

( 8 )

## 2026、4月分予定献立

保護者確認欄

エビ、イカ、カニ、タコ  
乳製品

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
6	7	8	9 米飯	10 米飯
			鶏肉のレモン風味 春キャベツのごま和え 豆腐のみそ汁	マーボー豆腐 春雨サラダ
13 黒糖パン	14 米飯	15 米飯	16 米飯	17 麦ご飯
マカロニのケチャップ炒め コンソメスープ	魚(めばる)のから揚げ 小松菜のおひたし たけのこと鶏肉のみそ煮	焼肉風 ワンタンスープ	鶏肉の塩こうじ焼き きゅうりの梅おかか和え 若竹汁	カレーライス 海と畑のサラダ
20 パン	21 米飯	22 パン	23 米飯	24 菜飯
ポテトとお米のささみカツ パンサンスー 中華スープ	焼き魚(さくらだい) 茎わかめのきんぴら はんぺんのすまし汁	焼きそば 海藻サラダ	鶏肉のさっぱり煮 ほうれんそうの和え物 豆苗スープ	いわしの甘露煮 キャベツの赤しそ和え 具だくさんみそ汁
27 パン	28 米飯	29	30 米飯	
えびのクリーム煮 野菜サラダ さくらゼリー	照り焼き肉団子 チンゲンサイとコーンの和え物 山菜のかきたま汁		スタミナ丼(肉、野菜) ふのみそ汁	

牛乳(パック)は毎日つきます。  
わかめ、ちりめん等海産物には、エビ・カニ等が含まれることがあります。

2026、4

No.1

6(月)			7(火)			8(水)			9(木)			10(金)		
									米飯 鶏肉のレモン風味 春キャベツのごま和え 豆腐のみそ汁			米飯 マーボー豆腐 春雨サラダ		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
									鶏もも皮つき 10g	50	60	冷凍豆腐	100	110
									でんぷん	5	6	豚ひき肉	38	45
									米ぬか油	5	6	しょうが	0.8	1
									こいくちしょうゆ	4	4.8	にんにく	0.8	1
									本みりん	1	1.2	にんじん	15	18
									上白糖	2.5	3	たまねぎ	32	38
									水	2	2.4	乾しいたけ	0.4	0.5
									レモン果汁	1.2	1.44	にら	6.5	7
												八丁みそ	5.2	6.3
									春キャベツ	55	66	トウバンジャン	0.25	0.45
									上白糖	0.3	0.36	こいくちしょうゆ	4.2	5
									うすくちしょうゆ	2	2.4	三温糖	1.2	1.44
									いりごま	0.4	0.48	オイスターソース	0.44	0.53
												清酒	1	1.2
									木綿豆腐	40	45	ごま油	0.4	0.5
									たまねぎ	20	24	でんぷん	1.5	1.6
									にんじん	9	10.8			
									塩蔵わかめ	1.2	1.4	はるさめ	5	6
									葉ねぎ	3.5	3.5	キャベツ	30	36
									出し昆布	0.6	0.6	にんじん	10	12
									削り節 3号だし	4	4	きゅうり	10	12
									みそ	7.25	7.4	チキンハム	8	9.6
												いりごま	0.6	0.72
												ごま油	0.6	0.72
												米酢	4.5	5.4
												上白糖	1.9	2.28
												うすくちしょうゆ	4.6	5.52

