

2026年4月 献立表

日	曜日	献立名	午前おやつ	さいりょう		
				赤◇血や肉になるもの 魚類・肉類 豆類・乳類・卵類	緑◇からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄◇かや体温となるもの 穀類・油脂類 砂糖類・いも類
1	水	・ごはん ・厚揚げと豚肉の中華炒め ・ブロッコリーサラダ ・中華スープ・甘夏みかん	・せんべい ・麦茶 ・しらす青のトースト ・牛乳	厚揚げ、豚肉 牛乳、しらす、青のり	玉ねぎ、人参、にんにく、しょうが、小松菜 ブロッコリー、キャベツ、コーン もやし、にら、甘夏みかん	胚芽米 サラダ油、ごま油 上白糖 食パン、ごま
2	木	・ミートソーススパゲティ ・春キャベツサラダ ・コンソメスープ ・バナナ	・クラッカー ・牛乳 ・こんぶおにぎり ・麦茶	豚ひき肉 ロースハム ウィンナー 塩こんぶ	玉ねぎ、トマト缶、にんにく、パセリ 春キャベツ、きゅうり、コーン、人参 ほうれん草、しめじ バナナ	スパゲティ、サラダ油 上白糖 胚芽米、ごま、ごま油
3	金	・ごはん ・さけのお焼き ・ほうれん草のおかか和え ・みそ汁・りんご	・ミレービスケット ・牛乳 ・マカロニきなこ ・牛乳	さけ ちくわ、かつお節 木綿豆腐、味噌、牛乳、きなこ	ほうれん草、もやし、人参 なめこ、りんご	胚芽米 マカロニ、上白糖
4	土	・ごはん ・カレー肉じゃが ・ブロッコリーのゆかり和え ・みそ汁・オレンジ	・ポーロ ・牛乳 ・チーズクッキー ・牛乳	豚肉 かつお節、味噌、牛乳、粉チーズ	玉ねぎ、人参 ブロッコリー、キャベツ、ゆかり ほうれん草、えのき、オレンジ	胚芽米 じゃが芋、サラダ油、上白糖 小麦粉、バター
6	月	・ごはん ・豚肉の生姜焼き ・ひじきサラダ ・みそ汁・バナナヨーグルト	・せんべい ・麦茶 ・ココア蒸しパン ・牛乳	豚肉 ひじき、ツナ、油揚げ 味噌、ヨーグルト、牛乳	玉ねぎ、人参、しょうが きゅうり、コーン キャベツ、バナナ、ココア	胚芽米 サラダ油、上白糖 小麦粉
7	火	・チキンカレー ・アスパラのチーズサラダ ・コンソメスープ ・りんご	・クラッカー ・牛乳 ・コンフレーククリスピー ・牛乳	鶏肉、スキムミルク チーズ 牛乳	玉ねぎ、人参、にんにく、しょうが アスパラガス、コーン、白菜 もやし、ブロッコリー りんご	胚芽米、じゃが芋、バター、小麦粉 上白糖、サラダ油 コンフレーク マシュマロ、バター
8	水	・麦ご飯 ・カレーのオーロラソース ・根菜のきんぴら ・みそ汁・バナナ	・ミレービスケット ・牛乳 ・ピザポテト ・牛乳	カレー さつま揚げ、豆腐 牛乳、ウィンナー、チーズ	ごぼう、大根、人参 小松菜、バナナ、玉ねぎ、コーン、パセリ	胚芽米、押麦 ごま油、上白糖、ごま じゃが芋
9	木	・ロールパン ・パーベキューチキン ・ほうれん草のマヨ和え ・ミルクスープ・清見オレンジ	・ポーロ ・牛乳 ・切干大根おにぎり ・麦茶	鶏肉 ウィンナー、牛乳	パセリ ほうれん草、キャベツ、コーン、人参 かぼちゃ、玉ねぎ、清見オレンジ 切干大根、人参、小松菜	バターロール 上白糖 小麦粉、バター、胚芽米
10	金	・ごはん ・さけのねぎみそ焼き ・納豆和え ・ずまし汁・りんご	・せんべい ・麦茶 ・ホットケーキ ・牛乳	さけ、味噌 納豆 わかめ、かつお節、牛乳	長ねぎ、万能ねぎ 小松菜、キャベツ、人参 大根、りんご	胚芽米 上白糖 ホットケーキミックス
11	土	・厚揚げそぼろ丼 ・マカロニサラダ ・みそ汁 ・バナナ	・クラッカー ・牛乳 ・みたらしかぼちゅ ・牛乳	厚揚げ、豚ひき肉 ツナ かつお節、味噌 牛乳	玉ねぎ、にんにく、しょうが、いんげん きゅうり、人参 白菜、ほうれん草 バナナ、かぼちゅ	胚芽米、サラダ油、上白糖 マカロニ 片栗粉
13	月	・ごはん ・鶏肉のごまteri焼き ・切干大根の煮物 ・みそ汁・清見オレンジ	・ミレービスケット ・牛乳 ・みそポテト ・牛乳	鶏肉 油揚げ かつお節、味噌、牛乳	切干大根、人参、小松菜 キャベツ、しめじ、清見オレンジ	胚芽米 ごま 上白糖 じゃが芋、片栗粉、サラダ油
14	火	・麦ご飯 ・カレーの梅みそ焼き ・ほうれん草サラダ ・ずまし汁・りんご	・ポーロ ・牛乳 ・オレンジゼリー ・牛乳	カレー、味噌 わかめ、かつお節 牛乳、かんてん	梅 ほうれん草、キャベツ、コーン、人参 大根、りんご、オレンジジュース、みかん缶	胚芽米、押麦 上白糖 サラダ油
15	水	・ごはん ・厚揚げと豚肉の中華炒め ・ブロッコリーサラダ ・中華スープ・甘夏みかん	・せんべい ・麦茶 ・しらす青のトースト ・牛乳	厚揚げ、豚肉 牛乳、しらす、青のり	玉ねぎ、人参、にんにく、しょうが、小松菜 ブロッコリー、キャベツ、コーン もやし、にら、甘夏みかん	胚芽米 サラダ油、ごま油 上白糖 食パン、ごま

