

山手幼稚園 2026年 4月 給食便り

入園・進級 おめでとうございます

春の暖かな日差しの中、新年度がスタートしました。
子どもたちは新しいお友だちや、
これから訪れるドキドキわくわくの毎日に期待でいっぱいだと思います。

給食室では、安全でおいしい給食づくりを心掛け、
子どもたちの健やかな成長を食事面からサポートしていきます。
給食を通じて、食べることが大好きになっていただければ嬉しいです。
一年間、よろしく願います♪



<献立表>



	月	火	水 1	木 2	金 3
昼食			■（類かり保留） ■にんじん 米 ■チャプチェ ぶたにく はるさめ たまねぎ にんじん ビーマン だいず華粒状 しょうが にんにく キャノーラ油 りょうり酒 さとう みりん風 濃口しょうゆ 鶏がらスープ ごま油 ■ブロッコリーのごま和え ブロッコリー コーン さとう 濃口しょうゆ すりごま 白ごま ごま油 ■ぶどうゼリー ぶどうの素（ぶどう） ■中華スープ 鶏とろろ ★ちくわ にら 鶏がらスープ 濃口しょうゆ ごま油	■（類かり保留） ■にんじん 米 ■とり肉のてりやき とりにく りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 かたくり粉 ■がんもの煮物 がんもどき にんじん きぬさや だしパック さとう みりん風 濃口しょうゆ ■鶏ぐらのツナサラダ おくら ツナ 赤パプリカ さとう 濃口しょうゆ ■たまねぎのみそ汁 たまねぎ しめじ 豆腐 混合削りぶし みそ	■（類かり保留） ■ひき肉カレー 米 豚ひき肉 じゃがいも たまねぎ にんじん だいず華粒状 キャノーラ油 ★ブイヨン さとう ★みりん ■けんちん汁 けんちん汁 ★けんちん汁 ■にんじんのわかめ和え にんじん わかめ 醤油 酢 砂糖 ■パイン果実 ミーパン かんてん さとう カブの素（7-6）
アレルギー対応			アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
3時			■じゃがいものハムおやき じゃがいも ★ハム ★卵不使用マヨネーズ かたくり粉 ★ブイヨン パセリ缶	■わかめおにぎり 米 わかめ しょうゆ 塩 ■おにぎり 米 しょうゆ 塩	■抹茶あんぱん こめ粉 抹茶 パン パン パン さとう とうとう キャノーラ油
アレルギー対応			アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
			174kcal 516kcal 蛋白質 18.9g 脂肪 15g 塩分 2.3mg 115mg 1.5g	174kcal 561kcal 蛋白質 24.1g 脂肪 12.5g 塩分 2.7mg 148mg 1.7g	174kcal 573kcal 蛋白質 17.4g 脂肪 15.7g 塩分 2.8mg 157mg 1.9g

献立のマークについて

★：アレルギー対応の加工食品です。たまご・乳・小麦を使用していない。
※その他のアレルギーに関しては食品ごとに記載しております。

- ・アレルギーフリーカレーウ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・米粉のハヤシルウ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とうふハンバーグ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ミートボール …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・皮なしウィンナー …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・フランクフルトソーセージ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・豚肉スハム …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ハム …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ブイヨン …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とりがらスープ …… 原材料の一部に鶏肉を含みます。
- ・卵不使用マヨネーズ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・中華ソース …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・さつまあげ、ちくわ …… たまご、乳、小麦不使用の練り物です。
- ・豆乳ホイップ …… 原材料の一部に大豆を含みます。

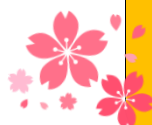
★：たまご・乳を使用していない。
・豚しゅうまい …… 原材料の一部に小麦・豚肉を含みます。

