4月の献立　4/1～4/11

2026年　　みつばち保育園

日/曜日	主食	献立名	あか	きいろ	みどり	おやつ
1 ／ 水	ごはん	五目いため 菜果サラダ 味噌汁	豚肩ロース 油揚げ		人参、青梗菜、玉葱、椎茸(乾)、にんにく、しょうが キャベツ、きゅうり、りんご、みかん缶 まいたけ、長ねぎ、大根	安倍川マカロニ(小麦) 夏みかん
2 ／ 木	ごはん	キャベツのシャキシャキバーグ 粉ふきいも 味噌汁	豚ひき肉 豆腐	じゃがいも	キャベツ、しょうが なめこ、長ねぎ、人参	おにぎり プルーン
3 ／ 金	ごはん	焼き豆腐の五目煮 甘酢和え 味噌汁	焼き豆腐、豚ばら肉	ごま	人参、椎茸(乾)、さやいんげん、玉葱 キャベツ、きゅうり、みかん缶 かぶ、人参、スナップえんどう	ロールパン(小麦、鶏卵) 豆乳
4 ／ 土	めん	五目うどん ふかし芋 チーズ・バナナ	鶏胸肉、油揚げ チーズ	うどん さつまいも	人参、キャベツ、葉ねぎ、椎茸(乾) バナナ	おせんべい
6 ／ 月	ごはん	鶏肉のうめ照り焼き ブロッコリーとちくわのマヨネーズあえ 味噌汁	鶏胸肉 ちくわ 油揚げ		梅干 ブロッコリー かぶ、人参	米粉蒸しパン 豆乳
7 ／ 火	ごはん	さばのみそ煮 ねばねばサラダ すまし汁	さば 納豆、チーズ 焼き麸		しょうが 人参、キャベツ 大根、えのきたけ、小松菜	フルーツヨーグルト(乳) ビスケット(小麦)
8 ／ 水	ごはん	肉じゃが ツナサラダ 味噌汁	豚肩肉 ツナ缶	じゃがいも そうめん・ひやむぎ	人参、玉葱、ピーマン スイートコーン、きゅうり、キャベツ 大根、葉ねぎ	焼きそば
9 ／ 木	ごはん	マーボー豆腐 切干大根の和え物 新玉のスープ	豆腐、豚ひき肉 ツナ缶 豚ベーコン		にら、椎茸(乾)、にんにく、しょうが 切干大根、人参、きゅうり、もやし、焼き海苔 新玉葱、人参、パセリ	ホットケーキ(小麦、鶏卵) 豆乳
10 ／ 金	ごはん	じゃがいものベーコン炒め りんごのサラダ しいたけの味噌汁	豚ベーコン 豆腐	じゃがいも	玉葱 りんご、パイナップル、キャベツ 生椎茸、小松菜	きなこトースト(小麦) 豆乳
11 ／ 土	めん	ミートソーススパゲッティ ブロッコリーのごまあえ チーズ・バナナ	豚ひき肉 チーズ	マカロニ・スパゲッティ ごま	人参、玉葱、ピーマン ブロッコリー バナナ	ビスケット (小麦)

※　おやつについてはアレルギー特定原材料7品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生）のみ表示いたします。

ご入園、ご進級おめでとうございます

新しい環境や、新しいクラスにまだまだ慣れない子どもたち、
それでもたくさん聞こえてくる元気な声に、給食室でもパワーをもらっています

みつばち保育園で大切にしているもののひとつに、
子どもたちの大事な体を作るもととなる食事があります

その土地のもの・旬のものは、本来そこで生きる人の力になります
みつばちでは地産地消や旬のものにこだわり、
乳幼児期の味覚を育てるために、薄味やだしにもこだわった
おいしいごはんを届けるため、心を込めてつくっています

今年も一年、子どもたちの「おいしい！」を求めて
頑張ってまいりますのでよろしくお願いいたします