



4月献立表



2026年

さつき認定こども園

日	曜日	昼	おやつ	血や肉、骨をつくる(あか)	力や熱となる(きいろ)	体の調子をととのえる(みどり)	
1	水	カレーライス、コールスローサラダ、フルーツヨーグルト	豆乳プリン、牛乳	豚肩ロース、ヨーグルト、調整豆乳、ゼラチン、きな粉、牛乳	白米、押麦、じゃが芋、食塩不使用バター、油、小麦粉、スキムミルク、マヨドレ、すりごま白、三温糖、黒糖	にんにく、たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、ホールコーン缶、バナナ、みかん缶、りんご	
2	木	ご飯、魚の野菜あんかけ、ひじきの煮物、じゃが芋とワカメのみそ汁、りんご	ツナマヨおにぎり、牛乳	白身魚、大豆水煮缶、卵なし竹輪、油揚げ、削り節、みそ、ツナ水煮缶、牛乳	白米、片栗粉、油、酒、三温糖、じゃがいも、マヨドレ	たまねぎ、人参、ピーマン、(乾)ひじき、カットワカメ、ネギ、りんご、焼きのり	
3	金	マーボ丼、春雨スープ、ナムル、オレシジ	ジャムパン、牛乳	木綿豆腐、豚ひき肉、牛乳	白米、ごま油、三温糖、片栗粉、はるさめ、すりごま白、食パン、いちごジャム	人参、長ネギ、チンゲンサイ、生しいたけ、ほうれんそう、もやし、オレシジ	
4	土	五目うどん、かぼちゃ煮、オレシジ	13時降園	油揚げ、鶏もも肉、削り節、牛乳	ゆでうどん、三温糖	たまねぎ、人参、白菜、(乾)しいたけ、かぼちゃ、オレシジ	
6	月	三色丼、大根の煮物、キャベツのみそ汁、りんご	黒糖カステラ、牛乳	鶏ひき肉、卵、卵なし竹輪、油揚げ、削り節、みそ、牛乳	白米、三温糖、強力粉、重曹、粉黒糖	しょうが、ほうれんそう、大根、いんげん、しめじ、キャベツ、りんご、レーズン	
7	火	パン、ミネストローネ、ポテトサラダ、チキンナゲット、オレシジ	しらすとしそのおにぎり、牛乳	ベーコン(卵・乳不使用、大豆水煮缶)、ゆで卵、ヨーグルト、鶏ひき肉、沖縄豆腐、しらす干し、牛乳	ロールパン、じゃがいも、マヨドレ、小麦粉、片栗粉、油	キャベツ、たまねぎ、人参、セロリ、ホールトマト缶、きゅうり、りんご、にんにく、オレシジ、大葉	
8	水	きびごはん、鮭のクリーム煮、トマトとオクラの和え物、フロッコリーのスープ、バナナ	もすく入りひらやーちー、牛乳	鮭、牛乳、花かつお、ベーコン(卵・乳不使用、無調整豆乳、ツナ水煮缶、牛乳)	白米、もちきび、小麦粉、食塩不使用バター、小麦粉、油	チンゲンサイ、たまねぎ、コーン缶、オクラ、トマト、えのき、フロッコリー、バナナ、人参、もすく、にら、	
9	木	親子丼、もすくの酢の物、なめこと豆腐のみそ汁、パイン缶	味噌おにぎり、牛乳	鶏もも肉、卵、絹ごし豆腐、削り節、みそ、ツナ水煮缶、牛乳	白米、三温糖	玉葱、人参、(乾)しいたけ、ほうれん草、もすく、生姜、レモン汁、胡瓜、なめこ、ネギ、パイン缶、焼きのり	
10	金	雑穀ごはん、手作りふりかけ、魚の天ぷら、人参しりしりー、冬瓜とオクラのとろろスープ	パイナップルケーキ、牛乳	しらす干し、白身魚、卵、かつお節、無調整豆乳、牛乳	白米、押麦、もちきび、白いりごま、三温糖、小麦粉、油、米粉、B.P、油	焼きのり、青のり、人参、とうがん、オクラ、パイン缶、	
11	土	ケチャップチキンライス、大根サラダ、コーンとほうれん草のスープ	アスパラガスビスケット、牛乳	鶏もも肉、ツナ水煮缶、無調整豆乳、牛乳	白米、グリーンピース、油、ごまドレッシング、アスパラガスビスケット	人参、玉葱、ピーマン、大根、きゅうり、赤パプリカ、黄パプリカ、クリームコーン缶、ほうれん草、しめじ	
13	月	ミートソーススパゲティ、グリーンサラダ、豆乳スープ、さつま芋のレモン煮	麩のきなこラスク、牛乳	豚ひき肉、粉チーズ、調整豆乳、きな粉、牛乳	スパゲッティ、油、ごま油、ごまいり、オリーブ油、さつまいも、三温糖、麩、食塩不使用バター	玉葱、人参、ピーマン、にんにく、生しいたけ、ホールトマト缶、レタス、胡瓜、トマト、フロッコリー、しめじ、レモン汁、レーズン	
14	火	ご飯、鶏のマヨネーズ焼き、白菜の和え物、さつま汁、バナナ	青菜おにぎり、牛乳	鶏もも肉、普通牛乳、粉チーズ、油揚げ、豚肩ロース、削り節、みそ、さくらさび	白米、マヨドレ、パン粉、三温糖、さつまいも、油	たまねぎ、赤パプリカ、ほうれんそう、白菜、人参、いんげん、長ネギ、ネギ、バナナ、小松菜	