○：お便りでのアレルギー対応の管理上、表示されるマークです。

◆：新メニュー

アレルギー対応表示食品

たまご、乳、小麦、甲殻類（ちりめんを含む）
バナナ、魚類（サバ・サケ・ホキ）



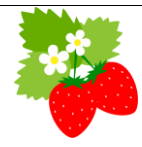


	月 6	火 7	水 8	木 9	金 10
昼食	■(預かり保育)■焼肉丼ラフ 米 にんにく マーガリン だいす華粒状 しお 淡口しょうゆ ★アियोン パセリ缶 ■トッピング)■ ぶたにく たまねぎ にんじん きぬさや キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう りょうり酒 みりん風 しょうが にんにく こま油 白こま ■きゅうりのサラダ きゅうり ブロッコリー 赤パプリカ さとう レモン果汁 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■青りんごゼリー ｶﾌﾞﾃﾞﾘｰの素(青りんご) ■かぼちゃのみそ汁 かぼちゃ 木綿豆腐 ★さつまあげ 混合削りぶし みそ	■(預かり保育)■にはん ■とり肉のからあげ とりにく しお こしょう さとう 濃口しょうゆ 鶏がらスープ しょうが にんにく かたくり粉 キャノーラ油 ■じゃがいものバターしょうゆ炒め じゃがいも 濃口しょうゆ マーガリン パセリ缶 かたくり粉 ■ほうれん草のおひたし ほうれんそう にんじん あぶらあげ だしパック 淡口しょうゆ さとう ■だいにのみそ汁 だいに しめじ カットわかめ 混合削りぶし みそ 	■*ようちえん入園式*■(預かり保育)■にはん 米 ■マーボー豆腐 木綿豆腐 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいす華粒状 しょうが にんにく キャノーラ油 こしょう 赤だしみそ みそ 鶏がらスープ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 青ねぎ ■もやしナムル もやし コン きぬさや さとう 淡口しょうゆ 白こま こま油 ■いちごゼリー ｶﾌﾞﾃﾞﾘｰの素(いちご) ■中巻スープ はくさい エリンギ にら 鶏がらスープ 淡口しょうゆ こま油	■*お誕生会*■(預かり保育)■にはん 米 ■さばの塩焼き さば りょうり酒 しお ■さつまあげの煮物 さつまあげ きゅうにく にんじん えだまめ だしパック 濃口しょうゆ さとう ■おくらのおえ物 おくら ★ちくわ 鶏パプリカ さとう 淡口しょうゆ ■さつまいものみそ汁 さつまいも たまねぎ 豆腐 混合削りぶし みそ	■(預かり保育)■キャロットライス 米 にんにく マーガリン ★アियोン パセリ缶 ■とり肉のシチュー たまねぎ じゃがいも はくさい にんじん マーガリン さとうゆづ 鶏がらスープ さとう みそ こめ粉 ■きゅうりのサラダ きゅうり はるさめ コン 淡口しょうゆ しょうゆ果汁 さとう ■2種のキラキラゼリー ｶﾌﾞﾃﾞﾘｰの素(ﾋﾙﾀﾞ) ｶﾌﾞﾃﾞﾘｰの素(ﾋﾞｰ) 
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	魚類)とり肉に変更	アレルギー対応はありません。
3時	■コロコロ焼きごうや 高野豆腐 マーガリン さとう	■茹でたまご たまご しょうゆ おしよけ昆布	■焼きポテト(コンソメ) フライドカットポテト ★アियोン パセリ缶	■お好み焼き きゅうり 木綿豆腐 こめ粉 コンスターチ とうじゅう 水 ★和風だし顆粒 ★中巻ソース あおさ	■米粉のブルーベリーケーキ ブルーベリージャム こめ粉 コンスターチ とうじゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
	13 13料 - 506kcal 蛋白質 21.3g 脂質 16.6g 加ゆみ 128mg 鉄 2.5mg 塩分 1.6g	14 14料 - 617kcal 蛋白質 21.9g 脂質 17.1g 加ゆみ 88mg 鉄 2.5mg 塩分 1.5g	15 15料 - 434kcal 蛋白質 18.1g 脂質 12.2g 加ゆみ 138mg 鉄 2.5mg 塩分 1.4g	16 16料 - 549kcal 蛋白質 22.2g 脂質 21.2g 加ゆみ 127mg 鉄 2.5mg 塩分 1.3g	17 17料 - 558kcal 蛋白質 13.4g 脂質 13.1g 加ゆみ 129mg 鉄 1.5mg 塩分 1.5g
昼食	■(預かり保育)■さばの煮物 米 ■トッピング 豚ひき肉 木綿豆腐 だいす華粒状 コン えだまめ りょうり酒 濃口しょうゆ みりん風 さとう ■ブロッコリーのサラダ ブロッコリー にんじん 赤パプリカ さとう 淡口しょうゆ ■マスカットゼリー ｶﾌﾞﾃﾞﾘｰの素(マスカット) ■じゃがいものみそ汁 じゃがいも ★さつまあげ みそ 混合削りぶし みそ 	■(預かり保育)■にはん 米 ■コンフレックチキン とりにく りょうり酒 濃口しょうゆ さとう コンフレック だいす華フレーク ■だいにの煮物 だいに にんじん ★ちくわ きぬさや だしパック さとう 淡口しょうゆ ■こまつなのおえ物 こまつな ピーマン 赤パプリカ さとう 淡口しょうゆ ■たまねぎのみそ汁 たまねぎ あぶらあげ カットわかめ 混合削りぶし みそ 	■(預かり保育)■にはん 米 ■ぶた肉とさつまあげの煮物 あつまあげ ぶたにく たまねぎ にんじん えだまめ キャノーラ油 だしパック さとう 濃口しょうゆ ■おくらのおかか和え おくら コン かつおぶし さとう 淡口しょうゆ ■ぶどうゼリー ｶﾌﾞﾃﾞﾘｰの素(ぶどう) ■はくさいのみそ汁 はくさい しめじ 豆腐 混合削りぶし みそ	■(預かり保育)■にはん 米 ■鶏むね肉のつくね 鶏ムネミンチ 木綿豆腐 だいす華粒状 たまねぎ にんじん クチャップ さとう みりん風 キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシルフ ★アियोン ■いんげんのツナ和え さやいんげん 鶏パプリカ ツナ さとう 淡口しょうゆ ■いちごゼリー ｽﾄﾛﾋﾞｰ パセリ缶 キャノーラ油 ■きゅうりのみそ汁 きゅうり 赤パプリカ きぬさや すりこま 白こま さとう 淡口しょうゆ ■すまし汁 だいに えのき カットわかめ 混合削りぶし しお 淡口しょうゆ	■(預かり保育)■ハヤシルフ 米 ぶたにく たまねぎ にんじん だいす華粒状 ★中巻ソース クチャップ さとう みりん風 キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシルフ ★アियोン ■いんげんのツナ和え さやいんげん 鶏パプリカ ツナ さとう 淡口しょうゆ ■いちごゼリー ｽﾄﾛﾋﾞｰ ｶﾌﾞﾃﾞﾘｰの素(いちご) かんてん さとう 
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
3時	■にんじんのサクサク揚げ にんじん 濃口しょうゆ さとう かたくり粉 キャノーラ油	■カレーまん こめ粉 さとう ベーキングパウダー とうじゅう キャノーラ油 豚ひき肉 たまねぎ にんじん ★アियोン さとう ★カレールウ	■ゆかりおにぎり 米 ゆかり ■ウインナー 変なウィンナー	■米粉のパナケーキ バナナ こめ粉 コンスターチ とうじゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	■シュガーポテト さつまいも マーガリン さとう みりん風 しお
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	バナナ)バナナは入れない	アレルギー対応はありません。
	13料 - 448kcal 蛋白質 17.3g 脂質 12.5g 加ゆみ 95mg 鉄 2.3mg 塩分 1.4g	14料 - 566kcal 蛋白質 23.2g 脂質 17g 加ゆみ 126mg 鉄 2.6mg 塩分 2.2g	15料 - 568kcal 蛋白質 21g 脂質 11.7g 加ゆみ 142mg 鉄 2.9mg 塩分 1.7g	16料 - 463kcal 蛋白質 21.8g 脂質 6.4g 加ゆみ 130mg 鉄 2.2mg 塩分 1.1g	17料 - 573kcal 蛋白質 17.9g 脂質 17.8g 加ゆみ 99mg 鉄 1.9mg 塩分 2g





