

かたるぱキッチンからこんにちは

2026.4

ご入園・ご進級おめでとうございます。新しいお友達を迎え、新年度がスタートします。子どもたちは少し緊張しながらも、わくわくしていると思います。楽しい園生活を送れるきっかけとなるよう、今月は子どもたちの慣れ親しんだ味を多く取り入れています。給食では苦手な食材や食べ慣れていない食材が出てきますが、調理方法や組み合わせ、雰囲気作りなど工夫をして楽しく美味しく食べられるよう、サポートしていきたいと思います。かたるぱキッチンは、今年度も引き続き『発見』と『挑戦』をテーマに、給食の時間が毎日の楽しみのひとつとなるよう、心を込めて活動していきます。質問等ございましたら、いつでもお声がけください。給食室一同、よろしくお願い致します。



絵本メニュー『ホットケーキ』(わかやまけん こくま社)

しろくまちゃんがホットケーキを作ります。卵を割って、牛乳を入れて…。
焼き上がったたらしろくまちゃんを呼んで、二人で「おいしいね」。
焼きたてほかほか ふわふわのホットケーキ
みんなでたべる ホットケーキ
おいしいホットケーキを焼いてお届けします。
今年度もみんなからのたくさんのリクエスト待っています！！

ご当地グルメ

4月は、福島県のご当地料理『クリームボックス』と『みそかんぷら』です。

『クリームボックス』
食パンに白いミルク風味のクリームを塗った、福島県郡山市が発祥の菓子パンです。郡山市内では多くのパン屋や学校の購買で販売されているため、幼い頃から馴染みのあるパンとして人気です。

『みそかんぷら』
福島県の一部の地域では馬鈴薯のことを「かんぷら」と呼び、主食として食べる文化が根づいています。馬鈴薯を生産している農家で、出荷できないほど小さな芋を家庭で食べるために考案されたと言われてます。皮のまま味噌や砂糖、みりんなどと炒めて作ります。今回は、新じゃがいもを使用しております。
(参照：農林水産省HP)

食事提供時間のお知らせ

生活リズムや給食を安全に食べられる時間を考慮し、昼食の提供時間を設けています。
提供時間を過ぎてしまうと食事の提供が難しくなるため、下記の時間までに登園されますよう、ご協力お願いいたします。

- くり組 提供開始から**15分後**まで
(段階によって提供時間が異なる為、個別でお伝えします。)
- くるみ、とち組 **11時30分**まで
- 幼児 **12時15分**までとなります。
※土曜日の提供は11時30分までとなります。
(離乳食は異なります)

食物アレルギー対応について

保育園や学校で食物アレルギーをお持ちのお子さんがアレルギー原因食材を口にすると例は各地で多発しています。誤食に至る原因はたくさんありますが、子どもが他の子どもの食べているものに興味を持つこともあります。当園では「分かちあい」「育ちあい」を大切に「みんなで楽しく食べるランチルーム」を目指すため一部の食品(卵や乳製品など)について、給食で提供する頻度を少なくすることがあります。また、給食で提供する食品について本園ではアレルギーによる健康危害のリスクを考慮し「そば・落花生(ピーナッツ)・アーモンド・あわび・カシューナッツ・くるみ・まつたけ・やまいも」を給食に使用しない食品として定めております。
参考：消費者庁 アレルギーに関する情報
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/

