



つばさ保育園 4月の献立表



当園では、子どもたちの健やかな成長を支えるため、
栄養バランスのとれた給食を心がけ、安心・安全な食材を使用しています。

2026年4月

日付	曜	昼食 	おやつ 	主な材料 (昼食の材料)
4/1	水	ごはん・鶏肉の照り焼き ほうれん草のごま和え・みそ汁 (豆腐・わかめ)	牛乳 せんべい	米・鶏肉・ほうれん草・人参 豆腐・わかめ・ごま
4/2	木	ごはん・白身魚の野菜あんかけ ブロッコリーのサラダ みそ汁 (じゃが芋)	牛乳 バナナ	米・白身魚・玉ねぎ・人参 ブロッコリー・じゃが芋
4/3	金	ロールパン・ポークビーンズ コールスローサラダ・コンソメスープ	牛乳 クッキー	パン・大豆・豚肉・玉ねぎ キャベツ・きゅうり・人参
4/6	月	ごはん・鮭の塩焼き ひじきの煮物・すまし汁 (麩・ねぎ)	牛乳 りんご	米・鮭・ひじき・大豆・人参 麩・ねぎ
4/7	火	ごはん・鶏肉のトマト煮 ほうれん草とコーンのソテー・コンソメスープ	牛乳 クラッカー	米・鶏肉・トマト・玉ねぎ ほうれん草・コーン・人参
4/8	水	ごはん・さばの味噌煮 切干大根のサラダ・すまし汁 (豆腐・わかめ)	牛乳 オレンジ	米・さば・切干大根・きゅうり 豆腐・わかめ・人参
4/9	木	カレーライス フルーツヨーグルト	牛乳 ビスケット	米・豚肉・じゃが芋・人参 玉ねぎ・ヨーグルト・みかん
4/10	金	ごはん・豆腐ハンバーグ ひじきサラダ・みそ汁 (玉ねぎ・わかめ)	牛乳 バナナ	米・豆腐・鶏ひき肉・ひじき 玉ねぎ・わかめ・人参
4/13	月	ごはん・鶏肉の香味焼き ブロッコリーのおかか和え・すまし汁 (麩・ねぎ)	牛乳 せんべい	米・鶏肉・ブロッコリー かつお節・麩・ねぎ
4/14	火	ロールパン・クリームシチュー ツナサラダ・コンソメスープ	牛乳 りんご	パン・鶏肉・じゃが芋・人参 玉ねぎ・ツナ・キャベツ
4/15	水	ごはん・白身魚の磯辺焼き きんぴらごぼう・みそ汁 (豆腐・小松菜)	牛乳 クッキー	米・白身魚・ごぼう・人参 豆腐・小松菜・のり
4/16	木	ごはん・マーボー豆腐 中華サラダ・中華スープ	牛乳 バナナ	米・豆腐・豚ひき肉・ねぎ もやし・きゅうり・人参
4/17	金	五目うどん かぼちゃの甘煮	牛乳 せんべい	うどん・鶏肉・人参・ねぎ かぼちゃ
4/20	月	ごはん・鶏肉のごま味噌焼き ほうれん草のナムル・すまし汁 (麩・わかめ)	牛乳 オレンジ	米・鶏肉・ごま・ほうれん草 麩・わかめ・人参
4/21	火	ごはん・白身魚の野菜蒸し 切干大根の煮物・みそ汁 (じゃが芋・ねぎ)	牛乳 クラッカー	米・白身魚・玉ねぎ・人参 切干大根・じゃが芋・ねぎ
4/22	水	ロールパン・ハンバーグ コーンポテト・コンソメスープ	牛乳 バナナ	パン・合いびき肉・玉ねぎ コーン・じゃが芋・人参
4/23	木	ごはん・さわらの西京焼き ひじきのサラダ・すまし汁 (豆腐・ねぎ)	牛乳 りんご	米・さわら・ひじき・きゅうり 豆腐・ねぎ
4/24	金	ポークカレーライス フルーツポンチ	牛乳 ビスケット	米・豚肉・じゃが芋・人参 みかん・パイナップル・黄桃
4/27	月	ごはん・鶏肉の照り焼き ブロッコリーの和え物・みそ汁 (油揚げ・わかめ)	牛乳 せんべい	米・鶏肉・ブロッコリー・人参 油揚げ・わかめ
4/28	火	ごはん・白身魚の甘酢あんかけ 春雨サラダ・中華スープ	牛乳 バナナ	米・白身魚・玉ねぎ・人参 春雨・きゅうり・わかめ
4/30	木	ごはん・肉じゃが ほうれん草のおひたし・みそ汁 (豆腐・ねぎ)	牛乳 オレンジ	米・牛肉・じゃが芋・玉ねぎ ほうれん草・豆腐・ねぎ

※食材の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

給食の目標



- いろいろな食材や料理に親しみ、楽しく食べる。
- 食事のあいさつやマナーを身につける。
- よく噛んで食べる習慣をつける。

お願い

アレルギーのあるお子さまは、必ず
職員までお知らせください。

