

予定献立表

施設名： 幼保連携型認定こども園 こどもの森

食種名： 1号認定児

期間： 令和8年04月01日(水)～令和8年04月30日(木)



管理者	園長	責任者

		間食(午前)	昼食	間食(午後)	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g) 塩分(g)
1	水		入	園		進	級	式	
2	木		焼肉・お花畑サラダ・わかめスープ・パイナップル・ごはん		ぶた こま切れ/鶏卵 全卵 生	サラダ油/さつまいも 塊根 皮むき 生/じゃがいも 塊茎 生/ごま いらい/水稲穀粒 精白米 うるち米	しょうが 根茎 生/ほうれんそう 葉 通年平均 生/乾燥わかめ 素干し 水戻し/根深ねぎ 葉 軟白 生/パインアップル 缶詰	こいくち しょうゆ/精製塩 家庭用/マヨネーズ 全卵型/固形ブイヨン	376 14.7 12.6 0.9
3	金		いりどり・きゅうりとわかめの酢の物・小女子佃煮・味噌汁(玉葱・しめじ)・バナナ・ごはん		若鶏肉 もも 皮つき 生/いかなご つくだ煮/いかなご 煮干し	板こんにゃく 精粉こんにゃく/じゃがいも 塊茎 生/車糖 三温糖/ごま油/車糖 上白糖/ごま/水稲穀粒 精白米 うるち米	ごぼう 根 生/れんこん 根茎 生/にんじん 根 皮つき 生/乾しいたけ 乾/さやえんどう 若ぎや 生/きゅうり 果実 生/乾燥わかめ 素干し 水戻し/たまねぎ りん茎 生/ぶなしめじ 生/バナナ 生	こいくち しょうゆ/米酢/米みそ 甘みそ	344 12.4 5.8 1.2
6	月		鶏肉の胡麻味噌焼き・野菜炒め(コーン・キャベツ)・中華スープ(きくらげ)・キウイフルーツ・ごはん		若鶏肉 もも 皮つき 生/ベーコン	車糖 三温糖/すりごま/ごま油/無発酵バター 有塩バター/調合油/水稲穀粒 精白米 うるち米	スイートコーン 缶詰 ホーホー/ルスタル/キャベツ 結球葉 生/たまねぎ りん茎 生/にんじん 根 皮つき 生/生しいたけ/きくらげ 乾/えのきたけ 生/キウイフルーツ 緑肉種 生	米みそ 淡色 辛みそ/こいくちしょうゆ/鶏がらだし/精製塩 家庭用	412 14.8 16.3 0.7
7	火		カレー・ゆでたまご・ブロッコリー・小女子佃煮・キウイフルーツ・ごはん		ぶた こま切れ/脱脂粉乳/鶏卵 全卵 生/いかなご つくだ煮	じゃがいも 塊茎 生/薄力粉 1等/サラダ油/水稲穀粒 精白米 うるち米	たまねぎ りん茎 生/にんじん 根 皮つき 生/ブロッコリー 花序 生/キウイフルーツ 緑肉種 生	カレー粉/中濃ソース	392 14.7 9.8 0.6