15	水	カレーライス、コールスローサラダ、フルーツヨーグルト	ふかし芋、牛乳	豚肩ロース、ヨーグルト	白米、押麦、じゃがいも、食塩不使用バター、油、小麦粉、スキムミルク、マヨドレ、すりごま白、三温糖	にんにく、たまねぎ、人参、キャベツ、きゅうり、ホールコーン缶、バナナ、みかん缶、りんご、さつま芋	
16	木	お弁当会	ほうれん草蒸しパン、牛乳	牛乳	小麦粉、B.P、三温糖、油	ほうれん草、	
17	金	ご飯、魚の野菜あんかけ、ひじきの煮物、じゃが芋とワカメのみそ汁、りんご	ゆかりおにぎり、牛乳	白身魚、大豆水煮缶、卵なし竹輪、油揚げ、削り節、みそ、牛乳	白米、片栗粉、油、酒、三温糖、じゃがいも、白いりごま	たまねぎ、人参、ピーマン、(乾)ひじき、カットワカメ、ネギ、りんご、ゆかり	
18	土	五目うどん、かぼちゃ煮、オレシジ	せんべい、牛乳	油揚げ、鶏もも肉、削り節、牛乳	ゆでうどん、三温糖、白米	たまねぎ、人参、白菜、(乾)しいたけ、かぼちゃ、オレシジ、梅肉、焼きのり	
20	月	マーボ丼、春雨スープ、ナムル、オレシジ	じゃこおにぎり、牛乳	木綿豆腐、豚ひき肉、しらす干し、牛乳	白米、ごま油、三温糖、片栗粉、はるさめ、白いりごま	人参、長ネギ、チンゲンサイ、生しいたけ、ほうれんそう、もやし、オレシジ、青のり、焼きのり	
21	火	ご飯、ぎせい豆腐、かぼちゃのサラダ、ソーメン汁、バナナ	干しエビと野菜のかき揚げ、牛乳	木綿豆腐、鶏ひき肉、卵、ヨーグルト、削り節、干しエビ、卵、牛乳	白米、油、三温糖、マヨドレ、そうめん、小麦粉	人参、長ネギ、(乾)しいたけ、かぼちゃ、きゅうり、レーズン、ネギ、バナナ、玉ねぎ、もすく	
22	水	パン、ミネストローネ、ポテトサラダ、チキンナゲット、オレシジ	♡お誕生日会♡ 誕生日ケーキ、牛乳	ベーコン(卵・乳不使用、大豆水煮缶)、ゆで卵、ヨーグルト、鶏ひき肉、沖縄豆腐、卵	ロールパン、じゃが芋、マヨドレ、小麦粉、片栗粉、油、グラニュー糖、食塩不使用バター、生クリーム、ショア	キャベツ、玉葱、人参、セロリ、ホールトマト缶、胡瓜、りんご、にんにく、オレシジ、ブルーベリー、みかん缶	
23	木	三色丼、大根の煮物、キャベツのみそ汁、りんご	わかめおにぎり、牛乳	鶏ひき肉、卵、卵なし竹輪、油揚げ、削り節、みそ、牛乳	白米、三温糖	しょうが、ほうれんそう、大根、いんげん、しめじ、キャベツ、りんご、ワカメご飯の素	
24	金	きびごはん、鮭のクリーム煮、トマトとオクラの和え物、フロッコリーのスープ、バナナ	人参ホットケーキ、牛乳	鮭、牛乳、ベーコン(卵・乳不使用、無調整豆乳、卵、牛乳)	白米、もちきび、小麦粉、食塩不使用バター、三温糖、HM、油、	チンゲンサイ、たまねぎ、コーン缶、オクラ、トマト、フロッコリー、えのき、バナナ、人参	
25	土	ケチャップチキンライス、大根サラダ、コーンとほうれん草のスープ	せんべい、りんご、牛乳	鶏もも肉、ツナ水煮缶、無調整豆乳、牛乳	白米、グリーンピース、油、ごまドレッシング、ぼたぼた焼き	人参、玉葱、ピーマン、大根、胡瓜、赤パプリカ、黄パプリカ、クリームコーン缶、ほうれん草、しめじ、りんご	
27	月	親子丼、もすくの酢の物、なめこと豆腐のみそ汁、パイン缶	みかんゼリー、牛乳	鶏もも肉、卵、絹ごし豆腐、削り節、みそ、牛乳	白米、三温糖、アガー、オレシジ	玉葱、人参、(乾)しいたけ、ほうれん草、もすく、しょうが、レモン汁、胡瓜、なめこ、ネギ、パイン缶、みかん缶	
28	火	雑穀ごはん、手作りふりかけ、魚の天ぷら、人参しりしりー、冬瓜とオクラのとろろスープ	ちんびん、牛乳	しらす干し、白身魚、卵、かつお節、卵、牛乳	白米、押麦、もちきび、白いりごま、三温糖、小麦粉、油、B.P、粉黒糖	焼きのり、青のり、人参、とうがん、オクラ	
29	水	***** 昭和の日 *****					
30	木	ミートソーススパゲティ、グリーンサラダ、豆乳スープ、さつま芋のレモン煮	納豆みそおにぎり、牛乳	豚ひき肉、粉チーズ、調整豆乳、ひきわり納豆、みそ、花かつお、牛乳	スパゲッティ、油、ごま油、ごまいり、オリーブ油、さつまいも、三温糖、白米	玉葱、人参、ピーマン、にんにく、生しいたけ、ホールトマト缶、レタス、胡瓜、トマト、フロッコリー、しめじ、レモン汁、レーズン、長ネギ、焼きのり	

