

給食だより

令和8年 4月号



社会福祉法人 晋栄福祉会 新福島ちどり保育園
給食担当 富士産業(株) 栄養士 谷末 明子
西尾 眞理子



ご進級、ご入園おめでとうございます

新しい環境での生活が始まり、不安と緊張でいっぱいの毎日だと思います。
新しく入園する子どもたちにとっては初めての給食も始まります。
今年度も安心・安全でおいしい給食作りを通して、子どもたちの楽しい園生活をサポートしていきたいと思ひます。よろしくお願ひいたします。

新福島ちどり保育園の給食について

- 旬の食材や行事食をとり入れ、季節感が味わえる献立内容です。
- できる限り国産で、安全な食材を使用する
- 週5日間の手作りおやつを実施
- 素材の味を生かした、薄味での調理を心がけていきます
- アレルギー対応を行っています
- 天然のかつおや昆布だしを使用



リクエストメニュー

2日 ガパオライス	14日 きのことカレーピラフ
14日 フライドポテト	16日 納豆トースト
24日 ツナおにぎり	27日 白身魚のポテト焼き



なかよし給食について

新福島ちどり保育園では、アレルギーがある子ども、ない子ども「**食べる事が楽しいな**」と感じられるように、食に関する経験を積み重ね、健康な生活の基礎となるよう「**食を営む力**」を育むことを目標とします。アレルギーのある子どもない子ども楽しい雰囲気と一緒に給食を食べさせたいという願ひから卵と乳製品を使っていない「**なかよし給食**」を行っています。

※その他のアレルギーがある場合は個別で対応します。

いただきます



離乳食について

離乳食では、毎日の献立の幼児食で使用する食材の中から、ご家庭と相談しながら一人ひとりの発育や食事の進み具合に応じて進めていきます。食材を選ぶ前提として、ご家庭で食べたことがあるものや、食事の状態を聞き取りしながら、食の形状などを決めていきます。子どもたちの今後の豊かな食生活を送る為の準備期間なので、いろいろな食べ物に慣れていけるよう丁寧に進めていきます。

～季節のメニュー春～

今月の季節のメニューは春野菜の塩肉じゃがです。春野菜は春に旬を迎える野菜で気温の上昇や日照時間の増加により成長するため、みずみずしく柔らかく甘みがあるのが特徴です。

