



こんだて

用質なのはな保育園
深沢分園

2026年4月

日付	曜日	献立名	材料		栄養価
1	15	水 ごはん 肉じゃが 塩もみ野菜 豆腐の清汁 果物	米 豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、油、しょうゆ 三温糖、かつお・昆布だし汁 だいこん、きゅうり、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、ほうれんそう 豆腐	牛乳 いちごジャムサンド 食パン、いちごジャム	エネルギー 502 Kcal たんぱく質 20.7 g 脂質 11.7 g
2	16 30	木 コッペパン チキンチャップ ブロッコリーソテー 野菜スープ 果物	コッペパン 鶏肉、たまねぎ、にんにく、三温糖、ケチャップ ソース、油 ブロッコリー、ツナ缶、油、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ にんじん	麦茶 グリーンピースおにぎり 米、酒、グリーンピース 食塩、こんぶ	エネルギー 474 Kcal たんぱく質 18.1 g 脂質 12.9 g
3	17	金 ごはん 鮭塩焼き アスパラガスと ひじきのサラダ 豚汁 果物	米 さけ、食塩、酒、油 アスパラ、ひじき、コーン缶、マヨドレ、食塩 煮干だし汁、みそ、豚肉、だいこん、にんじん、ごぼう ねぎ	牛乳 大学かぼちゃ かぼちゃ、油、三温糖 しょうゆ、黒ごま	エネルギー 482 Kcal たんぱく質 20.2 g 脂質 14.0 g
4	18	土 ごはん 鶏肉の味噌煮 ツナと さつまいもの炒め スープ 果物	米 鶏肉、キャベツ、にんじん、みそ、みりん、ごま油 さつまいも、ツナ缶、ごま油、みりん、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、もやし チンゲンサイ	調製豆乳 せんべい クラッカー	エネルギー 525 Kcal たんぱく質 18.0 g 脂質 15.2 g
6	20	香川県 月 かしわバター丼 はるさめサラダ 春キャベツのスープ 果物	米、鶏肉、にんにく、しょうが、酒、三温糖、しょうゆ バター、焼きのり、ねぎ はるさめ、にんじん、豚肉、しょうが、みそ、みりん 三温糖、しょうゆ、酢、いんげん かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ たまねぎ	牛乳 きなこ米粉のスコーン 米粉、きな粉、三温糖 ベーキングパウダー、豆乳 油	エネルギー 545 Kcal たんぱく質 21.1 g 脂質 19.2 g
7	21	火 ちゃんぽんうどん 豆腐と かぼちゃのグラタン 果物	うどん、豚肉、はくさい、にんじん、もやし、食塩 しょうゆ、みそ、酒、かつお・昆布だし汁、豆乳 コーン缶、しょうが、にんにく、ごま油 豆腐、かぼちゃ、鶏ひき肉、たまねぎ、油、米粉、牛乳 バター、食塩、三温糖、粉チーズ	麦茶 たけのごはんおにぎり 米、かつおだし汁、豚肉 たけのこ、しょうゆ みりん	エネルギー 499 Kcal たんぱく質 23.3 g 脂質 14.1 g
8	22	水 ごはん さわらの西京焼き 切り干し大根と 豚肉の炒め煮 新じゃが新玉味噌汁 果物	米 さわら、酒、みりん、白みそ、油 切り干しだいこん、豚肉、しょうが、しょうゆ かつお・昆布だし汁、ごま油、こまつな 煮干だし汁、みそ、じゃがいも、たまねぎ	牛乳 味噌蒸しパン 小麦粉、牛乳、油 ベーキングパウダー 三温糖、みそ	エネルギー 532 Kcal たんぱく質 21.3 g 脂質 13.9 g

※行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。
 ※1、2歳児は午前中に豆乳または牛乳を飲みます。
 ※マヨドレは乳・卵無しのものを使用しています。
 ※パン類は卵無しものを提供しています。乳は含みます。