*献立は都合により変更することがあります

*毎月第2木曜日はお弁当会です。愛情いっぱいのお弁当よろしくお願ひします。





4月離乳食献立表 (中・後期)



2026年4月

さつき認定こども園

日	曜日	昼	おやつ	血や肉、骨をつくる (あか)	カや熱となる (きいろ)	体の調子をととのえる (みどり)	
1	水	5〜7分粥、鶏ひき肉とじゃが芋のやわらか煮、野菜スープ、バナナヨーグルト	キャベツの豆乳おじや	鶏ひき肉、ヨーグルト、無調整豆乳	7倍粥〜5倍粥、じゃがいも、片栗粉	人参、たまねぎ、バナナ、キャベツ	
2	木	5〜7分粥、白身魚と人参のやわらか煮、じゃが芋とワカメのスープ、りんご煮	大豆と玉ねぎのおじや	白身魚、水煮大豆	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、じゃがいも	人参、カットワカメ、りんご、たまねぎ	
3	金	5〜7分粥、豆腐とほうれん草のくたくた煮、野菜スープ、オレンジ	人参粥	木綿豆腐	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	ほうれん草、チンゲンサイ、もやし、オレンジ、人参	
4	土	五目うどん、オレンジ	13時降園	鶏ささ身 (挽肉)	ゆでうどん、片栗粉、7倍粥〜5倍粥、	たまねぎ、人参、白菜、オレンジ	
6	月	5〜7分粥、鶏ひき肉とほうれん草のくたくた煮、キャベツのみそ汁、りんご煮	大根といんげんのおじや	鶏ひき肉	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	ほうれん草、キャベツ、りんご、大根、いんげん	
7	火	5〜7分粥、ひき肉とじゃが芋のくたくた煮、野菜のスープ、オレンジ	しらすと人参のおじや	鶏ひき肉、大豆水煮缶、しらす干し	7倍粥〜5倍粥、じゃがいも、片栗粉	キャベツ、たまねぎ、人参、セロリ、ホールトマト缶、オレンジ	
8	水	5〜7分粥、鮭と玉ねぎのやわらか煮、ブロッコリーのスープ、バナナ	トマトとオクラの豆乳おじや	鮭、無調整豆乳	7倍粥〜5倍粥	たまねぎ、ブロッコリー、ホールコーン缶、バナナ、トマト、オクラ	
9	木	5〜7分粥、ささみとほうれん草のやわらか煮、豆腐と玉ねぎのスープ	ツナと人参のおじや	鶏ささみ、絹ごし豆腐、ツナ水煮缶	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	ほうれん草、たまねぎ、人参	
10	金	5〜7分粥、白身魚と人参のくたくた煮、冬瓜とオクラのとろとろスープ	しらすの磯風味粥	白身魚、しらす干し	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	人参、とうがん、オクラ、青のり	
11	土	5〜7分粥、ささみと野菜のやわらか煮、ほうれん草のクリームスープ	ツナと大根のおじや	鶏ささみ、無調整豆乳、ツナ水煮缶	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	人参、たまねぎ、ピーマン、クリームコーン缶、ほうれん草、大根	
13	月	5〜7分粥、ひき肉と野菜のやわらか煮、豆乳スープ、さつま芋マッシュ	野菜のおじや	鶏ひき肉、調製豆乳、調製粉乳	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、さつまいも	たまねぎ、人参、ピーマン、ブロッコリー、トマト	
14	火	5〜7分粥、ささみと玉ねぎのくたくた煮、さつま芋のスープ、バナナ	青菜粥	鶏ささみ	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、さつまいも	たまねぎ、赤パプリカ、人参、バナナ、小松菜	