この時期にしか食べられない春野菜をたくさん食べてほしいと思ひます！

展示食

毎日の給食とおやつを展示しています。子ども達がどんな給食をどれくらいの量を食べているのかなど、子ども達と一緒に見て話をしてくださいね。



今月の予定

4/1(水) 進級式
4/4(土) 入園式

4月の目標

保育園の給食に慣れる

2026年 4月 新福島ちどり保育園献立表

		行事食メニュー													
		1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	13	14	15	
		水	木	金	土	月	火	水	木	金	土	月	火	水	
乳児期 おやつ	うす焼き	うの花クッキー	ミレービスケット	動物ビスケット	ぱりんこ	動物ビスケット	うす焼き	うの花クッキー	ミレービスケット	動物ビスケット	ぱりんこ	動物ビスケット	うす焼き		
	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳		
	のりわかめせんべい	かぼちゃせんべい	にんじんせんべい	のりわかめせんべい	かぼちゃせんべい	にんじんせんべい	のりわかめせんべい	かぼちゃせんべい	にんじんせんべい	のりわかめせんべい	かぼちゃせんべい	にんじんせんべい	のりわかめせんべい		
行事	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶		
	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ		
	進級式			入園式								身体測定 (乳児)	身体測定 (幼児)		
昼食	☆赤飯	リクエストメニュー ☆ガバオライス	☆ごはん	☆あじの照焼井	☆ごはん	☆ごはん	☆きつねうどん	☆ごはん	☆ごはん	☆マーボー丼	☆ごはん	リクエストメニュー ☆まきのこカレーピラフ	☆ごはん		
	精白米 40g もち米 10g あずき、全粒、乾 3g 食塩 0.3g 黒ごま(いり) 0.1g ☆鱈の西京焼き さわら 40g 料理酒 1g 三温糖 1.5g 白みそ 2g 白ごま(すり) 0.3g キャノラ油 0.5g ☆ほうれん草おかか和え ほうれん草 20g 太もやし 20g 人参 5g 三温糖 1g 濃口醤油 2.5g 花かつお 0.4g ☆すまし汁 おつゆ麩 1g かつお(乾) 0.3g みつば 1g 薄口醤油 3g 料理酒 2g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g ☆カレー風味チキン 鶏肉 50g 三温糖 2.5g 口醤油 3g カレー粉 0.2g ☆ゆでブロッコリー ブロッコリー 20g 食塩 0.1g ☆キャベツのマヨ和え キャベツ 30g しょうが おろし 0.2g ウスターソース 4g 濃口醤油 2g 三温糖 2g カレールー 0.1g ☆ひじきのマリネ 乾燥ひじき 1.2g 人参 1g ローズハム 5g きゅうり 15g キャノラ油 0.7g 濃口醤油 2g 穀物酢 0.7g 三温糖 0.5g ☆春雨スープ ホトト 15g 玉葱 5g コンソメ 1.1g パセリ 乾 0.01g	精白米 50g アジ 40g 料理酒 1g 三温糖 2g 濃口醤油 3g キャノラ油 1g ブロッコリー 20g 食塩 0.1g ☆キャベツのマヨ和え キャベツ 30g しょうが おろし 0.5g かつおだしパック 0.5g まびき菜 5g ☆ブロッコリーのしらす和え ブロッコリー 35g かつお(乾) 0.5g しらす干し 4g 三温糖 1.5g 濃口醤油 3g 食塩 0.3g 濃口醤油 1g 丸鶏がらスープ 0.7g	精白米 50g アジ 40g 料理酒 1g 三温糖 2g 大根 50g 人参 15g 穀物酢 4g 濃口醤油 4g 料理酒 4g 三温糖 2.5g キャベツ 30g しょうが おろし 0.5g かつおだしパック 0.5g まびき菜 5g ☆白菜 白菜 20g 小松菜 10g しめじ 10g 人参 5g 三温糖 1g 薄口醤油 2g 花かつお 0.2g ☆すまし汁 南瓜 15g かつお(乾) 0.3g 薄口醤油 3g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g ☆さばのゴマ味噌焼き さば 40g 料理酒 1g しょうが おろし 0.2g 味噌 2g