



令和8年4月分献立表



大府市公私立保育園
令和8年2月25日

日 曜	献立名	使用材料名				午前のおやつ	午後のおやつ	エネルギー たんぱく質 脂質/塩分 ()は未満児
		黄色の食品 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくなるもの	調味料・その他			
1 水 ○	スパゲティミートソース 野菜サラダ	スパゲティ、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油、砂糖	豚挽	玉ねぎ、キャベツ、人参、ピーマン、きゅうり、コーンホール缶	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳 菓子(がんばれ野菜家族)	牛乳 菓子(きらきら星のおせんべい)	526.7(194.9) 18.3(7.2) 25.8(10.6) 2.2(0.4)
2 木 ○	シーチキンごはん わかめスープ 黄桃缶	米	ツナ、わかめ	黄桃缶、人参、コーンホール缶	醤油、酒、コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(ぼたぼた焼き)	498.0(208.6) 14.8(7.6) 13.2(8.9) 2.5(0.5)
3 金	メキシコ風ピラフ かぼちゃと玉ねぎのスープ	米、サラダ油	ウインナー	玉ねぎ、かぼちゃ、人参、ピーマン、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、塩、酒、カレー粉	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(ほしたべよ)	529.1(241.5) 14.9(13.2) 17.7(7.9) 2.8(0.4)
4 土	おにぎり(鮭・鮭) フルーツゼリー(みかん)	おにぎり(鮭・鮭)		フルーツゼリー(みかん)		ヨーグルト		
6 月 ○	味ごはん ごま和え 豆腐とえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、味噌、油揚げ	人参、もやし、きゅうり、ごぼう、ねぎ、えのきたけ、糸こんにゃく、白ごま、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子(えびちび)	528.6(195.4) 22.0(7.5) 14.1(7.7) 2.7(0.3)
7 火 ○	ごはん はんぺんとひじきの煮物 豆腐とねぎの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、はんぺん、味噌、油揚げ、ひじき、わかめ	人参、糸こんにゃく、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆コーンパンケーキ(米粉パウダー(パンケーキ用)、とうもろこしフレーク、サラダ油、コーンホール缶)	602.7(242.2) 25.9(8.6) 19.1(10.0) 2.9(0.5)
8 水 ○	焼きそば 中華わかめスープ	焼きそば、サラダ油、ごま油	豚平、わかめ	キャベツ、人参、玉ねぎ、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	ソース、中華スープの素、花かつお、塩	牛乳 バナナ	野菜ジュース(白ぶどう&ほうれん草) 菓子(おにぎりせんべい・塩)	361.4(197.7) 12.1(9.3) 6.4(4.0) 1.6(0.2)
9 木 ○	ごはん 若鶏のから揚げ 野菜サラダ 野菜スープ	米、片栗粉、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	若鶏	キャベツ、人参、玉ねぎ、きゅうり、パセリ	醤油、酒、コンソメスープの素、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 菓子(カルシウムせんべい)	612.1(212.8) 23.5(7.7) 22.4(7.7) 2.2(0.3)
10 金 ○	ごはん さわらのごま味噌かけ 拌三絲 豆腐と人参のすまし汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	さわら、豆腐、チキンハム、ミックス味噌	人参、きゅうり、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、酢、みりん、だし昆布、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(あけびの実パウダー(ケーキ)) (プレーン)	618.9(237.8) 27.8(8.0) 21.6(12.6) 1.8(0.2)
11 土	いなり寿司 フルーツゼリー(ぶどう)	いなり寿司		フルーツゼリー(ぶどう)		ヨーグルト		
13 月 ○	カレーライス マカロニサラダ 野菜ジュース(アップルキャロット)	米、じゃが芋、マカロニ(グルテンフリー)、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	豚平、ツナ	野菜ジュース(アップルキャロット)、玉ねぎ、人参、きゅうり	カレールー、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 洋菓子(クレープ(いちご))	723.9(237.5) 19.1(8.1) 29.0(12.6) 2.3(0.2)
14 火 ○	ごはん すき焼き風煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐、味噌、わかめ	白菜、人参、ねぎ、糸こんにゃく、玉ねぎ、えのきたけ、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子(古代米せんべい)(2枚)	622.0(250.2) 25.1(7.9) 20.1(11.1) 3.2(0.4)
