

令和8年4月 喜璃夢（シーズ）給食だより

日付	曜日	献立名	材料	おやつ ※月・金は手作り	
				午前	午後
1	水	ごはん サバの塩焼き けんちん汁 ミニトマト	米・生揚げ・豚肉・玉ねぎ・人参・チンゲン菜・ 切り干し大根・きゅうり	クッキー	ミニパン
2	木	五目ごはん ししゃもフライ ずまし汁	米、こんにゃく、鶏もも肉、豆腐、油揚げ、かま ぼこ、ししゃも、人参、ごぼう、しいたけ、ねぎ	せんべい	むぎむぎ
3	金	梅ご飯 呉汁 土佐和え	米、こんにゃく、ツナ、豚肉、豆腐、味噌、豆乳、 かつお節、梅干し、大根、人参、ねぎ、えのきた け、しょうが、キャベツ	ヨーグルト	ビスケット
6	月	ごはん 豚肉と大根の煮物 白菜の塩昆布和え	米・こんにゃく・豚肉・塩昆布・大根・人参・し いたけ・白菜・きゅうり	カップゼリー	おたのしみ
7	火	チキンライス 豆腐のスープ わかめとじゃこのサラダ	米・鶏もも肉・豆腐・ベーコン・わかめ・しら す・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・キャベツ・ コーン・きゅうり	ポーロ	プリン
8	水	カレーライス コーンサラダ	米・じゃがいも・豚肉・ハム・玉ねぎ・人参・ キャベツ・きゅうり・コーン	グミ	小魚ポリポリ
9	木	ごはん クリームシチュー パインサラダ	米・じゃがいも・こんにゃく・豚肉・鶏もも肉・ 豆腐・みそ・豆乳・玉ねぎ・人参・いんげん・大 根・ねぎ・えのきたけ・しょうが	シリアル	かりんとう
10	金	磯のかピラフ 野菜スープ 付け合わせ野菜	米・じゃがいも・ひじき・わかめ・鶏むね肉・ ベーコン・玉ねぎ・人参・コーン・ミニトマト・ レタス	いもけんぴ	おたのしみ
13	月	ごはん 鶏肉の唐揚げ 付け合わせ野菜 チンゲン菜のスープ	米・じゃがいも・鶏もも肉・チンゲン菜・人参・ 玉ねぎ・コーン・キャベツ・ミニトマト	スティックパン	おかいらいものごっこ セレクトおやつ 
14	火	パン ミートスパゲティ ココロサラダ	パン、スパゲティ、豚ひき肉、ハム、玉ねぎ、に んじん、なす、きゅうり	せんべい	
15	水	菜飯 関東煮 はるさめの酢の物	米・里芋・こんにゃく・春雨・鶏もも肉・はんべ ん・うずらの卵・ハム・わかめ・大根・きゅう り・人参	一口ゼリー	
16	木	いなりずし お吸い物 菜の花の味噌和え	米、ごま、生揚げ、かまぼこ、豆腐、はんぺん、 みそ、わかめ、ねぎ、菜の花	クッキー	
17	金	チャーハン もやしのうま煮スープ ブロッコリーのおかか和え	米・糸こんにゃく・じゃがいも・豚肉・焼き豆 腐・かまぼこ・わかめ・油揚げ・赤みそ・白菜・ 人参・ねぎ	おしゃぶり昆布	
20	月	ごはん すき焼き風煮 じゃがいもの味噌汁	米・ハム・豚肉・かつお節・玉ねぎ・人参・もや し・ねぎ・しょうが・ブロッコリー	むぎむぎ	おたのしみ
21	火	ごはん マーボー豆腐 春雨サラダ	米・春雨・豚ひき肉・豆腐・ちくわ・赤みそ・ハ ム・玉ねぎ・人参・ねぎ・しいたけ・しょうが・ もやし・きゅうり・コーン	ビスケット	バームクーヘン
22	水	豚丼 チンゲン菜の味噌汁 きゅうりとわかめの酢の物	米・まる麩・糸こんにゃく・ツナ・豆腐・かまぼ こ・豚肉・梅干し・人参・ねぎ・ごぼう	ラムネ	カップゼリー
23	木	ごはん 白身魚の揚げ煮 キャベツの味噌汁	米・白身魚・豆腐・油揚げ・みそ・しょうが・ キャベツ・ねぎ	せんべい	きらず揚げ
24	金	ごはん 豚肉と生揚げの煮物 はりはり漬け	米・こんにゃく・サバ・鶏もも肉・豆腐・ごぼ う・大根・人参・ねぎ・ミニトマト	ウエハース	おたのしみ
27	月	ごはん 煮込みハンバーグ わかめスープ サラダ	米・パン粉・豚ひき肉・豆腐・わかめ・玉ねぎ・ 人参・しいたけ・ねぎ・キャベツ	一口ゼリー	おたのしみ
28	火	パン コーンシチュー ツナサラダ	パン・じゃがいも・鶏もも肉・豆乳・ツナ・人 参・玉ねぎ・コーン・キャベツ・きゅうり	小魚ポリポリ	シリアル
30	木	ごはん 鮭の漬け焼き 味噌汁 きゅうりのなめたけ和え	米・さつま芋・鮭・豆腐・みそ・しょうが・えの きたけ・ねぎ・きゅうり・なめたけ	ポン菓子	ヨーグルト

※気温や都合により食材やメニューを変更することがあります。

R8年5月～献立の紙面配布がなくなります。ホームページ（食育ページ）をご覧ください。