かつお(乾) 1g 三温糖 2g 濃口醤油 0.5g 白ごま(すり) 0.5g ☆納豆 納豆 20g ☆おかか和え 白菜 20g 小松菜 10g しめじ 10g 人参 5g 三温糖 1g 濃口醤油 2.5g ごま油 0.1g ☆フルーツ バナナ 30g	冷凍うどん 100g すし揚 10g 三温糖 1g 濃口醤油 1.5g ほうれん草 10g かつお(乾) 1g 食塩 0.1g 三温糖 2g 薄口醤油 7g かつおだしパック 1g ☆和え物 太もやし 20g 人参 10g しめじ 10g 人参 10g マヨネーズ 4g 食塩 0.1g ☆味噌汁 白菜 15g 玉葱 5g 味噌 5g バナナ 30g	精白米 50g 精白米 50g ☆白身魚の香味焼き ☆豚肉のしぐれ煮 ☆白身魚の香味焼き ☆おまかせ ☆まきのこカレーピラフ ☆ナムル ☆味噌汁 ☆味噌汁 ☆味噌汁 ☆中華スープ キャベツ 15g コーン 5g 濃口醤油 1g 丸鶏がらスープ 0.7g	精白米 50g とうふ 50g 豚ミンチ 20g 玉葱 15g 人参 10g キャノラ油 1.5g しょうが おろし 1g 丸鶏がらスープ 0.2g 濃口醤油 2g 赤だし味噌 4g 片栗粉 1.5g 青ネギ 3g ☆ナムル しろうな 35g きゅうり 5g 太もやし 10g ごま油 0.2g 三温糖 0.5g 味噌 2g 濃口醤油 3g キャベツ 15g コーン 5g 濃口醤油 1g 丸鶏がらスープ 0.7g	精白米 50g 玉葱 15g 食塩 0.1g マヨネーズ 2g パン粉 3g パセリ 乾 0.2g ☆しろなソテー しろな 20g 人参 10g ボトト 10g ベーコン 5g キャベツ 15g 焼竹輪 5g 濃口醤油 5g コンソメ 3g ☆オニオンスープ 玉葱 20g パセリ 乾 0.1g コンソメ 1.1g 食塩 0.1g	リクエストメニュー ☆まきのこカレーピラフ 精白米 55g ☆すき焼き風煮 牛肉 25g キャノラ油 0.5g 三温糖 0.5g 濃口醤油 1g 焼き豆腐 20g 白菜 30g 玉葱 15g カレー粉 0.5g ☆マヨネーズ和え ブロッコリー 25g キャベツ 15g 三温糖 3g 濃口醤油 5g ☆かつおだしパック 0.5g ☆ももずく酢 味付ももずく 15g きゅうり 10g 太もやし 15g 人参 2g 濃口醤油 0.5g ☆味噌汁 ホトト 15g えのき 5g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g					
午後おやつ	☆高野ラスク	☆ジャムスコーン	☆豆乳ココアプリン	☆フルーツ	☆スイートポテト	☆お熱ラスク	☆菜飯おにぎり	☆豆腐ドーナツ	☆バナナケーキ	☆市販おやつ	☆ぶどうゼリー	リクエストメニュー ☆フライドポテト	☆スイートパンキン		
	高野豆腐 6.10g 三温糖 3g 調製豆乳 3g メープルシロップ 3g ざらめ糖 0.5g	ホットケーキミックス 15g ベーキングパウダー 0.8g 食塩 0.1g キャノラ油 4g 調製豆乳 4g いちごジャム 8g	調製豆乳 50g 三温糖 10g 水 3g ビュアココア 0.4g ゼラチン 0.8g	バナナ 30g キャノラ油 1.6g 三温糖 3g 調製豆乳 5g 黒ごま(いり) 0.01g	さつまいも 35g キャノラ油 1.6g 三温糖 3g 調製豆乳 5g 黒ごま(いり) 0.01g	おつゆ麩 2g キャノラ油 1.5g 三温糖 0.5g きな粉 1g	精白米 35g 菜飯の素 0.2g	ホットケーキミックス 25g ベーキングパウダー 0.6g キャノラ油 5g きな粉 2g	ホットケーキミックス 20g ベーキングパウダー 0.6g 三温糖 6g キャノラ油 6g 調製豆乳 20g バナナ 15g	ミレービスケット 6g ぱりんこ 8g	ぶどうジュース 50g 水 20g 粉寒天 0.3g 三温糖 2g	☆フライドポテト ホトト 40g キャノラ油 16.5kg/m 5g 食塩 0.1g	かぼちゃ 40g キャノラ油 1.6g 三温糖 3g 調製豆乳 5g 黒ごま(いり) 0.01g		
○牛乳	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○ほうじ茶 150g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g	○牛乳 200g		

