令和8年

4月　給食献立表

第二福田保育園

	曜日	三未 10時おやつ	昼食献立名	三未加算食	3時おやつ	材料と体内での働き 熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
1 15	水	牛乳 乳ﾎﾞｰﾛ	うま煮 青菜のしらすあえ 納豆		牛乳 ﾍﾞｰｺﾝﾁｰｽﾞむしぱん	乳ﾎﾞｰﾛ・じゃが芋・小麦粉 ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ・砂糖	牛乳・豚もも肉・平天 ちりめん・納豆・ﾊﾞﾀｰ 調整豆乳・ﾁｰｽﾞ・ﾍﾞｰｺﾝ	人参・大根・水煮たけのこ ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ・ｷｬﾍﾞﾂ・小松菜
2 16	木	牛乳 ﾋﾞｽｺ	鶏肉の中華風照り煮 ばんさんすう もずくｽｰﾌﾟ		牛乳 きなこｸｯｷｰ	ﾋﾞｽｺ・ｵｲｽﾀｰｿｰｽ・ごま油 春雨・じゃが芋・小麦粉 砂糖	牛乳・鶏もも肉・絹豆腐 ﾊﾞﾀｰ・きな粉	きゅうり・人参・洗いもずく 玉ねぎ・やっこねぎ
3 17	金	牛乳 ｳｴﾊｰｽ	ﾁｷﾝｶﾚｰ ﾌﾚﾝﾁｻﾗﾀﾞ りんご		牛乳 菓子・するめ	ｳｴﾊｰｽ・じゃが芋・菓子 ｶﾚｰﾙｳ	牛乳・鶏もも肉・するめ	人参・玉ねぎ・ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ ｷｬﾍﾞﾂ・きゅうり・りんご
4 18	土	牛乳 ﾋﾞｽｹｯﾄ	ﾗｰﾒﾝ ﾅﾑﾙ ﾊﾞﾅﾅ		牛乳 菓子	ﾋﾞｽｹｯﾄ・中華麺・ごま油 菓子	牛乳・豚もも肉・なると 中みそ	もやし・ｺｰﾝ・わかめ・人参 やっこねぎ・きゅうり・ﾊﾞﾅﾅ
6 20	月	牛乳 ﾐﾆﾄﾞｰﾅﾂ	鶏ごぼう汁 大根ｻﾗﾀﾞ 手づくりふりかけ		牛乳 ココアクリームサンド	ﾐﾆﾄﾞｰﾅﾂ・おつゆ麩 じゃが芋・ﾏﾖﾄﾞﾚ・ｸﾞﾗﾆｭｰ糖 ロイヤルブレッド・純ココア	牛乳・鶏もも肉・厚揚げ 中みそ・ﾂﾅ水煮缶 ちりめん・ﾊﾞﾀｰ	人参・玉ねぎ・ささがきごぼう やっこねぎ・大根・ｷｬﾍﾞﾂ ゆかり
7 21	火	牛乳 ﾋﾞｽｺ	豚肉の生姜炒め 彩野菜のあえもの ｵﾚﾝｼﾞ		牛乳 ﾌﾗｲﾄﾞﾎﾟﾃﾄ	ﾋﾞｽｺ・ﾌﾗｲﾄﾞﾎﾟﾃﾄ	牛乳・豚もも肉	玉ねぎ・人参・しょうがﾁｭｰﾌﾞ 小松菜・白菜・もやし・ｺｰﾝ ｵﾚﾝｼﾞ
8 22	水	牛乳 ｳｴﾊｰｽ	鮭の塩焼き おひたし みそ汁		牛乳 菓子・昆布	ｳｴﾊｰｽ・さつま芋・菓子	牛乳・塩鮭・かつお節 油揚げ・中みそ・昆布	人参・小松菜・白菜・玉ねぎ ｷｬﾍﾞﾂ・やっこねぎ
9 23	木	牛乳 ﾋﾞｽｹｯﾄ	鶏肉のﾈｷﾞｿｰｽかけ 春野菜のきんぴら もみのり		牛乳 ｼｭｶﾞｰﾊﾟｲ	ﾋﾞｽｹｯﾄ・ごま油・じゃが芋 白ごま・ﾊﾟｲｼｰﾄ・ｸﾞﾗﾆｭｰ糖	牛乳・鶏もも肉・平天 もみのり	やっこねぎ・人参 ささがきごぼう・水煮たけのこ さやえんどう
10 (24)	金	牛乳 せんべい	わかめごはん のっぺい汁 ゆかりあえ	ﾊﾞﾅﾅ	牛乳 ﾖｰｸﾞﾙﾄｹｰｷ	せんべい・里芋・ごま油 小麦粉・ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ 砂糖	牛乳・鶏もも肉・木綿豆腐 ちくわ・油揚げ・ﾊﾞﾀｰ ﾌﾟﾚｰﾝﾖｰｸﾞﾙﾄ	人参・板こんにゃく・玉ねぎ やっこねぎ・ｷｬﾍﾞﾂ・きゅうり ゆかり・ﾊﾞﾅﾅ・いちごｼﾞｬﾑ わかめごはんの素
11 25	土	牛乳 ﾋﾞｽｺ	鶏塩うどん ﾂﾅｻﾗﾀﾞ ｵﾚﾝｼﾞ		牛乳 菓子	ﾋﾞｽｺ・冷凍うどん・里芋 ﾏﾖﾄﾞﾚ・菓子	牛乳・鶏もも肉・ちくわ 油揚げ・ﾂﾅ水煮缶	人参・玉ねぎ・しめじ やっこねぎ・ｷｬﾍﾞﾂ・きゅうり ｵﾚﾝｼﾞ
13 27	月	牛乳 乳ﾎﾞｰﾛ	さわらの照り焼き ごま塩ｻﾗﾀﾞ すまし汁		牛乳 菓子・ﾁｰｽﾞ	乳ﾎﾞｰﾛ・じゃが芋・白ごま ごま油・おつゆ麩・菓子	牛乳・さわら・ﾁｰｽﾞ	人参・もやし・きゅうり・玉ねぎ わかめ・やっこねぎ
14 28	火	牛乳 ｳｴﾊｰｽ	豚汁うどん 和風あえ ﾊﾞﾅﾅ		お茶 おにぎり	ｳｴﾊｰｽ・冷凍うどん じゃが芋	牛乳・豚もも肉・ちくわ 油揚げ・中みそ・鶏ミンチ	人参・玉ねぎ・やっこねぎ ｷｬﾍﾞﾂ・小松菜・ｺｰﾝ・ﾊﾞﾅﾅ
30	木	牛乳 ﾋﾞｽｹｯﾄ	からあげ ﾏｶﾛﾆｻﾗﾀﾞ 手作りふりかけ		牛乳 いちごｼｭｰｸﾘｰﾑ	ﾋﾞｽｹｯﾄ・片栗粉・ﾏｶﾛﾆ ﾏﾖﾄﾞﾚ・小麦粉・強力粉 ｸﾞﾗﾆｭｰ糖	牛乳・鶏もも肉・ちりめん ﾂﾅ水煮缶・ﾊﾞﾀｰ・卵 生ｸﾘｰﾑ	人参・ｷｬﾍﾞﾂ・きゅうり ゆかり・いちごｼﾞｬﾑ

