

# 令和8年4月 さくらの木保育園 献立表



・1,2歳児は午前中に牛乳を飲みます。

・材料等の都合で献立作が変更することがありますのでご了承ください。

詳しくはサンプルケースをご覧ください。

日付	献立名	材料	おやつ 献立名 材料	栄養価
1 ・ 15 (水)	ごはん 鶏肉の甘酢あんかけ 豆腐サラダ 味噌汁 りんご	・米 ・鶏肉 片栗粉 油 玉葱 赤ピーマン さやえんどう しょうゆ ケチャップ 三温糖 酢 ・豆腐 ツナ缶 玉葱 しょうゆ 三温糖 胡麻 ・南瓜 人参 小松菜 味噌 煮干 ・りんご	牛乳 トマトクラッカー ・小麦粉 塩 三温糖 オリーブ油 粉チーズ トマトジュース	エネルギー 597kcal  たんぱく質 23.9g
2 ・ 16 (木)	わかめラーメン アスパラガスのソテー トマト オレンジ	・中華麺 人参 豚肉 もやし 油 わかめ 塩 長葱 にんにく しょうゆ 煮干 昆布鰹節 ・グリーンアスパラガス コーン缶 オリーブ油 塩 ・トマト ・オレンジ	牛乳 キャロットケーキ ・小麦粉 バター 三温糖 ベーキングパウダー 牛乳 人参 りんご	エネルギー 575kcal  たんぱく質 21.9g
3 ・ 17 (金)	筍ごはん 鮭の塩焼き れんこんのきんぴら 味噌汁 いちご	・米 酒 しょうゆ 鶏肉 筍 油揚げ 人参 三温糖 さやえんどう ・鮭 塩 油 ・蓮根 人参 いんげん 胡麻油 胡麻 しょうゆ 味醂 ・豆腐 大根 大根葉 ほうれん草 味噌 煮干 ・いちご	牛乳 ジャムバターサンド ・■コッペパン バター ブルーベリージャム	エネルギー 573kcal  たんぱく質 25.7g
4 ・ 18 (土)	けんちんうどん ポテトコーンソテー 牛乳 いちご	・うどん 鶏肉 大根 人参 長葱 胡麻油 豆腐 塩 しょうゆ 味醂 昆布鰹節 ・じゃが芋 コーン缶 ブロッコリー 油 塩 ・牛乳 ・いちご	牛乳 せんべい ■ウエハース	エネルギー 550kcal  たんぱく質 21.4g
6 ・ 20 (月)	グリンピースごはん さわらの煮付け ひじきの煮物 豚汁 りんご	・米 グリンピース 塩 酒 昆布 ・さわら しょうゆ 三温糖 酒 生姜 ・ひじき 油揚げ 人参 いんげん 油 しょうゆ 三温糖 ・豚肉 人参 大根 長葱 ごぼう 里芋 豆腐 味噌 煮干 ・りんご	牛乳 青海苔ハッシュドポテト ・じゃが芋 油 塩 青海苔 片栗粉	エネルギー 535kcal  たんぱく質 23.5g
7 ・ 21 (火)	ぶどうパン 豚肉のトマトソース がけ アスパラとポテトの サラダ ベーコンスープ オレンジ	・ぶどうパン ・豚肉 塩 小麦粉 油 玉葱 トマト缶 ケチャップ ソース 三温糖 塩 ・じゃが芋 グリーンアスパラガス きゅうり コーン缶 オリーブ油 塩 ・白菜 玉葱 ベーコン しょうゆ 塩 昆布鰹節 ・オレンジ	牛乳 味噌蒸しパン ・小麦粉 味噌 牛乳 ベーキングパウダー 三温糖 油	エネルギー 534kcal  たんぱく質 23.5g
8 ・ 22 (水)	ごはん 春野菜の煮物 お浸し 味噌汁 いちご	・米 ・豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 筍 しょうゆ 三温糖 酒 グリンピース 鰹節 ・キャベツ ほうれん草 人参 しょうゆ ・長葱 豆腐 わかめ 味噌 煮干 ・いちご	牛乳 ツナトルティーヤ ・ツナ缶 玉葱 人参 油 カレー粉 ケチャップ 塩 レタス 食パン	エネルギー 523kcal  たんぱく質 22.0g

