



4月 給食予定献立表(認定こども園新高山めぐみ幼稚園)



2026年

日	曜	昼食	おやつ	赤: 血や肉になる	黄: 熱や力となる	緑: 調子をととのえる	(その他の食品)	エネルギー
1	水	三色丼 玉葱と若布のみそ汁 リンゴ	きな粉マカロニ	鶏肉/わかめ・みそ きな粉	米・砂糖・油/マカロニ	コーン・青菜/玉葱 リンゴ	醤油・みりん・だし	481
2	木	トマト風味のポトフ コーンサラダ ごはん プチゼリー	ホットケーキ	鶏肉/プチゼリー	じゃが芋・油/米 ケーキミックス・シロップ	玉葱・人参・トマト水煮 コーン・キャベツ	だし・塩・こしょう 手作りドレッシング	435
3	金	きつねうどん さつま芋の甘煮 もやしのおかか和え 食べる小魚	ミルクケーキ	油揚げ/花かつお 食べる小魚	うどん/さつま芋・砂糖 ミルクケーキ	ほうれん草・人参・ねぎ もやし・しめじ	みりん・だし・醤油	403
6	月	ツナ大根ごはん タラの蒸し物 里芋と若布のみそ汁 パイン缶	ハッシュドポテト	ツナ缶/タラ/わかめ みそ	米/里芋/ハッシュドポテト 油	大根・グリーンピース キャベツ・玉葱・ピーマン 人参/パイン缶	醤油・みりん・だし・塩 こしょう	404
7	火	ハンバーグ スマイルポテト 花野菜のソテー ごはん キャンディチーズ	ピーチゼリー	ハンバーグ キャンディチーズ ゼリーの素	油・スマイルポテト/米	ブロッコリー・カリフラワー コーン	ケチャップ・ソース・塩 こしょう	587
8	水	きしめん のり塩ポテト 桃缶食べ比べ(黄桃缶・白桃缶)	おおかおにぎり	油揚げ・花かつお あおのり粉	きしめん/じゃが芋・油 米	ほうれん草・人参・ねぎ 黄桃缶・白桃缶	醤油・みりん・だし・塩	662
9	木	ハッシュドポーク 具沢山のマカロニサラダ バナナ	ココア蒸しパン	豚肉/ツナ缶	米・油 ブラウンシチュールウ マカロニ/ケーキミックス	玉葱・椎茸・グリーンピース キャベツ・胡瓜・コーン バナナ	マヨドレ・ビュアココア	646
13	月	若布ごはん カレイのムニエル いろいろ野菜のナポリタンマカロニ プチゼリー	ストロベリー ヨーグルト	わかめ/カレイ/鶏肉 プチゼリー/ヨーグルト	米・いりごま/小麦粉・油 マカロニ/いちごジャム	玉葱・コーン・しめじ ピーマン	塩・こしょう・ケチャップ	484
14	火	お野菜たっぷりソース焼きそば 焼き芋 オレンジ	焼きおにぎり	豚肉	焼きそば・油/さつま芋 米	人参・玉葱・キャベツ・もやし ピーマン・木耳/オレンジ	ソース・醤油・みりん	537
15	水	麻婆飯 春巻き 華風和え リンゴ	バナナケーキ	豚肉・木綿豆腐/春巻き	米・砂糖・ごま油・片栗粉 油/ケーキミックス	玉葱・椎茸・グリーンピース 白菜・人参・木耳・りんご バナナ	みりん・醤油 中華味・酢	565
16	木	鶏のから揚げ 野菜炒め ごはん 食べる小魚	手作りクッキー	鶏肉/食べる小魚	片栗粉・油/米/小麦粉 砂糖	しょうが・にんにく/キャベツ 玉葱・人参・木耳	醤油・みりん・塩・こしょう バナナエッセンス	688
17	金	カレーライス チキンナゲット コールスロー パイナップル	グレープゼリー	豚肉/チキンナゲット グレープゼリー	米・油/じゃが芋 カレールウ	玉葱・人参/キャベツ・胡瓜 コーン/パイナップル	手作りドレッシング	661
20	月	チキンカツ 切干大根の炒め煮 ごはん キャンディチーズ	ちんすこう	チキンカツ/油揚げ キャンディチーズ	油・砂糖/米/小麦粉	切干大根・人参・インゲン	醤油・みりん・だし 塩	658
21	火	サワラの西京焼き 新玉葱のツナマヨ和え ごはん グレープフルーツ	ふかし芋	サワラ・みそ/ツナ缶	砂糖・油/米/さつま芋	新玉葱・人参・胡瓜 グレープフルーツ	みりん・マヨドレ	529
22	水	豚肉の生姜炒め 三色ナムル ごはん オレンジ	ピーチケーキ	豚肉	砂糖・油/白ごま・ごま油 米/ケーキミックス	玉葱・しょうが/もやし・青菜 人参/オレンジ/黄桃缶	醤油・みりん	516
23	木	しらすと青菜のごはん 松風焼き けんちん汁 黄桃缶	フルーチェ(いちご)	しらす干し/鶏肉 木綿豆腐・みそ/油揚げ 牛乳	米/パン粉・いりごま・油 里芋/フルーチェの素	菜めしの素/玉葱・大根 ごぼう・人参/黄桃缶	醤油・みりん・だし	479
24	金	ミートソースパゲティ 花野菜のだし煮 リンゴ	ゆかりおにぎり	牛肉・豚肉	スパゲティ・油/砂糖 米	にんにく・玉葱・人参・椎茸 トマト水煮/ブロッコリー カリフラワー/りんご ゆかりの素	塩・こしょう・ソース ケチャップ・コンソメ 醤油・だし	490
27	月	煮込みハンバーグ コーンとキャベツのソテー ごはん プチゼリー	黒糖ケーキ	ハンバーグ/プチゼリー	油/米/ケーキミックス 黒砂糖	玉葱・しめじ/コーン キャベツ	ケチャップ・ソース・塩 こしょう	528
28	火	お野菜たっぷり醤油ラーメン フライドポテトとウインナー 食べる小魚	菜めしおにぎり	豚肉/ウインナー 食べる小魚	ラーメン/じゃが芋・油 米	もやし・キャベツ・玉葱・人参 木耳/菜めしの素	醤油ラーメンスープの素 塩	493
30	木	焼肉丼 春雨入り具沢山スープ フルーツゼリー	南瓜のケーキ	豚肉/わかめ いちごゼリー	米・砂糖・油/春雨 ごま油/ケーキミックス	玉葱・ピーマン・人参・しめじ にんにく/キャベツ・えのき ねぎ・椎茸/黄桃缶 パイン缶/南瓜	みりん・醤油・中華味	571

材料等の都合により献立を変更することがございます。

※「マヨドレ」は卵を使用しない、マヨネーズ風ドレッシングを使用しています。

一日平均給与量 エネルギー:542kcal 脂質:15.3g たんぱく質:16.4g 炭水化物:86.7g 食塩相当量:1.6g



4月のメニューは、新入園児さんの初めての給食という事もあり、牛乳とおやつ以外は卵と乳を使用しないメニューになっています。

まずは食べやすいメニューで給食に慣れてもらう事から始め、5月からは汁物なども徐々に増やしていく予定です。

また、園内の給食室には最新式の「スチームコンベクション」が導入されており、野菜などはスチームで加熱しているため、野菜本来の味が楽しめます。

未来へはばたく子どもたちの「食」を真剣に考え、スタッフ一同心を込めて安心・安全な給食を提供していきます。