	月 20	火 21	水 22	木 23	金 24
昼食	■〈鶏かり保衛〉 ■鶏チャーハン 米 ミックスベジタブル ■サケフレック だいたいす華粒状 鶏がらスープ 濃口しょうゆ みりん風 しお キャノーラ油 こしょう ■ジャーマンポテト じゃがいも たまねぎ 皮なしウィンナー マーガリン ★フイヨン しお こしょう パセリ缶 ■青りんごゼリー カプドリの素（青りんご） ■コンソメスープ はくさい にんじん きぬさや ★フイヨン さとう 淡口しょうゆ ラード	■〈鶏かり保衛〉 ■ごはん 米 ■とりの肉の甘煮あん とりこ りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ ■甘煮あん 穀物酢 さとう 濃口しょうゆ ケチャップ 鶏がらスープ かたくり粉 水 ■ひじきの煮物 ひじき ★ちくわ にんじん えだまめ だしパック さとう 淡口しょうゆ ■ちやしの和え物 もやし ちんげんさい 赤パプリカ さとう 淡口しょうゆ ■とうもろのみそ汁 木綿とうふ エリンギ カトッわかめ 混合削りぶし みそ	■カレーライス 米 ぶたにく じゃがいも たまねぎ にんじん だいたいす華粒状 キャノーラ油 ★フイヨン さとう ★ルルグソリーカレールフ ■おくらのおツナサラダ おくら ツナ にんじん さとう 淡口しょうゆ ■みかん煮え みかん缶 かんてん さとう カプドリの素（オレンジ）	■ごはん 米 ■マーボー豆腐 木綿とうふ 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいたいす華粒状 しょうが にんにく キャノーラ油 こしょう 鶏がらスープ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 香ねぎ ■はるさめサラダ はるさめ アスハラガス ★ハム 淡口しょうゆ レモン果汁 さとう ■ブロッコリーのおかか和え ブロッコリー 鶏パプリカ かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■中華スープ だいたいす あぶらあげ にら しょうが 鶏がらスープ 淡口しょうゆ こま油	■ごはん 米 ■とりの肉のからあげ とりこ しお こしょう さとう 濃口しょうゆ 鶏がらスープ しょうが にんにく かたくり粉 大豆白粉油 ■きゅうりとわかめの和え物 きゅうり きゅうり にんじん カトッわかめ さとう 淡口しょうゆ すりこま 白ごま ■ぶどうゼリー カプドリの素（ぶどう） ■あつあけのみそ汁 あつあけ えのき 豆腐 混合削りぶし みそ
					