15 水 ○	醤油ラーメン ごまだれサラダ	中華そば、砂糖、ごま油	チキンハム、わかめ	キャベツ、人参、もやし、コーンホール缶、きゅうり、ねぎ、生姜、白ごま	醤油、酢、中華スープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ウイナーパンケーキ(米粉パウダー(パンケーキ用)、サラダ油、豆乳、ウインナー)	463.9(257.3) 18.0(14.3) 14.8(10.4) 2.4(0.5)
16 木 ○	クロロール じゃがとろ卵焼き トマト キャベツと玉ねぎのスープ	クロロール、じゃが芋、サラダ油	卵、豚挽、ウインナー、とけるチーズ	玉ねぎ、人参、キャベツ、トマト、ピーマン、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、醤油、塩	牛乳 菓子(がんばれ野菜家族)	牛乳 菓子(ハッピーターン)	479.5(217.2) 20.2(7.6) 23.2(9.9) 2.0(0.3)
17 金 ○	大根とさんまの炊き込みごはん 中華和え わかめとえのきの味噌汁	米、砂糖、ごま油、サラダ油	さんま(味付)、味噌、ツナ、わかめ	大根、もやし、きゅうり、人参、ねぎ、コーンホール缶、えのきたけ、生姜	醤油、酒、削り節、酢、だし昆布	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(ミレービスケット)	513.7(208.0) 20.7(8.0) 16.1(9.0) 2.7(0.3)
18 土	おにぎり(鮭・鮭) やさしいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさしいゼリー		ヨーグルト		
20 月 ○	ごはん 厚揚げとキャベツの味噌炒め わかめと人参のすまし汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、厚揚げ、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(アスパラガスビスケット)	545.8(212.3) 23.7(8.0) 18.5(9.1) 2.0(0.3)
21 火 ○	ロールパン ミネストローネスープ シーチキンサラダ	ロールパン、じゃが芋、砂糖、マカロニ(グルテンフリー)	ツナ、ウインナー	キャベツ、人参、玉ねぎ、きゅうり、パセリ	りんご酢、コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆五平餅(米、砂糖、赤味噌、白ごま、みりん)	551.8(273.5) 19.9(13.6) 21.7(8.4) 2.2(0.5)
22 水	チキンライス コーンクリームスープ バナナ	米、とうもろこしフレーク、サラダ油	若鶏	バナナ、玉ねぎ、人参、コーンクリーム缶、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、中華スープの素、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 洋菓子(お米de国産りんごのタルト)	579.6(260.8) 17.8(7.9) 15.3(12.7) 1.7(0.3)
23 木 ○	ごはん ハンバーグ 付け合せ 野菜スープ	米、米粉(パン粉)、砂糖、サラダ油	豚挽、豆乳	玉ねぎ、キャベツ、人参、パセリ	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	◆豆乳ヨーグルトのフルーツ和え(豆乳のヨーグルト、砂糖、黄桃缶、バナナ、みかん缶、パイナップル)	472.3(161.1) 15.7(4.8) 9.9(4.2) 1.6(0.1)
24 金 ○	ごはん あじの香味焼き 拌三絲 なすと玉ねぎの味噌汁	米、春雨、片栗粉、サラダ油、砂糖、ごま油	あじ、チキンハム、味噌	なす、玉ねぎ、きゅうり、人参、えのきたけ、にんにく	醤油、削り節、酢、酒、だし昆布	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(あけびの実クッキー)(プレーン)	584.1(255.3) 27.0(13.1) 18.7(11.7) 2.4(0.2)
25 土	いなり寿司 フルーツゼリー(みかん)	いなり寿司		フルーツゼリー(みかん)		ヨーグルト		
27 月 ○	ごはん 関東煮 ごま和え	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、若鶏	大根、人参、もやし、きゅうり、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 菓子(ひとくちしょうゆせん)	488.9(219.9) 19.6(7.7) 13.0(11.4) 1.9(0.5)
28 火 ○	ピピン丼 中華わかめスープ フルーツゼリー(りんご)	米、ごま油、砂糖、サラダ油	豚挽、赤味噌、わかめ	フルーツゼリー(りんご)、もやし、人参、ほうれん草、ねぎ、えのきたけ、白ごま	中華スープの素、醤油、酢、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆ふわふわきなこ(焼酎、砂糖、サラダ油、きな粉、塩)	609.0(213.5) 23.6(9.4) 20.4(10.8) 0.9(0.3)
30 木 ○	ツナとわかめの混ぜごはん 豆腐とねぎの味噌汁	米	豆腐、ツナ、味噌	人参、ねぎ、白ごま	削り節、醤油、みりん、だし昆布、わかめご飯の素、塩	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子(源氏パイ)	478.3(211.7) 18.8(7.6) 17.2(11.1) 2.1(0.3)

◆は手作りおやつです。

※日にちの欄に○印がついている日は箸を持ってきてください。 ※材料の納品状況などにより、献立が変更する場合があります。ご了承ください。 ※太枠の日は、卵・乳アレルギーに対応した別メニューを用意しています。