ご入園、ご進級
おめでとうございます



暖かい陽気と共に、
新しいクラスでの一年がスタートしました。

新しい環境になり疲れやすい時期ですので、
睡眠をしっかり取って、朝ごはんを
きちんと食べて元気に登園しましょう☆

安全でおいしい給食の提供とともに、
食に関心を持ってもらえるような食育を
行っていきたいと思っております。

今年度もよろしく願い致します。

食育キャラクター
モグちゃん



4/30
(木)

☆春の彩りメニュー☆



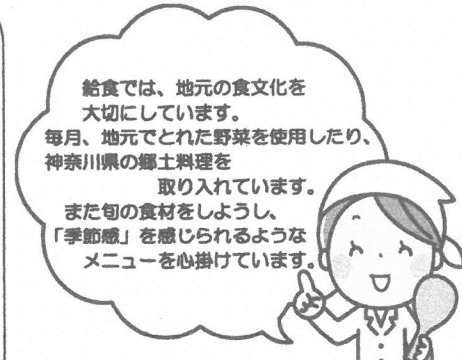
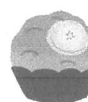
たけのこごはん
さけの彩りマヨ焼き
スナップエンドウサラダ
みそ汁
ばんかん



4/24
(金)

【おやつ】

お楽しみ
バナナケーキ



給食では、地元の食文化を
大切にしています。
毎月、地元でとれた野菜を使用したり、
神奈川県産の郷土料理を
取り入れています。
また旬の食材をしようし、
「季節感」を感じられるような
メニューを心掛けています。