こんだて

用賀なのはな保育園
深沢分園

2026年4月

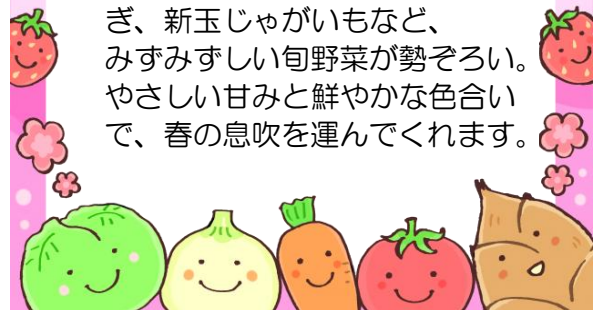
日付	曜日	献立名	材料		栄養価	
9	23	木	コッペパン 豚肉の マーマレード焼き キャベツと ごぼうのサラダ はくさいと にらのスープ 果物	コッペパン 豚肉、たまねぎ、しょうが、にんにく、マーマレード しょうゆ、油 ごぼう、キャベツ、さやえんどう、オリーブ油、食塩 酢 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はくさい、 にんじん、にら	調製豆乳 五平もち 米、みそ、三温糖、ごま しょうゆ、油	エネルギー 491 Kcal たんぱく質 18.5 g 脂質 15.3 g
10		金	ごはん 鶏肉と たけのこの煮物 もやしと きゅうりのごま塩 わかめスープ 果物	米 鶏肉、たけのこ、にんじん、かつお・昆布だし汁 みりん、酒、しょうゆ もやし、きゅうり、食塩、ごま油 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ ねぎ、ごま	牛乳 ピザトースト 食パン、ツナ缶、たまねぎ ピーマン、ケチャップ チーズ	エネルギー 489 Kcal たんぱく質 20.1 g 脂質 15.6 g
11	25	土	ごはん 肉豆腐 ゆでいんげん だいこんの味噌汁 果物	米 豚肉、豆腐、たまねぎ、はくさい、かつおだし汁、酒 三温糖、しょうゆ いんげん かつお・昆布だし汁、みそ、だいこん、にんじん	調製豆乳 せんべい クラッカー	エネルギー 447 Kcal たんぱく質 19.4 g 脂質 10.3 g
13	27	月	カレーライス コールスロー トマトと アスパラのスープ 果物	米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、油、食塩 しょうが、にんにく、ケチャップ、ソース しょうゆ、米粉、カレー粉、りんご キャベツ、にんじん、コーン缶、マヨドレ、酢、三温糖 食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、トマト アスパラガス	調製豆乳 さつまいも団子 さつまいも、片栗粉 三温糖、豆乳、油 しょうゆ、みりん	エネルギー 580 Kcal たんぱく質 18.1 g 脂質 15.9 g
14	28	火	キャベツの 和風スパゲティ にんじんと 玉ねぎのマリネ とうふと のりのスープ 果物	スパゲティ、豚肉、キャベツ、にんにく、油、食塩、酒 しょうゆ、ほうれんそう いんげん、たまねぎ、にんじん、食塩、酢、三温糖 オリーブ油 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、豆腐、ねぎ のり	麦茶 鶏そぼろおにぎり 米、鶏肉、しょうが 三温糖、みそ、しょうゆ ごま油、ごま	エネルギー 490 Kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 11.9 g
24		金	赤飯 鶏肉の コーンフレーク焼き 豆腐サラダ 若竹汁 果物	米、ささげ、黒ごま、食塩 鶏肉、マヨドレ、食塩、コーンフレーク 豆腐、キャベツ、なばな、三温糖、しょうゆ、にんじん かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ たけのこ、豚肉	ぶどうジュース おとうふドーナツ 米粉、豆腐、三温糖 ベーキングパウダー、食塩 油、粉糖、いちごパウダー	エネルギー 578 Kcal たんぱく質 19.4 g 脂質 15.4 g