2026、4

No.2

13(月)			14(火)			15(水)			16(木)			17(金)		
黒糖パン マカロニのケチャップ炒め コンソメスープ			米飯 魚(めばる)のから揚げ 小松菜のおひたし たけのこと鶏肉のみそ煮			米飯 焼肉風 ワンタンスープ			米飯 鶏肉の塩こうじ焼き きゅうりの梅おかか和え 若竹汁			麦ご飯 カレーライス 海と畑のサラダ		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
チキンウインナースライス	40	48	めばる 2~3cmカット	60	72	豚肉ももスライス	25	30	鶏むね皮つき	小1,2年	その他	豚肩ロース1.5cm角切り	30	35
たまねぎ	14	16.8	天外天塩	0.4	0.48	牛肉ももばらスライス	25	30	塩こうじ	50	70	米ぬか油	0.3	0.3
ぶなしめじ	6	7.2	こしょう	0.03	0.04	米ぬか油	0.5	0.6	きゅうり	5.6	5.6	にんじん	20	22
ピーマン	3	3.6	でんぷん	6	7.2	キャベツ	50	60	乾燥カリカリ梅	30	36	たまねぎ	60	65
ツイストマカロニ	5	6	米ぬか油	6	7.2	にんじん	8	9.6	花かつお	0.4	0.48	じゃがいも	54	63
天外天塩	0.11	0.13	こまつな	34	40.8	たまねぎ	15	18	うすくちしょうゆ	0.5	0.6	マッシュルーム	4	5
こしょう	0.01	0.01	もやし	23	27.6	しょうが	0.8	0.96	上白糖	0.7	0.84	給食用カレーフレーク	16	18
ケチャップ	5.85	7.02	上白糖	0.22	0.26	ケチャップ	2	2.4	りんご	0.5	0.6	ウスターソース	2	2.2
ウスターソース	0.35	0.42	うすくちしょうゆ	2.7	3.24	りんご	2.5	3	塩蔵わかめ	1.5	1.8	ケチャップ	2	2
上白糖	0.11	0.13	たけのこ水煮	20	24	いりごま	0.9	1.08	木綿豆腐	40	48	りんご	3	3
ベーコン	5	6	鶏もも皮つき 10g	25	30	八丁みそ	1.7	2.04	たけのこ	30	33	赤ワイン	0.5	0.6
たまねぎ	20	24	じゃがいも	55	66	こいくちしょうゆ	4.1	4.92	にんじん	9	10.8	天外天塩	0.2	0.25
にんじん	9	11	にんじん	15	18	本みりん	0.9	1.08	葉ねぎ	3.5	3.5	ガラマササラ	0.01	0.04
レタス	25	30	冷凍さやいんげん	5	6	清酒	0.9	1.08	削り節 3号だし	4	4	ココナッツミルク	2.5	3
セロリー	3.3	4	板こんにゃく	20	24	ウスターソース	2.1	2.52	出し昆布	0.6	0.6	キャベツ	17	20.4
丸鶏スープベースHD	12	12	冷凍絹厚揚げ	18	21.6	上白糖	1.7	2.04	天外天塩	0.12	0.14	きゅうり	10	12
天外天塩	0.68	0.7	みそ	5	6	ワンタンの皮	8	9	うすくちしょうゆ	3.5	3.6	まぐろ油漬け	15	18
こしょう	0.03	0.04	上白糖	2	2.4	にんじん	6	7	本みりん	0.27	0.34	にんじん	5	6
			本みりん	1.19	1.43	えのきたけ	7	9				冷凍ホールコーン	5	6
黒砂糖	10	14	こいくちしょうゆ	1.74	2.09	葉ねぎ	3	3				乾しひじき	1.5	1.8
			削り節 3号だし	1	1.2	丸鶏スープベースHD	15	15				うすくちしょうゆ	2.2	2.64
			米ぬか油	0.4	0.48	天外天塩	0.12	0.13				米酢	2.8	3.36
			水	24	28.8	うすくちしょうゆ	4.2	4.3				上白糖	1.2	1.44
												米粒麦	11.1	14.3

