま」等、食前・食後の挨拶を身に付ける。
- 今年度から週に1回、おやつに噛み応えのあるメニューを取り入れてカミカミメニューとする。
- 毎週月曜日は「納豆の日」、水曜日は「魚の日」にしてバランスよく食材を使う。
- 大野保育園では3.4.5歳の以上児は、株式会社ヤマチクのスズ姫箸を使用。
- 献立の●印は自然食品。
- 「村上農園」からの生産者直送野菜と「寺本商店」からの市場直送の食材を採用し、新鮮で美味しいくてお得な食材を使用中。毎週金曜日は無人販売で保護者の皆さんと職員にも提供。

◎正門の横の掲示板と大野保育園のホームページ上に、【今日の給食・離乳食・おやつ】の写真を展示していますので お迎えの際、ご覧下さい。

日	曜	行事	未満児おやつ	副 食	材 料 名	材料名	
1	水	深町美緒さん リクエストメニュー 鉄骨メニュー	バナナ	カリカリチキン スパゲッティサラダ タイプーエン(うずら卵入)	手羽中・鶏もも・ニンニク・生姜・酒・醤油・ごま油・片栗粉・スパゲティ麺・ハム・キャベツ・人参・胡瓜・ノンエッグマヨネーズ・塩・鶏肉・かまぼこ・玉ねぎ・人参・うずらの卵・春雨・しめじ・鶏ガラ・塩・ごま油	青のりラスク 牛乳	フランスパン・ノンエッグマヨネーズ・砂糖・青のり、牛乳
2	木	魚の日	●かぼちゃ おせんべい	魚オーロラ焼き キャベツおほかねえ ミニトマト わかめと豆腐味噌汁	白身魚・塩・ケチャップ・ノンエッグマヨネーズ、キャベツ・かまぼこ・胡瓜・かつおパック・醤油・砂糖、ミニトマト、わかめ・豆腐・油揚げ・じゃが芋・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	芋もち お茶	じゃが芋・塩・片栗粉、麦茶パック
3	金		食パン	豚肉の味噌煮 豆腐すまし汁 天ぷらと南瓜煮物	豚肉・厚揚げ・玉葱・人参・椎茸・じゃが芋・こんにやく・だしかつお・味噌・醤油・砂糖、天ぷら・南瓜・すりごま・醤油・砂糖、豆腐・新玉葱・長ねぎ・だしかつお・薄口	ポパイブリッツ 牛乳(カミカミの日)	ほうれん草・すりごま・薄力粉・砂糖・油、牛乳
4	土		胡瓜スティック	春キャベツチャーハン きのこスープ	米・焼き豚・玉ねぎ・人参・春キャベツ・ニンニク・コンソメ・醤油、えのき・しめじ・長ねぎ・鶏がら・薄口	ちんすこう お茶	薄力粉・油・砂糖、麦茶パック
5	日						
6	月	身体測定週間 鉄骨メニュー	塩じゃが芋	筑前煮 一食納豆 小松菜とあげ味噌汁	鶏肉・椎茸・蓮根・ごぼう・里芋・こんにやく・人参・大根・かつおだし・醤油・砂糖、ひきわり納豆・納豆タレ、小松菜・油揚げ・豆腐・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	チキンライスおにぎり お茶	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・コンソメ・ケチャップ、麦茶パック
7	火		オレンジ	厚揚げチリコンカン風 もやしとわかめのスープ	合挽肉・厚揚げ・玉葱・人参・じゃが芋・椎茸・トマト・ケチャップ・中華あじ・カレー粉・砂糖・醤油、もやし・わかめ・玉葱・かまぼこ・ねぎ(畑)・すりごま・鶏がらスープ	ツナパン 牛乳(カミカミの日)	強力粉・ドライイースト・塩・砂糖・油・ツナ缶・玉葱・ノンエッグマヨネーズ、牛乳
8	水	入園式 花祭り お便り配布		★ 花まつり・入園式 ★ 場所: 岱明防災センター		お祝いお菓子	シャトレーゼ玉名店
9	木	魚の日	人参スティック	魚の香味焼き 春キャベツごま塩和え ミニトマト 大根の味噌汁	ホキ・酒・塩・薄力粉・青しそ・ニンニク・酒・醤油、キャベツ・もやし・豆腐・人参・かまぼこ・すりごま・塩、ミニトマト、大根・わかめ・油揚げ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	豆腐のホットケーキ 牛乳	薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖・油・絞り豆腐、牛乳
