

4月の給食だより

【今月の目標】
みんなと一緒に
楽しく食べよう

2026年3月31日
足羽東こども園

日	曜	献立名	9:30(未満児)	15:00(全員)	延長保育 (飲み物 お茶)
1	水	ぶたにくのりんごソースいため コーンいりキャベツサラダ そうめんじる ふりかけ	牛乳 じゃが芋せんべい	おちゃ あげせんべい	せんべい
2	木	マーボー豆腐 しゅうまい はるさめのすのもの	牛乳 ゼリー	おちゃ こぎかなばりばり	クッキー
3	金	とりにくのケチャップに いんげんのソテー とうふとえのきのスープ	牛乳 ウエハース	おちゃ Ca せんべい	ビスケット
4	土	(土曜保育ご利用の方は、弁当・お茶・箸を持参下さい)	お茶 せんべい	お茶 ビスケット	
6	月	てりやきにくだんご きゅうりのにんじんのマヨネーズあえ わかめとたまねぎのすましじる	牛乳 野菜家族	おちゃ きなこマカロニ	せんべい
7	火	たまねぎいりとりにくのさっぱり に ブロッコリーのごまあえ かぼちゃとねぎのみそじる オレンジ	牛乳 塩せんべい	ミルク ムーンライト	クッキー
8	水	お楽しみ弁当の日 🍱 (球状のものは 1/4 にカットして下さい)	牛乳 小魚家族	おちゃ ほしたべよ	ビスケット
9	木	ポークカレーシチュー スティックきゅうり フルーツミックス	牛乳 お子様せんべい	ミルク かぼちゃせんべい	せんべい
10	金	あかうおのにつけ うすあげときゃべつのにびたし わかめとにんじんのすましじる	牛乳 紫芋せんべい	おちゃ バナナ	クッキー
11	土	(土曜保育ご利用の方は、弁当・お茶・箸を持参下さい)	お茶 せんべい	お茶 ビスケット	
13	月	さけのムニエル いんげんのおかかあえ うすあげとにんじんのみそじる	お茶 ミニクッキー	おちゃ やきいも	ビスケット
14	火	たまねぎいりぶたのしょうがやき マカロニサラダ とうふともやしのみそじる	牛乳 ポーロ	ミルク やさいせんべい	せんべい
15	水	誕生会 🎂 まぜごはん わかどりのからあげ パインいりキャベツサラダ ふとたまねぎのすましじる	牛乳 お子様せんべい	カルピス こめこクレープ	クッキー
16	木	ウインナーいりジャーマンポテト コーンとにんじんのソテー あっさりスープ	牛乳 ライスパフ	ミルク しょうゆせんべい	ビスケット
17	金	ヒレカツ げんきピーマンのきんぴらいため だいこんとねぎのみそじる	牛乳 ほうれん草煎餅	おちゃ きなこせんべい	せんべい
18	土	(土曜保育ご利用の方は、弁当・お茶・箸を持参下さい)	お茶 せんべい	お茶 ビスケット	
20	月	しろみさかなのフライ ほうれんそうのソテー じゃがいもとにんじんのスープ	牛乳 プチクッキー	ミルク ソフトせんべい	クッキー
21	火	ぶたじゃが きゅうりのちゅうかあえ わかめとたまねぎのみそじる	牛乳 塩せんべい	おちゃ カルシウムラスク	ビスケット
22	水	パンの日 🍞 オムレツ やさいいりスパゲティいため ベーコンとえのきのスープ ジャム	牛乳 ライスパフ	おちゃ ヨーグルト	せんべい
23	木	ハンバーグ のりしおこふきいも ジュリアンスープ	牛乳 野菜家族	ミルク ひじきあられ	クッキー
24	金	お楽しみ弁当の日 🍱 (球状のものは 1/4 にカットして下さい)	牛乳 紫芋せんべい	おちゃ ぱりんこ	ビスケット
25	土	(土曜保育ご利用の方は、弁当・お茶・箸を持参下さい)	お茶 せんべい	お茶 ビスケット	
27	月	さばのみそに こまつなとハムのソテー うどんいりすましじる	牛乳 お子様せんべい	おちゃ むしばん	せんべい
28	火	たけのこごはん ポテトとおこめのササミカツ ブロッコリーのゴマドレッシングあえ ふとたまねぎのみそじる	牛乳 小魚家族	ミルク チョイス	クッキー
29	水	昭和の日 🌸			
30	木	チキンカレーシチュー ふくしんづけ フルーツミックス	牛乳 ポーロ	ミルク しょうゆせんべい	ビスケット

※給食者の状況によって献立が変わることがあります。

手作りおやつ

食育活動

ピーマンのたねとり
キャベツちぎり等を行います。



【今月使用する食材の産地】

北海道 青森 千葉 群馬 長野 愛知
岐阜 静岡 富山 石川 福井 徳島 香川
高知 佐賀 熊本 フィリピン メキシコ

食育だより

*子ども達が献立を読めるように平仮名表記が多くなっています。ご家庭でお子様と一緒に確認してみてください。

新年度を迎え、新入園児も加わってにぎやかな園生活がスタートします。子どもたちにとって、友達と食べる食事やさまざまな活動など、園での新しい体験は成長の上でとても大切です。特に「毎日の食事」は子どもの心と体の成長や発達を支える基礎となります。「美味しい」や「楽しい」など食事を通して食べ物を大切にすることやマナーなどを身に付けていきます。子ども達がより良い食生活が送れるよう、職員一同心を込めた食事作りに取り組んでいきます。

お楽しみ弁当について

○こども園では毎月2回「お楽しみ弁当」の日を設けています
(6月～9月はお弁当の日はありません)



○弁当箱、弁当袋など、すべてに分かりやすい位置に名前の記入をお願いします

○ご飯やおかずはお子様の食べられる量、食べやすい大きさ・固さに合わせて下さい

○一口サイズのおにぎりや食べ慣れたおかずなど、自分で食べやすいように配慮をお願いします

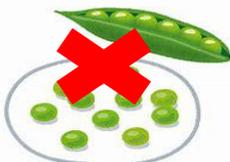
○爪楊枝やピック類は怪我の危険性がある為、0～2歳児は禁止とします

【誤嚥・窒息事故防止の為、次の食品は使用にご注意ください】

○プチトマトやうずらの卵、ぶどう、さくらんぼ等は使用しないか、**球状の物を使用する場合は必ず1/4にカットをお願いします**



○**豆類(枝豆・グリーンピース・煮豆等)、球形のチーズ、ゼリー、こんにゃくゼリー、プリン等は使用しないようにお願いします**



※内閣府「教育・保育施設における事故防止及び事故発生時の対応の為のガイドライン」
消費者庁ホームページより

○**なお配慮されていないおかず等が入っていた場合はそのまま持ち帰りますので、ご了承下さい**

お米持参について(3～5歳児)

- ・お米は毎月5日までにお持ちください
- ・袋、ビニールともに記名をお願いします
- ・量は1升分(1.5kg)です
- ・持参した日はコドモンでもお知らせ下さい



給食で使用する食材について(乳・卵不使用)

和風だし・コンソメ

ハム・ベーコン・ウインナー

カレールー・シチュールウ

マヨネーズ・

手作りドレッシング

*上記の食材は全園児が同じ物を食べられるように配慮しています