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
3時	■大豆の甘辛あげ だいたいす華 かたくり粉 濃口しょうゆ みりん風 さとう キャノーラ油 あおさ	■とうもろの抹茶の米粉ケーキ 木綿とうふ こめ粉 かたくり粉 ベーキングパウダー 抹茶粉 キャノーラ油 さとう	■ミルククリームパン こめ粉 コーンスターチ とうもろ 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー とうもろ コーンスターチ	■豆乳プリン（きなこ） とうもろ さとう アガ きな粉 さとう	■じゃがいもののり煮和え◆ じゃがいも ★フイヨン しお あおさ
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
	171kcal 461kcal 蛋白質 17.8g 脂質 9.6g 加糖 100mg 鉄 2.2mg 食塩 2.5g	171kcal 482kcal 蛋白質 21.5g 脂質 12.7g 加糖 122mg 鉄 2.5mg 食塩 2.1g	171kcal 574kcal 蛋白質 19g 脂質 14.7g 加糖 131mg 鉄 2.2mg 食塩 2g	171kcal 470kcal 蛋白質 18.1g 脂質 12.8g 加糖 131mg 鉄 2.5mg 食塩 1.6g	171kcal 504kcal 蛋白質 19.9g 脂質 17.1g 加糖 114mg 鉄 2.5mg 食塩 1.4g

	27	28	29	30		
昼食	■ピピンパ 米 ■トッピング 豚ひき肉 もやし たまねぎ にんじん きぬさや だいたす華粒状 キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう りょうり酒 みりん風 鶏がらスープ しょうが にんにく ごま油 ■いんげんのごまサラダ さやいんげん 焼豆腐 赤パプリカ 白ごま ねりごま 濃口しょうゆ 穀物酢 さとう みそ ごま油 ■マスカットゼリー カプドリの素（マスカット） ■はるさめスープ はるさめ ★さつまあげ にら 鶏がらスープ 淡口しょうゆ ごま油	■ごはん 米 ■とうもろハンバーグ ★とうもろハンバーグ ■ソース ケチャップ ★中濃ソース さとう かたくり粉 ■こまつなのさけ和え こまつな にんじん ■サケフレック 淡口しょうゆ さとう ■フルーツ（オレンジ） オレンジ ■だいにのみそ汁 だいに あぶらあげ カットわかめ 混合削りだし みそ	■＊昭和の日＊	■＊おだんじょう会＊ ■ケチャップライス 米 ミックスベジタブル 皮なしウィンナー にんにく だいたす華粒状 マーガリン しお 淡口しょうゆ ★フイヨン ケチャップ ■フライドポテト クリンカットポテト しお パセリ缶 キャーラ油 ■煮え ブロッコリー 淡口しょうゆ さとう ■ピーチゼリー カッドリの素（ピーチ） ■コンソメスープ きゅうべつ にんじん きぬさや ★フイヨン さとう 淡口しょうゆ ラード		
						
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	魚類）サケフレックは入れない		アレルギー対応はありません。		
3時	■あんまん こめ粉 さとう ベーキングパウダー とうもろ キャノーラ油 こしあん	■おかおにぎり 米 かつおぶし 濃口しょうゆ みりん風 ■おかず煮干し おかず煮干し		■米飯のいちごケーキ いちごジャム こめ粉 コーンスターチ とうもろ 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー		
				アレルギー対応はありません。		
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。		アレルギー対応はありません。		
	171kcal - 546kcal 蛋白質 17.7g 脂質 13.1g 加糖 131mg 鉄 2.4mg 食塩 1.4g	171kcal - 596kcal 蛋白質 21.5g 脂質 13.5g 加糖 116mg 鉄 3.3mg 食塩 2.2g		171kcal - 521kcal 蛋白質 15.5g 脂質 9.1g 加糖 117mg 鉄 1.8mg 食塩 1.9g		