2026、4

No.3

20(月)			21(火)			22(水)			23(木)			24(金)		
パン ポテとお米のささみカツ バンサンスー 中華スープ			米飯 焼き魚(さくらだい) 茎わかめのきんぴら はんぺんのすまし汁			パン 焼きそば 海藻サラダ			米飯 鶏肉のさっぱり煮 ほうれんそうの和え物 豆苗スープ			菜飯 いわしの甘露煮 キャベツの赤しそ和え 具だくさんみそ汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
ポテとお米のささみカツ 50g [乳、卵、小麦不使用]	1個	1個	さくらだい 切身 40g	1切	1切	焼きそばめん	28	33.6	鶏もも皮つき 10g	60	72	いわし甘露煮 50g	1尾	1尾
米ぬか油	5	5	天外天塩	0.2	0.2	豚肉ばらスライス	20	24	しょうが	0.5	0.6	キャベツ	60	72
はるさめ	6	7.2	茎わかめ	10	12	キャベツ	34	40	清酒	2.5	3	にんじん	6	7.2
きゅうり	20	24	牛肉ももスライス	12	14.4	もやし	20	25	米酢	4	4.8	ゆかり	0.6	0.72
チキンハム	10	12	ごぼう	9	10.8	たまねぎ	15	18	こいくちしょうゆ	3	3.6	にんじん	10	14
うすくちしょうゆ	3.6	4.32	さつま揚げ	3	3.6	にんじん	15	16	三温糖	2.8	3.36	木綿豆腐	30	35
上白糖	1.14	1.37	にんじん	4.5	5.4	にら	3	3.5	本みりん	2.5	3	突きこんにゃく	20	25
米酢	1.96	2.35	米ぬか油	0.2	0.24	葉ねぎ	3	3.5	でんぷん	0.4	0.48	ごぼう	9	11
ごま油	0.98	1.18	三温糖	0.6	0.72	お好みソース	7	8	水	1	1.2	葉ねぎ	3.5	3.5
豚肉ももスライス	15	20	こいくちしょうゆ	0.8	0.96	ウスターソース	4.8	6	ほうれんそう	15	18	みそ	7.25	7.4
チンゲンサイ	15	20	うすくちしょうゆ	0.5	0.6	天外天塩	0.17	0.2	冷凍ほうれんそう	15	18	煮干し	4	4
たまねぎ	20	25	清酒	0.3	0.36	こしょう	0.02	0.04	キャベツ	15	18	菜飯の素	2.17	2.8
にんじん	5	6	本みりん	0.3	0.36	あおのり	0.25	0.3	にんじん	3	3.6			
きくらげ	0.2	0.3	はんぺん	20	24	米ぬか油	0.5	0.6	上白糖	0.4	0.48			
ポークビヨン	15	15	えのきたけ	4	5	蒸しささみ	15	18	うすくちしょうゆ	2.5	3			
天外天塩	0.12	0.13	乾燥湯葉	1	1.2	きゅうり	25	30	焼豚	5	6			
こしょう	0.03	0.04	塩蔵わかめ	1.2	1.3	にんじん	3	3.6	たまねぎ	20	25			
うすくちしょうゆ	4.1	4.3	みつば	3	3.6	海藻ミックス	1.2	1.44	にんじん	9	11			
ごま油	0.3	0.3	天外天塩	0.15	0.16	うすくちしょうゆ	2.5	3	豆苗	8	10			
			うすくちしょうゆ	4	4.1	米酢	2.1	2.52	セロリー	3.3	4			
			出し昆布	0.6	0.6	上白糖	0.9	1.08	丸鶏スープベースHD	12	12			
			削り節 3号だし	4	4	ごま油	0.5	0.6	天外天塩	0.68	0.7			
									こしょう	0.02	0.03			
									こんにゃく寒天	1	1			

2026、4

No.4

27(月)			28(火)			29(水)			30(木)					
パン			米飯						米飯					
えびのクリーム煮			照り焼き肉団子						スタミナ丼(肉、野菜)					
野菜サラダ			チンゲンサイとコーンの和え物						ふのみそ汁					
さくらゼリー			山菜のかきたま汁											
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
むきえび	20	24	肉団子(照焼) 25g [乳、卵、小麦不使用]	2個	2個				牛肉ももばらスライス	45	54			
たまねぎ	38	45.6							米ぬか油	0.3	0.36			
にんじん	9	10.8							しょうが	0.2	0.24			
じゃがいも	45	54	冷凍ホールコーン	5	6				にんにく	0.2	0.24			
マッシュルーム	5	6	チンゲンサイ	50	60				突きこんにゃく	15	18			
マカロニ	5	6	天外天塩	0.3	0.36				清酒	0.5	0.6			
有塩バター	3	3.6	こしょう	0.01	0.01				こいくちしょうゆ	2.3	2.76			
小麦粉	3	3.6							三温糖	1	1.2			
天外天塩	0.64	0.7	山菜水煮ミックス (ふき、わらび、みずな)	15	18				大豆もやし	25	30			
こしょう	0.03	0.04							ほうれんそう	20	24			
調理用牛乳	40	48	たまねぎ	8	10				冷凍ほうれんそう	20	24			
白ワイン	0.6	0.72	にんじん	9	11				いりごま	1	1.2			
丸鶏スープベースHD	12	13	木綿豆腐	30	35				うすくちしょうゆ	2.2	2.64			
			鶏卵	15	17				上白糖	0.6	0.72			
ブロッコリー	15	18	葉ねぎ	3.5	3.5				米酢	2	2.4			
冷凍ブロッコリー	15	18	天外天塩	0.15	0.17				ごま油	0.9	1.08			
赤ピーマン	5	6	うすくちしょうゆ	4.2	4.3									
きゅうり	10	12	でんぷん	0.3	0.33				たまねぎ	30	35			
チキンハム	10	12	出し昆布	0.6	0.6				にんじん	9	11			
上白糖	1.1	1.32	削り節 3号だし	4	4				油揚げ	2	2.2			
米酢	2.8	3.36							塩蔵わかめ	1.2	1.3			
うすくちしょうゆ	2.2	2.64							おつゆふ	1.2	1.3			
									葉ねぎ	3.5	3.5			
さくらゼリー 30g (さくらんぼ、レモン)	1個	1個							出し昆布	0.6	0.6			
									削り節 3号だし	4	4			
									みそ	7.25	7.4			