8	水		鯖の照り焼き・胡麻和え・トマト・みそ汁(大根・油揚げ)・みかん缶・ごはん		ますのすけ 焼き/焼き竹輪/油揚げ 生/いかなご 煮干し	車糖 上白糖/ごま いらい/水稲穀粒 精白米 うるち米	しょうが 根茎 生/ほうれんそう 葉 通年平均 生/にんじん 根 皮つき 生/キャベツ 結球葉 生/トマト 果実 生/だいこん 根 皮つき 生/温州みかん 缶詰 果肉	こいくち しょうゆ/米みそ 甘みそ	391 17.5 12 2
9	木		ウインナー・ジュニツェル・ひびきサラダ・味噌汁(なめこ・葱)・りんご・ごはん		若鶏肉 ささ身 生/鶏卵 全卵 生/いかなご 煮干し	薄力粉 1等/パン粉 乾燥/サラダ油/無発酵バター 有塩バター/車糖 三温糖/すりごま/水稲穀粒 精白米 うるち米	ほしひびき/にんじん 根 皮つき 生/きゅうり 果実 生/ごぼう 根 生/根深ねぎ 葉 軟白 生/なめこ 生/りんご 皮むき 生	塩・こしょう/マヨネーズ 全卵型/こいくちしょうゆ/米みそ 甘みそ	367 18 8.3 0.8
10	金		☆おめでとう給食 ピザバーグ・マカロニサラダ・ブロッコリー・味噌汁(もやし・油揚げ)・フルーツカクテル・ごはん		豚ひき肉 生/鶏卵 全卵 生/脱脂粉乳/プロセスチーズ/まぐろ 缶詰 油漬 フレコ かつ/油揚げ 生/いかなご 煮干し	パン粉 乾燥/マカロニ/水稲穀粒 精白米 うるち米	たまねぎ りん茎 生/赤ピーマン 果実 生/青ピーマン 果実 生/にんじん 根 皮つき 生/きゅうり 果実 生/ブロッコリー 花序 生/ブラックマッペもやし 生/温州みかん 缶詰 果肉/パインアップル 缶詰/キウイフルーツ 緑肉種 生	精製塩 家庭用/こしょう 黒粉/トマトケチャップ/マヨネーズ 全卵型/米みそ 甘みそ	448 20.2 17.5 1.4
13	月		一口カツ・春雨サラダ・レバーの胡麻和え・みそ汁(豆腐/わかめ)・いちご・ごはん		ぶた肉/鶏卵 全卵 生/鶏副生物 肝臓 生/木綿豆腐/いかなご 煮干し	薄力粉 1等/パン粉 乾燥/サラダ油(揚げ用)/はるさめ 普通はるさめ 乾/車糖 上白糖/ごま油/ごま いらい/じゃがいも でん粉/水稲穀粒 精白米 うるち米	ブラックマッペもやし 生/きゅうり 果実 生/温州みかん 缶詰 果肉/しょうが 根茎 生/乾燥わかめ 素干し 水戻し/いちご 生	中濃ソース/米酢/こいくちしょうゆ/米みそ 甘みそ	407 21.3 11.2 1.3