10	金		●さくふわせんべい さつまいも味	ささみと新玉ねぎき揚げ 昆布胡瓜 小松菜とあげの味噌汁	ささみ・新玉ねぎ・人参・ピーマン・ごぼう・薄力粉・塩・揚げ油、塩昆布・胡瓜、小松菜・油揚げ・じゃが芋・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	フルーツヨーグルト お茶	豆乳ソルト・砂糖・バナナ・いちご・ミカン缶・りんご、麦茶パック
11	土		おととつと	きつねうどん りんご	寿司揚げ・醤油・砂糖、かまぼこ、ほうれん草、塩、うどん麺、かつおだし・醤油・塩、りんご	わかめおにぎり お茶	米・混ぜ込みわかめ・すりごま、お茶
12	日						
13	月	鉄骨メニュー	塩じゃが芋	肉団子中華甘酢あんかけ 青菜納豆 里芋味噌汁	鶏挽肉・絞り豆腐・鶏レバー・生姜・玉葱・ごぼう・人参・椎茸・ニラ・中華あじ・酢・砂糖・醤油・ごま油・片栗粉、小松菜・ひきわり納豆・納豆タレ、里芋・油あげ・ねぎ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	海苔おにぎり・たくあん お茶	米・海苔・塩・たくあん、麦茶パック
14	火		スティック胡瓜	チキンカレー リンゴ 春雨サラダ	鶏肉・玉ねぎ・人参・しめじ・じゃが芋・カレールー、リンゴ、ローズハム・春雨・胡瓜・キャベツ・人参・すりごま・ノンエッグマヨネーズ	おからドーナツ 牛乳(カミカミの日)	おから・薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖・油・揚げ油、牛乳
15	水	魚の日	●人参せんべい	魚のごま照り焼き 青のりこふき芋 春キャベツと豆腐味噌汁	ホキ・すりごま・酒・醤油・砂糖、青のり・塩・じゃが芋、春キャベツ・豆腐・新玉葱・油揚げ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	キャラットケーキ 牛乳	豆乳・人参・薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖、牛乳
16	木		バナナ	鶏の胡麻から揚げ ごぼうサラダ じゃが芋スープ	鶏肉・すりごま・ニンニク・生姜・酒・醤油・砂糖、揚げ油、ごぼう・ツナ・小松菜・人参・しめじ・ノンエッグマヨネーズ・薄口、じゃが芋・しめじ・かまぼこ・ねぎ(畑)・鶏ガラ・塩	ヨーグルトスコーン 牛乳	豆乳グルト・薄力粉・砂糖・ベーキングパウダー、牛乳
17	金		食パン	肉じゃが えのきとあげの味噌汁	豚肉・玉葱・人参・椎茸・天ぷら・糸こんにやく・じゃが芋・かつおだし・醤油・砂糖、えのき・油揚げ・しめじ・ねぎ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	いちごみかんゼリー お茶	いちご・みかん・クリアガー・砂糖、麦茶パック
18	土		サッポロポテト	ナポリタン オニオンスープ	ウインナー・玉葱・人参・しめじ・ピーマン・コンソメ・ケチャップ・スパゲティ麺、玉葱・じゃが芋・ねぎ・コンソメ・塩	クッキー お茶	薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖・油、麦茶パック
19	日						
20	月		大根スティック	五目煮 わかめごま納豆 新玉葱味噌汁	豚肉・厚揚げ・ごぼう・蓮根・人参・椎茸・こんにやく・大根・カツオだし・醤油・砂糖、酒、わかめ・すりごま・ひきわり納豆・納豆タレ、新玉ねぎ・豆腐・ねぎ・油揚げ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	ひじきおにぎり お茶	米・ひじき・人参・油あげ・醤油・砂糖、麦茶パック
