

2026年4月 田口保育園 給食だより

㊦は手作りおやつを表しています

※アレルギー疾患のお子様には除去食を用意しています
※食材の仕入れ状況により献立を変更する場合があります

月	火	水	木	金	土	日
		1 満月ボン 雑穀ごはん オムレツ (卵) 法蓮草のソテー コンソメスープ (鶏)	2 チーズ 雑穀ごはん ビーフカレー 春キャベツのおかかかえ オレンジ	3 オレンジ 雑穀ごはん 魚の照り焼きグリーンアスパラ添え 春野菜の味噌汁	4 クラッカー 雑穀ごはん 高野豆腐の煮物 (鶏) ツナともやしの昆布かえ 南瓜の味噌汁	5 ゴロゴロラスク (卵)
6 星たべよ 雑穀ごはん 魚のパン粉焼き 南瓜の甘煮 キャベツとコーンの豆乳スープ 牛乳 フルーツゼリー	7 キンピスアスパラガス 雑穀ごはん 豚肉とごぼうの味噌炒め こふき芋 ワカメスープ	8 きな粉せんべい 雑穀ごはん 白菜の重ね煮 マセドアンサラダ (卵) なめこの味噌汁	9 クラッカー ロールパン (卵) ナポリタンスパゲティ (卵) 大根のふわふわスープ (卵)	10 ビスコ 雑穀ごはん 白身魚のフライ・タルタルソース (卵) 千切りキャベツ トマト えのきのすまし汁	11 ガッキー 雑穀ごはん 肉じゃが 法蓮草のお浸し 厚揚げとスナップエンドウの味噌汁	12 ベジダブル
13 ヨーグルト 牛丼 胡瓜のゆかり和え もずくと小松菜のすまし汁	14 2色せんべい 雑穀ごはん 白身魚のピカタ (卵) ひじきのさっぱり和え じゃがいもの味噌汁	15 ブチスティック わかめごはん 親子うどん (卵) 大根とじゃこの甘辛煮	16 ホームパイ 雑穀ごはん 豚肉と筍のバターしょうゆ煮 炒り卵 (卵) 豆腐の味噌汁	17 フルーツゼリー 雑穀ごはん 魚の煮付け 野菜のカリカリ漬け 麩とわかめのすまし汁	18 リッツ 雑穀ごはん 南瓜と厚揚げの煮物 (鶏) 新玉ねぎの味噌汁	19 あみじゃが (鶏)
20 オレンジ 食パン (卵) クリームシチュー (鶏) スナップエンドウの和風サラダ	21 満月ボン 雑穀ごはん 豚肉のにらチーズ焼きトマト添え 胡瓜の酢の物 さつまいもの味噌汁	22 チーズ 雑穀ごはん 鶏肉の唐揚げ (鶏) ドレッシングサラダ キャベツとコーンの洋風味噌汁	23 カルテツウエハース 雑穀ごはん 葱風味の胡麻焼きそば 卵スープ (卵) オレンジ	24 2色せんべい 雑穀ごはん 魚の西京焼き スパゲティサラダ (卵) もずくとうす揚げのすまし汁	25 クラッカー ＜愛情弁当の日＞ お弁当に ご飯とおかずを入れて 持ってきてください	26 キンピスアスパラガス
27 キンピスアスパラガス 雑穀ごはん 雑菜 白菜の味噌汁 りんご	28 リッツ 雑穀ごはん 白身魚のカレーフリッター 春雨の酢の物 豆腐のすまし汁	29 昭和の日	30 源氏パイ 雑穀ごはん 春野菜のチンジャオロース 中華風コーンスープ (卵)			

ご入園・ご進級おめでとうございます。

裕長至じは長に閑するごまごまな情報を発信するとともに、子どもたちに色々な食材を美味しく食べてもらえるように工夫して取り組み、子どもたちの成長に繋げていければと願っています。

そこで子どもたちの健やかな成長に繋げるには、『朝ごはんを食べる』ことがとても大切となり、1日の活動の源となります。朝はお忙しい時間かと思いますが、保護者の皆さまには子どもたちが1日元気に過ごせるように、しっかりと朝食を食べて登園していただきますようお願いいたします。

子どもたちにいつも大人気の「マカロニきな粉」を紹介します

＜材料＞マカロニ100g きな粉30g 上白糖30g

- ① ボールにきな粉と上白糖をまぜておきます。
- ② 鍋にお湯を沸かしてマカロニを入れてパッケージの表記通りに茹お湯を切ります。
- ③ ②にお水をかけてあら熱をとって水を切ります
- ④ ①と③を合わせて出来上がりです。



このレシピは「おかわり！」の声が止まらない完食レシピです！
ぜひお家でも作ってみてください♪