●卵・乳を含みます ▲卵を含みます ■乳を含みます

日付	献立名	材料	おやつ 献立名 食材	栄養価
9 ・ 23 (木)	スパゲティミートソース ポテトサラダ キャベツスープ りんご	・スパゲティ 豚肉 人参 玉葱 ケチャップ 塩 しょうゆ 味醂 ソース バター 油 ・じゃが芋 人参 コーン缶 いんげん オリーブ油 塩 ・キャベツ 玉葱 ほうれん草 しょうゆ 塩 昆布鰹節 ・りんご	牛乳 スタミナごはん ・米 小松菜 豚肉 しょうゆ 三温糖 油 にんにく	エネルギー 622kcal たんぱく質 24.3g
10 (金)	ごはん じゃんじゃん豆腐 春キャベツの塩もみ 味噌汁 オレンジ	・米 ・豚肉 油 厚揚げ 長葱 人参 しょうゆ 味噌 三温糖 酒 片栗粉 ・キャベツ 人参 塩 ・もやし チンゲン菜 南瓜 味噌 煮干 ・オレンジ	牛乳 プルーンケーキ ・小麦粉 ココアパウダー ベーキングパウダー 三温糖 油 牛乳 プルーン	エネルギー 583kcal たんぱく質 21.7g
11 ・ 25 (土)	バタートースト 豚肉のカレー炒め 南瓜サラダ 牛乳 いちご	・食パン バター ・豚肉 油 玉葱 人参 塩 カレー粉 ・南瓜 きゅうり ツナ缶 塩 三温糖 酢 ・牛乳 ・いちご	牛乳 せんべい ●クッキー	エネルギー 510kcal たんぱく質 23.6g
13 ・ 27 (月)	ごはん 松風焼 切干大根の炒め煮 味噌汁 りんご	・米 ・鶏肉 玉葱 人参 味噌 三温糖 酒 油 胡麻 片栗粉 ・切り干し大根 人参 もやし 胡麻油 塩 しょうゆ 小松菜 ・玉葱 さつま芋 味噌 煮干 ・りんご	牛乳 焼きうどん ・うどん ツナ缶 玉葱 人参 キャベツ 塩 味醂 しょうゆ 油	エネルギー 540kcal たんぱく質 21.0g
14 ・ 28 (火)	ロールパン ローストチキン さつま芋の フレンチサラダ もやしスープ オレンジ	・ロールパン ・鶏肉 玉葱 生姜 にんにく しょうゆ 味醂 油 ・さつま芋 きゅうり 人参 ツナ缶 塩 酢 油 三温糖 ・もやし ほうれん草 しょうゆ 塩 昆布鰹節 ・オレンジ	牛乳 ゆかりおにぎり ・米 ゆかり	エネルギー 553kcal たんぱく質 22.0g
30 (木)	カレーライス 野菜のピクルス 豆腐スープ りんご	・米 豚肉 玉葱 人参 じゃが芋 油 生姜 にんにく りんご セロリ ケチャップ ソース 塩 しょうゆ バター 小麦粉 カレー粉 牛乳 ・きゅうり 大根 赤ピーマン 酢 三温糖 塩 ・豆腐 ほうれん草 人参 しょうゆ 塩 昆布鰹節 ・りんご	牛乳 クリームチーズトースト ・食パン クリームチーズ メープルシロップ	エネルギー 552kcal たんぱく質 23.4g
24 (金) 誕生会	赤飯 鶏肉のホイル焼き スナップエンドウの サラダ スープ オレンジ	・米 もち米 ささげ 黒胡麻 塩 ・鶏肉 塩麹 にんにく ピーマン 人参 玉葱 ・キャベツ スナップエンドウ ハム コーン缶 マヨネーズ 粒入りマスタード 塩 ・豆腐 人参 三つ葉 昆布鰹節 しょうゆ 塩 ・オレンジ	りんごジュース ロールケーキ ・小麦粉 三温糖 牛乳 ベーキングパウダー バター 生クリーム 野菜パウダー 粉糖	エネルギー 580kcal たんぱく質 21.0g

ご入園 ご進級おめでとうございます。  
 美味しい給食を作っていきます。  
 食事のことでご相談がありましたら いつでもお声掛けください。  
 給食:井上 佐脇 井田 外賀 松元 岡部