今月は
「たまねぎ」が
神奈川県産の野菜です。



港南台保育園

2026年4月 献立表

日	曜日	献立名	午前おやつ	ざいりょう				
				赤◇血や肉になるもの		緑◇からだの調子を整えるもの		黄◇力や体温となるもの
				魚類・肉類 豆類・乳類・卵類	野菜類・葉類・くだもの類	穀類・油脂類 砂糖類・いも類		
			午後おやつ					
16	木	・ミートソースパグティ ・香キャベツサラダ ・コンソメスープ ・バナナ	・クラッカー ・牛乳 ・こんぶおにぎり ・麦茶	豚ひき肉 ロースハム ウィンナー 塩こんぶ	玉ねぎ, トマト缶, にんにく, パセリ 香キャベツ, きゅうり, コーン, 人参 ほうれん草, しめじ バナナ	スパゲティ, サラダ油 上白糖 胚芽米, ごま, ごま油		
17	金	・ごはん ・さけのしお焼き ・ほうれん草のおかか和え ・みそ汁 ・りんご	・ミレービスケット ・牛乳 ・マカロニきなこ ・牛乳	さけ ちくわ, かつお節 木綿豆腐, 味噌, 牛乳, きなこ	ほうれん草, もやし, 人参 なめこ, りんご	胚芽米 マカロニ, 上白糖		
18	土	・ごはん ・カレー肉じゃが ・ブロッコリーのゆかり和え ・みそ汁 ・オレンジ	・ポーロ ・牛乳 ・チーズクッキー ・牛乳	豚肉 かつお節, 味噌, 牛乳, 粉チーズ	玉ねぎ, 人参 ブロッコリー, キャベツ, ゆかり ほうれん草, えのき, オレンジ	胚芽米 じゃが芋, サラダ油, 上白糖 小麦粉, バター		
20	月	・ごはん ・豚肉の生姜焼き ・ひじきサラダ ・みそ汁 ・バナナヨーグルト	・せんべい ・麦茶 ・ココア無しパン ・牛乳	豚肉 ひじき, ツナ, 油揚げ 味噌, 牛乳, ヨーグルト	玉ねぎ, 人参, しょうが きゅうり, コーン キャベツ, バナナ, ココア	胚芽米 サラダ油, 上白糖 小麦粉		
21	火	・チキンカレー ・アスパラのチーズサラダ ・コンソメスープ ・りんご	・クラッカー ・牛乳 ・コーンフレーククリスピー ・牛乳	鶏肉, スkimミルク チーズ 牛乳	玉ねぎ, 人参, にんにく, しょうが アスパラガス, コーン, 白菜 もやし, ブロッコリー りんご	胚芽米, じゃが芋, バター, 小麦粉 上白糖, サラダ油 コーンフレーク マシュマロ, バター		
22	水	・麦ご飯 ・カレイのオーロラソース ・根菜のきんぴら ・みそ汁 ・バナナ	・ミレービスケット ・牛乳 ・ピザポテト ・牛乳	カレイ さつま揚げ, 豆腐 牛乳, ウィンナー, チーズ	ごぼう, 大根, 人参 小松菜, バナナ, 玉ねぎ, コーン, パセリ	胚芽米, 押麦 ごま油, 上白糖, ごま じゃが芋		
23	木	・ロールパン ・ハーベキューチキン ・ほうれん草のマヨ和え ・ミルクスープ ・清見オレンジ	・ポーロ ・牛乳 ・切干大根おにぎり ・麦茶	鶏肉 ウィンナー, 牛乳	パセリ ほうれん草, キャベツ, コーン, 人参 かぼちゃ, 玉ねぎ, 清見オレンジ 切干大根, 人参, 小松菜	バターロール 上白糖 小麦粉, バター, 胚芽米		
24	金	・ごはん ・さけのねぎみそ焼き ・納豆和え ・すまし汁 ・りんご	・せんべい ・麦茶 ・お楽しみバナナケーキ ・牛乳	さけ, 味噌 納豆 わかめ, かつお節, 牛乳, 生クリーム	長ねぎ, 万能ねぎ 小松菜, キャベツ, 人参 大根, りんご, バナナ	胚芽米 上白糖 小麦粉, サラダ油		
25	土	・厚揚げそぼろ丼 ・マカロニサラダ ・みそ汁 ・バナナ	・クラッカー ・牛乳 ・みたらしかぼちゃ ・牛乳	厚揚げ, 豚ひき肉 ツナ かつお節, 味噌 牛乳	玉ねぎ, にんにく, しょうが, いんげん きゅうり, 人参 白菜, ほうれん草 バナナ, かぼちゃ	胚芽米, サラダ油, 上白糖 マカロニ 片栗粉		
27	月	・ごはん ・鶏肉のごまteri焼き ・切干大根の煮物 ・みそ汁 ・清見オレンジ	・ミレービスケット ・牛乳 ・みそポテト ・牛乳	鶏肉 油揚げ かつお節, 味噌, 牛乳	切干大根, 人参, 小松菜 キャベツ, しめじ, 清見オレンジ	胚芽米 ごま 上白糖 じゃが芋, 片栗粉, サラダ油		
28	火	・麦ご飯 ・カレイの梅みそ焼き ・ほうれん草サラダ ・すまし汁 ・りんご	・ポーロ ・牛乳 ・オレンジゼリー ・牛乳	カレイ, 味噌 わかめ, かつお節 牛乳, かんてん	梅 ほうれん草, キャベツ, コーン, 人参 大根, りんご, オレンジジュース, みかん缶	胚芽米, 押麦 上白糖 サラダ油		
30	木	・たけのこごはん ・さけの彩りマヨ焼き ・スナップエンドウサラダ ・みそ汁 ・ばんかん	・クラッカー ・牛乳 ・スモア ・牛乳	油揚げ, かつお節 さけ ロースハム かつお節, 味噌, 牛乳	たけのこ, 人参 赤パプリカ, 黄パプリカ, いんげん スナップエンドウ, キャベツ, コーン, 人参 小松菜, もやし, ばんかん	胚芽米, 上白糖 サラダ油 クラッカー, マシュマロ		