予 定 献 立 表

施設名： 幼保連携型認定こども園 こどもの森

食種名： 1号認定児

期 間： 令和8年04月01日(水) ~ 令和8年04月30日(木)



管理者	園 長	責任者

		間食 (午前)	昼食	間食 (午後)	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g) 塩分(g)
14	火		焼き餃子・切干煮・スープ(あさり・わかめ・卵)・オレンジ・ごはん		豚ひき肉 生/若鶏肉もも 皮つき 生/あさり 水煮/鶏卵 全卵 生	ごま油/じゃがいもでん粉/ぎょうざの皮/調合油/車糖 上白糖/サラダ油/水稲穀粒 精白米 うるち米	はくさい 結球葉 生/乾しいたけ 乾/にら 葉 生/しょうが 根茎 生/にんにく りん茎 生/だいこん 切干しだいこん 乾/にんじん 根 皮つき 生/さやえんどう 若ざや 生/乾燥わかめ 素干し 水戻し/ネーブル 砂じょう 生	こいくち しょうゆ/精製塩 家庭用/固形ブイヨン	389 14.6 10.6 1.6
15	水		煮魚・お浸し(キャベツ・コーン)・豚汁・キウイフルーツ・ごはん		アラスカめぬけ 生/かつお 加工品 削り節/ぶた肉/木綿豆腐	車糖 上白糖/さといも 球茎 生/板こんにやく 精粉こんにやく/ごま油/水稲穀粒 精白米 うるち米	キャベツ 結球葉 生/スイートコーン 缶詰 ホルカネスタイル/ごぼう 根 生/にんじん 根 皮つき 生/だいこん 根 皮つき 生/根深ねぎ 葉 軟白 生/生しいたけ/キウイフルーツ 緑肉種 生	こいくち しょうゆ/だし汁/米みそ 淡色辛みそ	314 16.3 5.5 1.6
16	木		シチュー・ブロッコリー・ツナサラダ・みかん缶・ごはん		ぶた こま切れ/脱脂粉乳/まぐろ 缶詰 油漬 フルク 初付	じゃがいも 塊茎 生/調合油/薄力粉 1等/無発酵バター 有塩バター/水稲穀粒 精白米 うるち米	にんじん 根 皮つき 生/たまねぎ りん茎 生/グリーンピース 冷凍/ブロッコリー 花序 生/レタス 土耕栽培 結球葉 生/きゅうり 果実 生/温州みかん 缶詰 果肉	固形ブイヨン/マヨネーズ 全卵型	396 13.5 13 0.6
17	金		ソース焼きそば・インゲンのおかか和え・トマト・ふりかけ(しらす・オカカ)・すまし汁(かにあし・みつば)・パイ缶・ごはん		大型豚肉 ばら 脂身つき 生/蒸しかまぼこ/かつお 加工品 削り節/しらす干し 微乾燥品/かつお 加工品 かつお節/かに風味かまぼこ	蒸し中華麺/調合油/車糖 上白糖/水稲穀粒 精白米 うるち米	にんじん 根 皮つき 生/たまねぎ りん茎 生/キャベツ 結球葉 生/青ピーマン 果実 生/あおのり 素干し/さやいんげん 若ざや 生/トマト 果実 生/根みつば 葉 生/パイナップル 缶詰	ウスターソース/精製塩 家庭用/こいくち しょうゆ/うすくち しょうゆ/だし汁/食塩	494 15.2 14.8 2.1
20	月		麻婆豆腐・中華風サラダ・にら玉スープ・パイ缶・ごはん		豚ひき肉 生/木綿豆腐/ロースハム/鶏卵 全卵 生	車糖 上白糖/ごま油/じゃがいもでん粉/はるさめ 普通はるさめ 乾/水稲穀粒 精白米 うるち米	根深ねぎ 葉 軟白 生/グリーンピース 冷凍/乾しいたけ 乾/しょうが 根茎 生/にんにく りん茎 生/キャベツ 結球葉 生/きゅうり 果実 生/にんじん 根 皮つき 生/にら 葉 生/パイナップル 缶詰	米みそ 淡色辛みそ/こいくち しょうゆ/鶏がらだし/米酢/だし汁/固形ブイヨン	396 14.8 12 1.3
21	火		松風焼き・ポイルキャベツ・うずら豆煮・味噌汁(麩・小松菜)・パイ缶・ごはん		鶏ひき肉 生/全粒国産 黄大豆 ゆで/鶏卵 全卵 生/かつお 加工品 削り節/いんげんまめ うずら豆/いかなご 煮干し	車糖 三温糖/じゃがいもでん粉/ごま いり/焼きふ 釜焼きふ/水稲穀粒 精白米 うるち米	にんじん 根 皮つき 生/たけのこ 水煮缶詰/乾しいたけ 乾/ほしひじき/キャベツ 結球葉 生/こまつな 葉 生/パイナップル 缶詰	こいくち しょうゆ/米みそ 淡色辛みそ/精製塩 家庭用/米みそ 甘みそ	402 18.8 9.6 1.5
22	水		鮭の和風ムニエル・竹の子の含め煮・味噌汁(もやし・油揚げ)・りんご・ごはん		ぎんざけ 養殖 生/ぶた肉/さつま揚げ/油揚げ 生/いかなご 煮干し	薄力粉 1等/調合油/サラダ油/車糖 三温糖/水稲穀粒 精白米 うるち米	レモン 全果 生/たけのこ 若茎 生/さやえんどう 若ざや 生/にんじん 根 皮つき 生/ブラックマッペもやし 生/りんご 皮むき 生	こいくち しょうゆ/米みそ 甘みそ	409 22.1 11.4 1.6