※納入都合などにより、一部献立や食材の変更等が場合によってあります。その際はご了承願います。

2026年 4月 新福島ちどり保育園献立表

		16 木	17 金	18 土	20 月	21 火	22 水	23 木	24 金	25 土	27 月	28 火	30 木	行事食メニュー
乳児 朝おやつ		うの花クッキー 高たんぱく牛乳	ミレービスケット 高たんぱく牛乳	動物ビスケット 高たんぱく牛乳	ぱりんこ 高たんぱく牛乳	動物ビスケット 高たんぱく牛乳	うず焼き 高たんぱく牛乳	うの花クッキー 高たんぱく牛乳	ミレービスケット 高たんぱく牛乳	動物ビスケット 高たんぱく牛乳	ぱりんこ 高たんぱく牛乳	動物ビスケット 高たんぱく牛乳	うの花クッキー 高たんぱく牛乳	
		かぼちゃせんべい ほうじ茶	にんじんせんべい ほうじ茶	のりわかめせんべい ほうじ茶	かぼちゃせんべい ほうじ茶	にんじんせんべい ほうじ茶	のりわかめせんべい ほうじ茶	かぼちゃせんべい ほうじ茶	にんじんせんべい ほうじ茶	のりわかめせんべい ほうじ茶	かぼちゃせんべい ほうじ茶	にんじんせんべい ほうじ茶	かぼちゃせんべい ほうじ茶	
		ハイハイ リクエスト メニュー	ハイハイ 季節のメニュー ～春～	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ お楽しみ会	ハイハイ 絵本シアター 絵本貸出し	ハイハイ	ハイハイ こどもの日の集い	ハイハイ ミニ音楽会	ハイハイ
屋 食	☆ごはん	☆ごはん	☆チンジャオロース丼	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆焼きそば	☆豚丼	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	
	精白米 50g ☆饅頭の味噌焼き さわら 40g 料理酒 1g しょうが おろし 0.2g 味噌 4g 三温糖 2g 濃口醤油 2g ☆キャベツ キャベツ 20g 食塩 0.1g ☆南瓜の子ほろあんかけ かぼちゃ 50g 鶏ミンチ 5g 三温糖 1.5g 濃口醤油 2.5g かつおだしパック 0.3g ☆漬汁 絹ごし豆腐 15g かつわか(乾) 0.3g 薄口醤油 3g 料理酒 2g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g ☆野菜の塩肉じゃが 豚肉 30g 新メークイン 50g 新たまねぎ 40g 人参 15g キャノラ油 0.3g ごま油 1g 料理酒 1.5g 三温糖 2g 濃口醤油 2g 食塩 0.5g 丸鶏がらスープ 0.8g グリーンピース 5g ☆アスパラのポテト炒め アスパラ 20g たまやし 20g 焼竹輪 5g 味噌 3g ☆味噌汁 ほうれん草 15g かつわか(乾) 0.3g 味噌 1g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g 豚肉 40g 玉葱 50g ピーマン 8g たけのこ(水煮) 5g 赤パプリカ 5g ごま油 1g 人参 5g 料理酒 1.5g 三温糖 1.2g 濃口醤油 1g オイスターソース 4g ☆切干大根の揚げ 切干大根 8g まびき菜 8g ロースハム 5g マヨネーズ 5g 味噌 1g ☆白菜スープ 白菜 15g かつわか(乾) 0.3g 食塩 0.2g 濃口醤油 1g 丸鶏がらスープ 0.7g	精白米 50g ☆さばの塩焼き さば 40g 食塩 0.2g キャノラ油 0.5g ☆白菜の和え物 白菜 15g 人参 5g 三温糖 0.5g 濃口醤油 1g ☆ひじき豆 乾燥ひじき 2.5g キャノラ油 0.2g 水煮大豆 12g 人参 8g 油揚げ 5g 三温糖 1.5g 濃口醤油 2.5g グリーンピース 3g ☆味噌汁 ほうれん草 15g かつわか(乾) 0.3g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g ☆ハンバーグ 豚ミンチ 25g 鶏ミンチ 25g 玉葱みじん 15g パン粉 5g 食塩 0.2g キャノラ油 1g とんかつソース 1g ☆粉吹きいも ホトト 20g パセリ 乾 0.1g ☆マカロニサラダ 大根 35g 人参 5g まびき菜 5g 味噌 5g 三温糖 0.2g ☆味噌汁 南瓜 15g 油揚げ 3g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g ☆鶏の唐揚げ 