



# 4がつのこんだてひょう



2026年

伊波野保育園

月	火	水	木	金	土
		1 きな粉マカロニ カレーライス 鶏の中華焼き レタスののり和え 果物	2 果物 ごはん 魚のかば焼き風 りっちゃんの元気サラダ なめこ汁	3 お麩ラスク ごはん 豚のさっぱり焼き ポテトサラダ 玉ねぎのみそ汁	4 果物 
		いちご蒸しパン	ホットサンド	ツナおにぎり	蒸しパン
	6 果物・いりこ	7 ケチャップトースト	8 果物	9 焼きかぼちゃ	10 黒豆の煮物
ごはん 魚のごまみそ焼き ひじきの炒り煮 えのきのすまし汁	中華丼 さつまいもの甘煮 春キャベツの即席漬け 果物	ごはん ポークビーンズ 青菜の白和え わかめスープ	ごはん 焼きキャベツメンチ 納豆スパゲティーサラダ 豆腐のみそ汁	<b>空弁当の日</b> わかめごはん 鮭のタンドリー たけのこきんぴら 和え物・果物	
焼きココアボール	ぶどうゼリー	カルシウムおにぎり	ラスク	野菜マフィン	果物
13 パン耳トースト	14 果物	15 米粉のパンケーキ	16 果物・いりこ	17 さつまいもの甘がらめ	18 きな粉マカロニ
ごはん 鶏のママレード焼き キャベツのあっさり和え 五目みそ汁 果物	たけのこごはん 揚げ魚の甘酢あんかけ 青菜のナムル コンソメスープ	ごはん 豚のバーベキューソース焼き ねばねば和え 揚げのみそ汁 果物	ゆかりごはん 魚のさくさくパン粉焼き 肉じゃが チンゲン菜のスープ	ごはん 豆腐ハンバーグ 春キャベツとごぼうのサラダ 若竹汁	
じゃがバターしょうゆ	ジャムスコーン	お好み焼き	オレンジトースト	梅ひじきおにぎり	果物
20 果物	21 お麩ラスク	22 果物・いりこ	23 シュガートースト	24 スティックポテト	25 果物
塩こんぶごはん さつま揚げ 春雨サラダ 洋風みそ汁	ごはん 牛肉と玉ねぎの炒め煮 かぼちゃのチーズ焼き わかめのみそ汁 果物	五目うどん 野菜のかき揚げ もやしのおかか和え	ごはん 鶏つくねのケチャップ和え アスパラの和風ごまサラダ もずく入り中華スープ	ごはん 鮭のコーン焼き 春の五目煮 小松菜のみそ汁 果物	
にんじんホットケーキ	よもぎだんご	みそ五平もち	フルーツゼリー	ドーナツ	パン耳ラスク
27 きな粉マカロニ	28 黒豆の煮物	29 <b>昭和の日</b>	30 果物		
ごはん 豆腐コロッケ 青菜の梅肉和え 納豆汁	ミートスパゲティー 塩だれチキン ツナサラダ 果物		ごはん サバの香味焼き 切干大根の旨煮 じゃがいものみそ汁		
ワインナーとコーンの蒸しパン	生クリームサンド		きな粉マカロニ		

## ご入園、ご進級おめでとございます



色鮮やかな花がかわいらしく咲き、暖かい春が訪れました。今月、保育園は新しいお友だちを迎え、にぎやかな毎日となります。新しい環境で楽しみや不安もあると思いますが、保育園での食事やおやつが子どもたちの心のよりどころになればと思っています。今年度も、子どもたちがわくわく楽しみにしてくれるような給食・おやつを張り切って作りたく思います。どうぞよろしくお願いいたします。

☆食材は…安心して食べられるようできるだけ無添加のものを使用しています。

☆献立は…旬の食材を中心とした栄養バランスのとれた献立です。

☆調理は…素材の味を活かした薄味で、一つ一つ手作りで。

**保育園では子どもたちの心と体を育てることを大切に、日々体にやさしい食事・おやつ作りを心がけています。**

### 《おしらせ・お願い》



- ☆その日に食べた給食・おやつを、毎日玄関に展示しています。夕方のお迎えの時間にどうぞご覧ください。
- ☆保育園では毎月『食育だより』を作成しています。食事に関する情報や給食のおすすめレシピ、保育園での食育の様子などを紹介しています。献立表と一緒にハッピーナに載せますのでご覧ください。
- ☆10日はくま・きりん組の**空弁当の日**です。弁当についての詳細は4月中旬配布予定の**給食室から**のお願いをご覧ください。
- ☆行事や食材によって献立を変更する場合があります。よろしくお願いいたします。