ご入園 ご進級 おめでとうございます

今年度も、子どもたちが「おいしい！」と笑顔になれるよう、安全で栄養たっぷりの給食づくりに努めてまいります。食事を通して、心も体も健やかに成長できるようサポートしていきますので、1年間どうぞよろしく願いいたします。

献立にアスパラガス、新たまねぎ、新玉じゃがいもなど、みずみずしい旬野菜が勢ぞろい。やさしい甘みと鮮やかな色合いで、春の息吹を運んでくれます。



2026年4月
中期食（7か月～8か月頃）



用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	日付	曜日	献立名	材料		
1	15	水	おかゆ 豆腐煮 にんじん煮 たまねぎ煮 スープ	米 豆腐 にんじん たまねぎ 昆布だし汁、だいこん	9	23	木	パンがゆ ささみ煮 にんじん煮 はくさい煮 スープ	食パン 鶏肉 にんじん はくさい 昆布だし汁、キャベツ
2	16 30	木	パンがゆ ささみ煮 ブロッコリー煮 キャベツ煮 スープ	食パン 鶏肉 ブロッコリー キャベツ 昆布だし汁、にんじん	10		金	おかゆ ささみ煮 にんじん煮 たまねぎ煮 スープ	米 鶏肉 にんじん たまねぎ 昆布だし汁、じゃがいも
3	17	金	おかゆ 白身魚煮 だいこん煮 たまねぎ煮 スープ	米 白身魚 だいこん たまねぎ 昆布だし汁、にんじん	11	25	土	おかゆ 豆腐煮 はくさい煮 だいこん煮 スープ	米 豆腐 はくさい だいこん 昆布だし汁、にんじん
4	18	土	おかゆ ささみ煮 さつまいも煮 にんじん煮 スープ	米 白身魚 さつまいも にんじん 昆布だし汁、キャベツ	13	27	月	おかゆ ささみ煮 トマト煮 さつまいも煮 スープ	米 鶏肉 トマト さつまいも 昆布だし汁、たまねぎ
6	20	月	おかゆ ささみ煮 にんじん煮 キャベツ煮 スープ	米 鶏肉 にんじん キャベツ 昆布だし汁、たまねぎ	14	26	火	おかゆ ささみ煮 ほうれん草煮 キャベツ煮 スープ	米 鶏肉 ほうれんそう キャベツ 昆布だし汁、にんじん
7	21	火	うどん煮 豆腐煮 かぼちゃ煮 たまねぎ煮 スープ	うどん、昆布だし汁 豆腐 かぼちゃ たまねぎ 昆布だし汁、はくさい	24		金	おかゆ ささみ煮 キャベツ煮 にんじん煮 スープ	米 鶏肉 キャベツ にんじん 昆布だし汁、ほうれんそう
8	22	水	おかゆ 白身魚煮 じゃがいも煮 こまつな煮 スープ	米 白身魚 じゃがいも こまつな 昆布だし汁、たまねぎ					



ご入園 ご進級 おめでとうございます

今年度も、子どもたちが「おいしい！」と笑顔になれるよう、安全で栄養たっぷりの給食づくりに努めてまいります。食事を通して、心も体も健やかに成長できるようにサポートしていきますので、1年間どうぞよろしくお願いいいたします。



※行事、材料等の都合により 献立が変更することがありますのでご了承ください。
※とろみをつけるのに、コーンスターチを使用します。
※パン類は卵無しのもを提供しています。
乳は含みます。