鶏肉 50g しょうが おろし 0.5g 料理酒 0.5g 三温糖 2g 濃口醤油 3g 片栗粉 5g キャノラ油 4g ☆ゆでキャベツ キャベツ 20g 食塩 0.1g ☆大根サラダ 大根 35g 人参 5g まびき菜 5g 味噌 5g 三温糖 0.2g ☆味噌汁 南瓜 15g 油揚げ 3g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g ☆たらの風味焼き たら 40g しょうが おろし 0.5g 濃口醤油 2g みりん風 2g 小麦粉 5g キャノラ油 1g ☆納豆 納豆 20g 食塩 0.1g ☆アロココのマヨ炒め アロココ 25g キャベツ 15g 焼竹輪 5g マヨネーズ 5g 濃口醤油 1g 白ごま(すり) 0.3g ☆豚汁 豚肉 8g 大根 5g 人参 5g 青ネギ 2g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g ☆豚丼 豚肉 25g キャベツ 15g 人参 10g 玉葱 10g しめじ 5g キャノラ油 1g 食塩 0.4g ☆豚汁 ほうれん草 30g 人参 10g コーン 5g マヨネーズ 4g 食塩 0.1g ☆味噌汁 絹ごし豆腐 15g しめじ 5g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g ☆ごはん リクエストメニュー ☆白身魚のポテト焼き ホキ 40g 食塩 0.2g NSが用だト 15g 玉葱みじん 8g マヨネーズ 5g パセリ 乾 0.1g キャノラ油 1g ☆ゆでパロッコリー パロッコリー 20g 食塩 0.1g ☆もやしソテー たまやし 25g 玉葱 10g しめじ 5g ベーコン 5g キャノラ油 0.5g 濃口醤油 2g ごま油 0.5g ☆コンソメスープ しろな 15g 人参 5g コンソメ 1.2g 食塩 0.1g	精白米 50g ☆鶏肉の塩焼き 鶏肉 50g 塩 4g みりん風 3g キャノラ油 1g ☆お浸し たまやし 15g 人参 5g 三温糖 0.5g 濃口醤油 1.5g ☆サラダ キャベツ 30g きゅうり 10g ロースハム 5g マヨネーズ 5g ☆味噌汁 ソフト豆腐 15g なめこ 5g 青ネギ 2g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g ☆たらの漬焼き たら 40g 料理酒 0.2g 三温糖 2g 濃口醤油 3g ☆ゆでパロッコリー パロッコリー 20g 食塩 0.1g ☆味噌汁 切干大根 8g きゅうり 8g 焼竹輪 5g 三温糖 1g 濃口醤油 2g 白ごま(すり) 0.3g ☆味噌汁 キャベツ 15g かつわか(乾) 0.3g 味噌 5g かつおだしパック 0.7g だし昆布 0.3g			
午後 おやつ	リクエストメニュー ☆納豆トースト 絹ごし豆腐 15g 水 20g マヨネーズ 4g 挽きわり納豆 6g 刻みのり 0.2g ☆お茶 ○ほうじ茶 150g	☆チュロス 絹ごし豆腐 15g ホトトキックス 15g キャノラ油 1.5g ☆牛乳 ○牛乳 200g	☆オレンジ オレンジ 50g ☆牛乳 ○牛乳 200g	☆りんごゼリー りんごジュース 50g 水 20g 粉寒天 0.35g 三温糖 4g ☆牛乳 ○牛乳 200g	☆ごまクッキー ホトトキックス 17g 三温糖 2g キャノラ油 3g 練りこま(白) 5g ごま いり 0.5g ☆牛乳 ○牛乳 200g	☆フルーツ バナナ 33.33g ☆牛乳 ○牛乳 200g	☆パウンドケーキ 小麦粉 15g ベーキングパウダー 0.8g 三温糖 6g 調製豆乳 15g キャノラ油 2.5g ☆牛乳 ○牛乳 200g	リクエストメニュー ☆ツナおにぎり 精白米 35g シーチキン 10g 濃口醤油 0.5g ☆お茶 ○ほうじ茶 150g	☆市販おやつ ミレービスケット 9g うず焼き 2g ☆牛乳 ○牛乳 200g	☆フルーツ バナナ 33.33g ☆牛乳 ○牛乳 200g	☆みそポテト ホトト 50g 小麦粉 6g 水 10g キャノラ油 5g ----- 0g 味噌 3g 三温糖 2.5g みりん風 0.5g 料理酒 1g 水 1g ☆お茶 ○ほうじ茶 150g	☆マカロニきなこ マカロニ 12g きな粉 2.5g 三温糖 1.5g 食塩 0.09g ☆牛乳 ○牛乳 200g		

※納入都合などにより、一部献立や食材の変更等が場合によってあります。その際はご了承願います。