来月の食材 5月の献立では、鱈・そら豆・ふき・わらび・ぜんまい・はちみつ・メロン・卵等を提供する予定です。

2026年度 4月献立表

芦花の丘 かたるぱ保育園

日曜日	お昼	おやつ	材料			point
			熱や力になる	血や骨になる	体の調子を整える	
1 15 (水)	ごはん 麻婆豆腐 小松菜のしらす和え かまぼこのすまし汁 果物	バナナケーキ 牛乳	米 ごま油 片栗粉 小麦粉 バター 砂糖 油	豆腐 豚肉 味噌 しらす かまぼこ 牛乳	玉ねぎ 人参 にんにく しょうが 小松菜 もやし 長ねぎ 大根 バナナ レモン果汁	きのこ類
2 16 30 (木)	チキンカレーライス ブロッコリーサラダ 春雨の塩こうじ汁 果物	のりマヨトースト 豆乳	米 米粉 じゃがいも 春雨 食パン ノンエッグマヨネーズ 砂糖 油	鶏肉 ハム おから 牛乳 豆乳	玉ねぎ 人参 トマト パプリカ にんにく しょうが ブロッコリー コーン 長ねぎ チンゲン菜 青のり	魚介類
3 17 (金)	ごはん ハンバーグ ハニーマスタートコールスロー 新玉ねぎのスープ 果物	フルーツヨーグルト 牛乳	米 片栗粉 バター はちみつ 生クリーム じゃがいも 砂糖 油	豚肉 高野豆腐 ウインナー ヨーグルト 牛乳	玉ねぎ えのき レモン果汁 キャベツ 人参 きゅうり パセリ パイン缶 桃缶	緑黄色野菜
4 18 (土)	ごはん 豚肉のしょうが焼き かぼちゃのごまよこし わかめの味噌汁 果物	ハムチーズマフィン 牛乳	米 砂糖 ごま 小麦粉 油	豚肉 豆腐 味噌 チーズ ハム 牛乳	しょうが 玉ねぎ 人参 かぼちゃ わかめ 長ねぎ	海藻類
6 20 (月)	ごはん 鶏の唐揚げ もやしのゆかり和え 高野豆腐の味噌汁 果物	みかんゼリー ビスケット 牛乳	米 小麦粉 片栗粉 ごま油 砂糖 油	鶏肉 ちくわ 高野豆腐 味噌 牛乳	にんにく しょうが もやし きゅうり しそふりかけ 長ねぎ かぼちゃ 白菜 みかん缶 寒天	卵
7 21 (火)	ごはん 鱈の西京焼き 切干大根の煮物 お麩のすまし汁 果物	たまごパイ 麦茶	米 パイ生地 ノンエッグマヨネーズ 砂糖 油	鱈 味噌 油揚げ 焼き麩 卵	切干大根 人参 椎茸 玉ねぎ 小松菜 パセリ	いも類
8 22 (水)	ごはん 肉じゃが ほうれん草の納豆和え さつま揚げの味噌汁 果物	□ホットケーキ 豆乳	米 じゃがいも 小麦粉 メーブルシロップ バター 砂糖 油	豚肉 納豆 さつま揚げ 味噌 豆乳	人参 白滝 玉ねぎ いんげん ほうれん草 もやし 長ねぎ ごぼう	乳・乳製品
9 23 (木)	ごはん 醤油鶏チキン 人参のマリネ レタススープ 果物	ごま昆布おにぎり 豆乳	米 片栗粉 砂糖 油 ごま	鶏肉 ツナ チーズ 豆乳	人参 きゅうり レモン果汁 レタス 玉ねぎ しめじ コーン 昆布	豆・豆製品
10 (金)	赤飯 鮭の塩焼き 白菜のお浸し 若竹汁 果物	紅白蒸しパン 豆乳	米 もち米 小豆 ごま 小麦粉 砂糖 油 いちごジャム	鮭 かつお節 おから 豆乳	白菜 人参 わかめ 長ねぎ だけのこ	いも類
24 (金)	だけのごはん 鯉の照り焼き 白菜のお浸し さつまいもの味噌汁 果物	こいのぼりサンド 豆乳	米 さつまいも 小麦粉 いちごジャム 砂糖 油 生クリーム	油揚げ 鯉 かつお節 味噌 豆乳 ココア	だけのこ 人参 白菜 えのき 長ねぎ ココア	海藻類
11 25 (土)	焼き鳥丼 キャベツの浅漬け なめこ汁 果物	チーズポテト 牛乳	米 ごま油 片栗粉 油 じゃがいも 砂糖	鶏肉 味噌 豆腐 チーズ 牛乳	長ねぎ キャベツ 人参 きゅうり 玉ねぎ なめこ	魚介類
13 27 (月)	ごはん 鱈の味噌煮 大根のおかか和え 豆腐のお吸い物 果物	△クリームボックス 豆乳	米 油 ノンエッグマヨネーズ 食パン 片栗粉 バター 生クリーム 砂糖	鱈 味噌 かつお節 豆腐 牛乳 豆乳	しょうが 大根 人参 もやし 長ねぎ 白菜	きのこ類
14 28 (火)	五目うどん △みそかんぷら 果物	アスパラベーコンピラフ 麦茶	うどん 油 ごま油 じゃがいも 砂糖 米 バター	鶏肉 油揚げ 味噌 ベーコン	人参 椎茸 長ねぎ 小松菜 ごぼう アスパラガス 玉ねぎ	緑黄色野菜

☆行事や食材の都合により献立を変更する場合があります
☆今月使用する食材に、卵・かつお・しらす・はちみつ 等があります。
☆今月の果物は、りんご、バナナ、柑橘類、いちご等を予定しています。
☆くるみ・とち組は午前中にせんべい等を食べることがあります。
☆□マークは『絵本メニュー』です。
☆ご質問等ありましたらお声掛けください。

栄養摂取量	エネルギー	たんぱく質	脂質
1-2歳児	390kcal	15.7g	11.2g
3-5歳児	485kcal	18.8g	14.1g