幼児食(昼食・午後おやつ)					乳児食(午前おやつ・昼食・午後おやつ)				
栄養素	1食分 -	蛋白質	カルシウム	食塩	栄養素	1食分 -	蛋白質	カルシウム	食塩
平均栄養価	509 kcal	23.0 g	235 g	1.4 g	平均栄養価	458 kcal	20.7 g	286 g	1.2 g
目標栄養価	520 kcal	19.5 g	240 g	1.4 g	目標栄養価	475 kcal	17.8 g	225 g	1.3 g

☆完了食の午前おやつのビスケットとせんべいは、ハイハイとなります。
 ☆材料の都合により献立を変更することがあります。
 ☆初めての食材についてはご家庭で食べていただき、体調の変化がないか確認してください。

4月 軽食献立

日付	曜日	献立名	主な材料
1	15	水	ぶたひきチャーハン 胚芽米 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 グリーンピース
			中華スープ キャベツ コーン
2	16 ・ 30	木	ふりかけごはん 胚芽米 しらす 青のり ごま
			みそ汁 豆腐 なめこ
3	17	金	ふりかけごはん 胚芽米 ゆかり かつお節 ごま
			みそ汁 わかめ えのき
6	20	月	ふりかけごはん 胚芽米 しらす 青のり ごま
			コンソメスープ もやし コーン
7	21	火	ふりかけごはん 胚芽米 ゆかり かつお節 ごま
			みそ汁 大根 わかめ
8	22	水	肉うどん うどん 豚肉 玉ねぎ 人参
			オレンジ オレンジ
9	23	木	ふりかけごはん 胚芽米 しらす 青のり ごま
			みそ汁 かぼちゃ 長ねぎ
10	24	金	ウィンナーピラフ 胚芽米 ウィンナー 玉ねぎ 人参 グリーンピース
			オレンジ オレンジ
13	27	月	肉みそパグティ スパゲティ 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 ほうれん草
			りんご りんご
14	28	火	ふりかけごはん 胚芽米 ゆかり かつお節 ごま
			みそ汁 大根 小松菜

4月 夕食献立

献立名	主な材料
ぶたひきチャーハン ナムル 中華スープ / オレンジ	胚芽米 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 グリーンピース ほうれん草 もやし 人参 ごま キャベツ コーン / オレンジ
ごはん / みそ汁 カレイのてりやき ひじきのごまサラダ	胚芽米 / 豆腐 なめこ カレイ ひじき きゅうり コーン 人参 マヨドレ すりごま
ごはん / みそ汁 豚肉とキャベツの甘辛炒め ポテトサラダ	胚芽米 / わかめ えのき 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ブロッコリー マヨドレ
ごはん / コンソメスープ 鶏肉のケチャップ炒め 白菜サラダ	胚芽米 / もやし コーン 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 白菜 ブロッコリー
ごはん / みそ汁 サケのごまてり焼き 小松菜ののり和え	胚芽米 / 大根 わかめ サケ ごま 小松菜 もやし 人参 刻みのり
肉うどん キャベツのゆかり和え かぼちゃの煮物/オレンジ	うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 キャベツ ほうれん草 ゆかり かぼちゃ / オレンジ
ごはん / みそ汁 豚肉と大根の旨煮 小松菜のごまマヨ和え	胚芽米 / かぼちゃ 長ねぎ 豚肉 大根 人参 小松菜 キャベツ マヨドレ すりごま
ウィンナーピラフ 白菜サラダ コンソメスープ/オレンジ	胚芽米 ウィンナー 玉ねぎ 人参 グリーンピース 白菜 きゅうり コーン 大根 小松菜 / オレンジ
肉みそパグティ 大根サラダ コンソメスープ/りんご	スパゲティ 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 ほうれん草 大根 ブロッコリー ツナ マヨドレ すりごま キャベツ わかめ / りんご
ごはん / みそ汁 鶏肉の塩炒め ブロッコリーのおかか和え	胚芽米 / 大根 小松菜 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 ブロッコリー もやし かつお節

*軽食も夕食も麦茶が付きます。

*ふりかけごはんのふりかけは、日替わりで味が変わります。

*材料の都合により献立を変更することがあります。