15	水	5〜7分粥、鶏ひき肉とじゃが芋のくたくた煮、野菜スープ、バナナヨーグルト	芋粥	鶏ひき肉、ヨーグルト	7倍粥〜5倍粥、じゃがいも、片栗粉、さつまいも	キャベツ、人参、たまねぎ、バナナ	
16	木	5〜7分粥、納豆とじゃが芋のやわらか煮、そうめんとおクラのスープ	ほうれん草粥	挽きわり納豆	7倍粥〜5倍粥、じゃがいも、そうめん	オクラ、ほうれん草	
17	金	5〜7分粥、白身魚と人参のくたくた煮、じゃが芋のスープ、りんご煮	大豆とピーマンのおじや	白身魚、大豆水煮缶	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、じゃがいも	人参、たまねぎ、りんご、ピーマン	
18	土	五目うどん、オレンジ	かぼちゃ粥	鶏ささ身 (挽肉)	ゆでうどん、片栗粉7倍粥〜5倍粥、	たまねぎ、人参、白菜、オレンジ、かぼちゃ	
20	月	5〜7分粥、豆腐とほうれん草のやわらか煮、野菜スープ、オレンジ	しらすと人参のおじや	木綿豆腐、しらす干し	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	ほうれん草葉先、チンゲンサイ、もやし、オレンジ、人参	
21	火	5〜7分粥、鶏ひき肉とかぼちゃのやわらか煮、ソース汁、バナナ	豆腐と人参のおじや	鶏ひき肉、木綿豆腐	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、そうめん	かぼちゃ、バナナ、人参	
22	水	5〜7分粥、ひき肉とじゃが芋のくたくた煮、野菜のスープ、オレンジ	人参粥、りんご煮	鶏ひき肉、大豆水煮缶	7倍粥〜5倍粥、じゃがいも、片栗粉	キャベツ、たまねぎ、人参、セロリ、ホールトマト缶、オレンジ、りんご	
23	木	5〜7分粥、鶏ひき肉とほうれん草のくたくた煮、キャベツのみそ汁、りんご煮	大根といんげんのおじや	鶏ひき肉	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	ほうれん草、キャベツ、りんご、大根、いんげん	
24	金	5〜7分粥、鮭とチンゲン菜のやわらか煮、チンゲン菜と豆腐のスープ、バナナ	トマトとおくらのおじや	鮭、絹ごし豆腐	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	チンゲンサイ、バナナ、トマト、オクラ	
25	土	5〜7分粥、ささみと大根のやわらか煮、ほうれん草のクリームスープ	ツナとパプリカのおじや	鶏ささみ、無調整豆乳、ツナ水煮缶	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	大根、クリームコーン缶、ほうれん草、赤パプリカ、黄パプリカ	
27	月	5〜7分粥、ささみと人参のやわらか煮、豆腐と玉ねぎのみそ汁	青菜のおかか粥	鶏ささみ、絹ごし豆腐、花かつお	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	人参、たまねぎ、ほうれん草	
28	火	白身魚と人参のやわらか煮、冬瓜とオクラのとろとろスープ	しらすの磯風味粥	白身魚、しらす干し	片栗粉7倍粥〜5倍粥、	人参、とうがん、オクラ、青のり	
29	水	***** 昭和の日 *****					
30	木	5〜7分粥、ひき肉と野菜のくたくた煮、豆乳スープ、さつま芋マッシュ	納豆とトマトのおじや	鶏ひき肉、調製豆乳、調製粉乳、ひきわり納豆	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、さつまいも	たまねぎ、人参、ピーマン、ブロッコリー、トマト	

*献立は都合により変更することがあります。

*基本的には中期→だし汁、後期→だし汁と醤油で味付けをしています。