こんだて

2026年4月

後期食（9か月～11か月頃）

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料
1 15	水	おかゆ 肉じゃが 塩もみ野菜 豆腐の清汁	米 豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、油、しょうゆ、三温糖、かつお・昆布だし汁 だいこん、きゅうり、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、豆腐、ほうれんそう
2 16 30	木	食パン チキンチャップ ブロッコリーソテー 野菜スープ	食パン 鶏肉、たまねぎ、三温糖、ケチャップ、ソース、油 ブロッコリー、ツナ缶、油、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ、にんじん
3 17	金	おかゆ 鮭塩焼き アスパラガスとひじきのサラダ 根菜味噌汁	米 鮭、食塩、油 アスパラガス、ひじき、コーン缶、マヨドレ、食塩 かつお・昆布だし汁、みそ、だいこん、にんじん、ごぼう、ねぎ
4 18	土	おかゆ 鶏肉の味噌煮 ツナとさつまいもの炒め スープ	米 鶏肉、キャベツ、にんじん、みそ、三温糖、ごま油 さつまいも、ツナ缶、ごま油、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、もやし、チンゲンサイ
6 20	月	かしわバター丼 はるさめサラダ 春キャベツのスープ	米、鶏肉、三温糖、しょうゆ、バター、のり、ねぎ はるさめ、にんじん、豚肉、みそ、三温糖、しょうゆ、酢、いんげん かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ、たまねぎ
7 21	火	ちゃんぽんうどん 豆腐とかぼちゃのグラタン	うどん、豚肉、はくさい、にんじん、もやし、食塩、しょうゆ、みそ、かつお・昆布だし汁 豆乳、コーン缶、ごま油 豆腐、かぼちゃ、鶏肉、たまねぎ、油、米粉、牛乳、バター、食塩、三温糖、チーズ
8 22	水	おかゆ 白身魚の西京焼き 切り干し大根と豚肉の炒め煮 新じゃが新玉味噌汁	米 白身魚、三温糖、白みそ、油 切り干しだいこん、豚肉、しょうゆ、かつお・昆布だし汁、ごま油、こまつな かつお・昆布だし汁、みそ、じゃがいも、たまねぎ
9 23	木	食パン 豚肉の照り焼き キャベツのサラダ はくさいのスープ	食パン 豚肉、たまねぎ、片栗粉、三温糖、しょうゆ、油 キャベツ、さやえんどう、オリーブ油、食塩、酢 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はくさい、にんじん
10	金	おかゆ 鶏肉とじゃがいもの煮物 もやしときゅうりのごま塩 たまねぎスープ	米 鶏肉、じゃがいも、にんじん、かつお・昆布だし汁、三温糖、しょうゆ もやし、きゅうり、食塩、ごま油 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ、ほうれんそう、ごま
11 25	土	おかゆ 肉豆腐 ゆでいんげん だいこんの味噌汁	米 豚肉、豆腐、たまねぎ、はくさい、かつおだし汁、三温糖、しょうゆ いんげん、食塩 かつお・昆布だし汁、みそ、だいこん、にんじん
13 27	月	ケチャップライス コールスロー トマトとアスパラのスープ	米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、油、食塩、ケチャップ、ソース キャベツ、にんじん、コーン缶、マヨドレ、酢、三温糖、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、トマト、アスパラガス
14 28	火	キャベツの和風スパゲティ にんじんと玉ねぎのマリネ とうふとりのりのスープ	スパゲティ、豚肉、キャベツ、油、食塩、しょうゆ、ほうれんそう たまねぎ、にんじん、いんげん、食塩、酢、三温糖、オリーブ油 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、豆腐、ねぎ、のり
24	金	赤飯 鶏肉のコーンフ레이크焼き 豆腐サラダ スープ	米、ささげ、黒ごま、食塩 鶏肉、片栗粉、マヨドレ、食塩、コーンフ레이크 豆腐、キャベツ、なばな、三温糖、しょうゆ、にんじん かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ、にんじん



※行事、材料の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。
 ※マヨドレは乳・卵無しものを使用しています。
 ※パン類は卵無しものを提供しています。乳は含みます。



ご入園 ご進級 おめでとうございます

今年度も、子どもたちが「おいしい！」と笑顔になれるよう、安全で栄養たっぷりの給食づくりに努めてまいります。
 食事を通して、心も体も健やかに成長できるようサポート

