

令和8年度
4月分



よろしくお・願ひします

新年度が始まりました。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。まずは園の生活に慣れることが大切なので、みんなで食事することの楽しさに気づけるように、給食職員と保育職員が協力して進めていきたいと思ひます。

気になることや心配なことがありましたら気軽に声をおかけください。



めばえ学園の給食について

1. 安全、安心、手作りの食事を提供します
2. 季節の旬の食材、新鮮な食材を使用しています
3. 栄養のバランス、色彩などを考え、薄味でも食材のおいしさを活かした食事作りをしています
4. 国産の食材を使用し、化学調味料、添加物などは使用していません(冷凍コーン、冷凍グリーンピース、バナナ、オレンジ等一部外国産を使用しています)



予定献立表



日		主 食		副 食		デザート	飲み物
		メニュー	材 料	メニュー	材 料		
9 (木) 21 (水)	482	ごはん		ハンバーグ 人参サラダ みそ汁	牛・豚ミンチ、木綿豆腐、高野豆腐、玉ねぎ パン粉、塩、コショウ、酒、ケチャップ 人参、胡瓜、コーン、レーズン、ロースハム 米酢、三温糖、薄口醤油、キャノーラ油、白ごま キャベツ、じゃが芋、人参、えのき、かつお節 合わせ味噌、小松菜	バナナ	牛 乳
10 (金) 23 (木)	499	味噌ラーメン	中華麺、豚肉、キャベツ もやし、人参、コーン えのき、中華だし、酒 濃口醤油、ゴマ油、小ネギ	南瓜サラダ 焼きポテト	南瓜、胡瓜、人参、ロースハム、チーズ マヨネーズ フライドポテト	バナナ	牛 乳
13 (月) 22 (水)	550	ハヤシライス	米、牛肉、高野豆腐、塩 玉ねぎ、人参、しめじ えのき、トマト缶、三温糖 ハヤシシルウ、鶏ガラの素 コショウ、グリーンピース	ハワイアンサラダ おさつスティック	キャベツ、胡瓜、人参、パイン缶、レーズン コーン、薄口醤油、塩、コショウ、米酢、三温糖 キャノーラ油 さつま芋、グラニュー糖、キャノーラ油	オレンジ	牛 乳
14 (水) 27 (月)	486	食パン	鶏の マーマレード焼き カレー マカロニサラダ ポテトスープ 付) ブルーベリージャム 	鶏肉、濃口醤油、酒、みりん、マーマレード マカロニ、キャベツ、胡瓜、人参、ロースハム コーン、マヨネーズ、カレー粉 キャベツ、人参、玉ねぎ、えのき、木綿豆腐 パセリ、薄口醤油、コンソメ		鉄 ヨーグルト	牛 乳
15 (水) 24 (金)	459	ごはん		みそ肉じゃが 切干大根の酢の物 とうふ汁	牛肉、高野豆腐、じゃが芋、玉ねぎ、人参、酒、三温糖 糸こんにゃく、合わせ味噌、濃口醤油、グリルピース、油 切干大根、胡瓜、人参、コーン、カニカマ、米酢 三温糖、薄口醤油、ゴマ油 木綿豆腐、大根、人参、えのき、かつお節、小ネギ 薄口醤油	オレンジ	牛 乳
16 (木)	493	カレーうどん	うどん、油揚げ、鶏肉 玉ねぎ、人参、えのき キャノーラ油、かつお節 濃口・薄口醤油、みりん 片栗粉、カレールウ 小松菜、塩、酒	ひじきサラダ のりポテト	干ひじき、薄口醤油、カニカマ、胡瓜、人参 コーン、チーズ、ゴマドレッシング フライドポテト、青のり	バナナ	牛 乳
17 (金) 30 (木)	480	食パン	付) ブルーベリージャム 	白身フライ 春雨サラダ ミネストローネ	白身魚、塩、コショウ、酒、天ぷら粉、パン粉 キャノーラ油、ケチャップ 春雨、胡瓜、人参、カニカマ、コーン、米酢 三温糖、薄口醤油、白ごま、ゴマ油 ウインナー、木綿豆腐、トマト、じゃが芋、玉ねぎ キャベツ、えのき、パセリ、鶏ガラの素、薄口醤油	バナナ	牛 乳
20 (月) 28 (水)	575	菜の花ごはん	米、濃口醤油、みりん 三温糖、塩、コーン缶 酒、ツナ缶、小松菜	鶏の生姜焼き さつま芋サラダ みそ汁	鶏肉、濃口醤油、三温糖、みりん、酒、生姜 さつま芋、胡瓜、人参、レーズン、ロースハム コーン、マヨネーズ 木綿豆腐、玉ねぎ、人参、えのき、出し昆布 合わせ味噌、小ネギ	きなこ ヨーグルト	牛 乳

※9、10日・・・単独通園は12時降園のため、給食はありません。

☆気になるレシピがありましたら、厨房職員、クラス担任までお知らせください。

☆材料の都合により、献立を変更することがあります。