予 定 献 立 表

施設名： 幼保連携型認定こども園 こどもの森
 食種名： 1号認定児
 期 間： 令和8年04月01日(水) ~ 令和8年04月30日(木)



管理者	園 長	責任者

	間食 (午前)	昼食	間食 (午後)	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g) 塩分(g)
23	木	☆郷土料理 鶏つくね・納豆 和え・トマト・ 味噌汁(かぼ ちや・たまね ぎ)・オレンジ・ ごはん		鶏ひき肉 生/鶏卵 全卵 生/糸引き納豆 /しらす干し 微乾燥 品/いかなご 煮干し	車糖 上白糖/じゃが いもでん粉/水稲穀 粒 精白米 うるち米	れんこん 根茎 生/ にんじん 根 皮つき 生/たまねぎ りん茎 生/生しいたけ 生 /ひじき ほしひじ き/しょうが 根茎 生/ほうれんそう 葉 通年平均 生/トマト 果実 生/西洋かぼ ちや 果実 生/ネー ブル 砂じょう 生	食塩/うす くちしょう ゆ/こいく ちしょうゆ /米みそ 甘 みそ	378 19.8 8.9 1.2
24	金	鶏のから揚げ・ ごま風・ひじき 含め煮・コーン スープ (中華 風)・キウイフ ルーツ・ごはん		若鶏肉 もも 皮つき 生/鶏卵 全卵 生/ 油揚げ 生	じゃがいもでん粉/ 薄力粉 1等/ごま/ サラダ油(揚げ用)/ ごま油/車糖 三温糖 /水稲穀粒 精白米 うるち米	しょうが 根茎 生/ ほしひじき/にんじ ん 根 皮つき 生/ス イトコン 缶詰 クリームス タイル/乾しいたけ 乾/ あさつき 葉 生/キ ウイフルーツ 緑肉種 生	こいくち しょうゆ/ かつおだし 荒節/鶏が らだし/食 塩	402 14.5 14.3 1.1
27	月	とんちゃん焼 き・コーンス ローサラダ・若 竹汁・みかん 缶・ごはん		大型豚肉 ロース 脂身つ き 生/ロースハム	調合油/ごま/水稲 穀粒 精白米 うるち 米	にんにく りん茎 生 /しょうが 根茎 生 /根深ねぎ 葉 軟白 生/たまねぎ りん茎 生/キャベツ 結球葉 生/きゅうり 果実 生/スイートコン 缶詰 ホウレンソウ/たけの こ 若茎 ゆで/わかめ 原藻 生/温州みかん 缶詰 果肉	こいくち しょうゆ/ マヨネーズ 全卵型/か つおだし 荒 節/食塩	385 14.8 15.9 1.2
28	火	酢豚・シュウマ イ2個・中華ス ープ(にら卵)・ パイン缶・ごは ん		ぶた肉/豚ひき肉 生 /鶏卵 全卵 生	じゃがいもでん粉/ サラダ油(揚げ用)/ じゃがいも 塊茎 生 /車糖 上白糖/サラ ダ油/しゅうまいの 皮/水稲穀粒 精白米 うるち米	乾しいたけ 乾/にん じん 根 皮つき 生/ たまねぎ りん茎 生 /さやえんどう 若ざ や 生/根深ねぎ 葉 軟白 生/しょうが 根茎 生/にら 葉 生 /パインアップル 缶詰	こいくち しょうゆ/ 米酢/トマ トケチャッ プ/塩・こ しょう/鶏 がらだし/ 食塩/こ しょう 黒 粉	480 19.3 14.1 1.3
30	木	オムレツ・トマ ト・ベーコンポ テト焼き・スー プ(ほうれんそ う・なると)・オ レンジ・ごはん		鶏卵 全卵 生/豚ひ き肉 生/ベーコン/ なると	サラダ油/じゃがい も 塊茎 生/無発酵 バター 有塩バター/ 水稲穀粒 精白米 う るち米	たまねぎ りん茎 生 /トマト 果実 生/ パセリ 葉 生/ほう れんそう 葉 通年平 均 生/ネーブル 砂 じょう 生	塩・こしょ う/トマト ケチャップ /固形プイ ヨン	375 14.2 13.8 0.8