☆24日（金）　誕生日会特別献立　　ちりめんごはん　グリルチキン　ボイルウインナー　ハムサラダ

※アレルギーについて

・平天、ちくわ、なると、かまぼこ、ウインナー、ハム、ベーコンは卵不使用のものを使用しています。

第二福田保育園の給食へのこだわり献立のポイント

①季節感のある献立：旬の食材を取り入れたメニューや行事食など積極的に取り入れています。

②人気のメニュー：カレーライスや麺類など子どもたちが好きなメニューを月に１回は 食べられるよう献立を考えています。また、オリジナルメニューとして おやつにはシュークリーム、給食ではとりめしなど第二福田保育園 独自のメニューを提供しています。

③お誕生日会献立：毎月テーマを決めて、子ども達が喜ぶメニューにしています。 ４、５歳のクラスはビュッフェ形式にし、おたまやトングの使い方や 自分が食べられる量を知り、取った分は残さず食べるなどビュッフェ でのマナーを学んでいます。誕生日会では野菜が苦手な子や少食な子でもたくさん食べる様子が見られます。

色々な食育活動♪

昨年度は旬の食材についての食育を行いました。子どもたちに、食材には旬があり、それぞれの季節によって働きが異なることを説明し、食材がどこの旬の季節に入るか自分たちで調べてきてもらいます。調べてきた食材が旬の季節と合っているか、クイズ感覚で楽しみながら、旬の食材に興味を持ってもらえるようにしています。その他にも夏には園庭で野菜を栽培し、成長の様子を観察したり、子どもたちが収穫した野菜を給食で提供したり、お家に持って帰ったりしています。また、新米の季節には、栄養士からお米の種類や炊きあがるまでの話をしたり、子どもたちと一緒におにぎりを握ったりします。第二福田保育園では、様々な食育活動を通して食べる意欲や食への興味を持ってもらえるようにしています。