21	火	誕生会 鉄骨メニュー	●ふわふわチップ じゃが芋	ごま塩ご飯 春キャベツハンバーグ 小松菜とひじきサラダ もやしスープ バナナ	米・塩・すりごま、合挽肉・鶏レバー・絞り豆腐・玉ねぎ・人参・春キャベツ・コンソメ、小松菜・もやし・ひじき・かまぼこ・すりごま・酢・醤油・砂糖、豆腐、もやし・ネギ(畑)・鶏ガラ・塩、バナナ	誕生日ケーキ 牛乳	アニヴェルセルお店 除去: 豆乳生クリーム・薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖・バナナ、牛乳
22	水	魚の日	バナナ	サバ竜田揚げ えのきとキャベツ和え 切干大根味噌汁 ミニトマト	サバ・ホキ・生姜・醤油・酒・片栗粉・揚げ油、キャベツ・えのき・わかめ・人参・かまぼこ・すりごま・塩昆布、切干大根・油揚げ・しめじ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ、ミニトマト	リンゴケーキ 牛乳	りんご・薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖・油、牛乳
23	木		青のりこふき芋	麻婆豆腐 きのこスープ 中華サラダ	豚挽肉・ニンニク・生姜・玉葱・人参・椎茸・豆腐・ニラ・赤味噌・中華あじ・砂糖・醤油、キャベツ・小松菜・人参・かまぼこ・すりごま・ごま油・酢・薄口・砂糖、玉葱・しめじ・えのき・ねぎ・中華あじ・塩	手づくりパン 牛乳(カミカミの日)	強力粉・ドライイースト・塩・砂糖・油、牛乳
24	金		ステック人参	高野豆腐の炒め煮 わかめ味噌汁 キャベツと蓮根マヨ和え	鶏肉・高野豆腐・天ぷら・玉ねぎ・人参・じゃが芋・椎茸・醤油・砂糖、わかめ・豆腐・油あげ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ、キャベツ・蓮根・ちくわ・人参・胡瓜・ノンエッグマヨネーズ・塩	中華風にゆう麺 お茶	人参・玉葱・豆腐・そうめん・中華あじ・酢・醤油・塩、麦茶パック
25	土		塩胡瓜	混ぜご飯 豆腐味噌汁	鶏肉・ごぼう・椎茸・人参・油揚げ・かつおだし・醤油・砂糖、豆腐・わかめ・玉葱・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	リッツサンド お茶	リッツサンド・イチゴジャム、麦茶パック
26	日						
27	月	鉄骨メニュー	胡瓜スティック	肉団子豆乳汁 ひじき納豆 きんぴらごぼう	鶏挽肉・絞り豆腐・生姜・玉ねぎ・人参・春キャベツ・椎茸・無調整豆乳・かまぼこ・長ねぎ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ、ひじき・ひきわり納豆・納豆タレ、豚肉・ごぼう・人参・蓮根・醤油・砂糖・すりごま	青菜昆布おにぎり お茶	小松菜・塩昆布・米、麦茶パック
28	火		鯉のぼり持ち帰	豚肉と厚揚げの甘辛炒め じゃが芋としめじ味噌汁	豚肉・厚揚げ・玉葱・ごぼう・人参・キャベツ・ニラ・パプリカ・すりごま・砂糖・醤油・酒、じゃが芋・しめじ・油あげ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	カロチンケーキ 牛乳	南瓜・人参・薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖・油、牛乳
29	水				昭和の日		
30	木	災害訓練	●畑のクラッカー	鶏肉のチーズ焼き ツナサラダ 野菜スープ	鶏肉・酒・玉葱・ケチャップ・醤油・ピーマン・豆乳シュレッド、ツナ缶・キャベツ・人参・木耳・胡瓜・ノンエッグマヨネーズ、もやし・チンゲン菜・しめじ・鶏がら・塩	豆乳蒸しパン 牛乳	豆乳・薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖・油、牛乳