	各 標 品 群 量 の	(平均 使用 量)	エ ネ ル ギ ー	たん ぱ く 質	脂 質	炭 水 化 物	ナ ト リ ウ ム	カ リ ウ ム	カ ル シ ウ ム	鉄	ビ タ ミ ン				食 物 繊 維	食 塩 相 当 量
											A	B1	B2	C		
	g	g	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
合 計			393	16.6	11.7	58.2	500	591	92	2.4	245	0.31	0.22	34	4.1	1.2
栄養素別摂取目標			0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
充足率			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0



✿ご入園・ご進級おめでとうございませう✿
 少しでも食に興味を持ち、楽しい給食の時間が
 過ごせるような給食作りを心掛けて行きたいと思ひます。
 今年度もよろしくお願ひ致します😊



予定献立表

施設名： 幼保連携型認定こども園 こどもの森
 食種名： 1号認定児
 期間： 令和8年04月01日(水)～令和8年04月30日(木)



管理者	園長	責任者

間食(午前)	昼食	間食(午後)	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g) 塩分(g)

☆今月の特色☆

・4月14日 入園・進級おめでとう給食

給食 ・ピザバーグ ・マカロニサラダ ・ブロッコリー
 ・味噌汁(もやし・油揚げ) ・フルーツ ・ごはん

月行事として、お誕生会と入園・進級のお祝いを行います。

給食はおめでとう給食として提供します。

みんなで楽しく食べてくれたらなと思います(^^)♪



・4月23日 郷土料理 ～茨城県～

給食 ・鶏つくね ・納豆和え ・トマト ・味噌汁(かぼちゃ・玉ねぎ)
 ・オレンジ ・ごはん

おやつ ・牛乳 ・ふかしいも(干し芋)



今月は茨城県で有名な料理を提供します。

メインは鶏つくね。茨城県では「奥久慈ししゃも」や「つくば茜鶏」などの銘柄鶏が有名で、高品質な鶏つくねが有名です。園では一般的な鶏肉を使用しますが、そこに日本国内生産量1位を誇るレンコンを細かく刻んで混ぜます。フワシャキ食感の鶏つくね、食感を楽しんで食べてくれたら良いなと思います。そして副菜には納豆和え。茨城と言えば水戸納豆！納豆は筋肉の材料となるタンパク質、骨や歯を丈夫にするカルシウム、身体の潤滑油のようなビタミン、赤血球の材料となる鉄分が豊富な栄養満点食材です。

おやつには干し芋。茨城県は国内の干し芋生産約90%を占めています。自然の甘さが特徴で砂糖や添加物を使用していない素朴なおやつとして人気です。よく噛んで食べましょう！

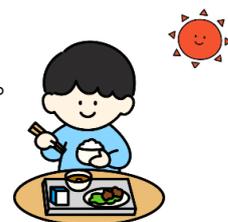


☆朝ごはんを食べて登園しよう！

朝ごはんは1日の始まりに欠かせない大切なエネルギーです。

朝ごはんをしっかりと食べると体が元気に働き、頭の動きも活発になります。

こども園で特に活動が多いのは午前中です。お外でたっぷり遊んだり、行事や室内遊び、時にはお散歩に行ったり…！朝、早めに起きご飯を食べてから登園出来るよう週間づけて行きましょう◎



※食材発注や園の行事により、献立を変更する場合がございます。

※ばんび組の前に毎日の給食とおやつを展示しています。お迎えの際にはぜひご覧ください♪

