



2026年4月

保育園給食献立表



給食回数 25回

東郷町給食センター

Main table with columns for date, food name, food group (red/green/yellow), and ingredients. Includes rows for various meals like hamburger, chicken, and vegetable dishes.

太字は愛知県産です。下線の食材は東郷町産です。斜体は公費で負担しています。《都合により献立内容を変更したり、天候により産地が変更になる場合があります。》

給食日	献立名	主な食品とその働き 牛乳(2群)	赤の仲間(血や肉や骨になる)		緑の仲間(体の調子を整える)		黄の仲間(熱や力の元になる)	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
			肉・魚・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂類・種実類
17	金	コーンピラフ はくさい とうにゅう 白菜とベーコンの豆乳スープ キャベツ入りメンチカツ いわ お祝いいちごゼリー	鶏肉		にんじん,赤ピーマン	たまねぎ,とうもろこし,しめじ	アルファ化米	米ぬか油
			ベーコン,豆乳		にんじん,パセリ	たまねぎ,セロリ,しめじ,はくさい	三温糖,米粉,砂糖,でんぷん	米ぬか油,植物油
			豚肉,大豆			キャベツ,たまねぎ	小麦,砂糖,米粉	豚脂,米ぬか油
						いちご果汁,クランベリー果汁	砂糖	
18	土	鶏のからあげ弁当 ごはん 鶏のからあげ 肉じゃが 白米つばのかかあえ りんごゼリー 野菜と雑穀のかむふりかけ	鶏肉	豚肉	かつお節	しょうが たまねぎ にんじん はくさい みつば 野菜と雑穀のかむふりかけ	ごはん でんぷん 大豆油	じゃがいも 砂糖 りんごゼリー
20	月	ごはん はんぐ マーボー飯の具 こめこ 米粉ぎょうざ とうにゅう 豆乳フルーツ杏仁	豚肉,豚レバー,豆腐,白みそ,赤みそ		にんじん	しょうが,にんにく,たけのこ,しいたけ,ねぎ	砂糖,でんぷん	米ぬか油,ごま油
			豚肉,大豆		にら	キャベツ,しょうが	でんぷん,米粉,三温糖	豚脂,大豆油
			豆乳			もも,パインアップル	砂糖	
21	火	ごはん さわに 沢煮わん とりこ 鶏肉のてりかけ こまつな 小松菜のしらすあえ	豚肉,かまぼこ		にんじん	ごぼう,大根,しいたけ,ねぎ	ごはん	米ぬか油
			鶏肉				でんぷん,三温糖	米ぬか油
				しらす	有機小松菜	もやし,きゅうり	三温糖	
22	水	ごはん はる 春キャベツとウインナーのスープ ケチャップソースハンバーグ ツナと新玉ねぎのマリネ	ウインナー		にんじん,パセリ	たまねぎ,春キャベツ		米ぬか油
			豚肉,鶏肉,大豆		トマト	たまねぎ,にんにく,しょうが	でんぷん,三温糖	豚脂
			まぐろ油漬		赤パプリカ	きゅうり,新たまねぎ	三温糖	
23	木	ソフトめん ミートソース チキンナゲット パリパリサラダ	豚肉		にんじん,トマト,ピーマン,パプリカ	たまねぎ,マッシュルーム,にんにく	ソフト麺	米ぬか油,大豆油
			鶏肉,大豆,おから			にんにく,しょうが	三温糖,でんぷん,米粉	米ぬか油,植物油
					赤パプリカ	春キャベツ,きゅうり	じゃがいも,三温糖	米ぬか油,植物油,オリーブ油
24	金	ごはん さし 具汁 さわらの西京焼き キャベツのゆかりあえ	豚肉,大豆,白みそ		にんじん	ごぼう,大根,こんにゃく,ねぎ	ごはん	米ぬか油
			さわら,白みそ				砂糖	
					赤しそ	春キャベツ,きゅうり		
25	土	春巻き弁当 ごはん 春巻き ポークビーンズ 野菜サラダ メープルブチケーキ やさしいふりかけ	春巻き	豚肉	大豆	にんじん たまねぎ キャベツ きゅうり とうもろこし やさしいふりかけ	ごはん 植物油	じゃがいも 砂糖 すりおろし野菜ドレッシング メープルブチケーキ
27	月	ごはん すまし汁 ごぼう入りつくね きゅうりのごま醤油あえ	鶏肉,豆腐,かまぼこ		にんじん,みつば	大根,しいたけ	ごはん	米ぬか油
			鶏肉,大豆			ごぼう,たまねぎ,しょうが	でんぷん,てんさい糖	豚脂,植物油
						きゅうり	三温糖	ごま油,ごま
28	火	ミルクロールパン とりこ 鶏肉のトマト煮 オムレツ フルーツのヨーグルトあえ	鶏肉		にんじん,トマト	にんにく,たまねぎ,しめじ	ミルクロールパン	米ぬか油
			鶏卵				キャッサバでん粉,砂糖	植物油
				ヨーグルト		パインアップル,黄桃,りんご	砂糖	
30	木	ごはん しん 新じゃがいものみそ汁 ちくわのお茶め揚げ ちくさ 干草あえ	豚肉,豆腐,白みそ,赤みそ		にんじん	たまねぎ,大根,ねぎ	ごはん	米ぬか油
			ちくわ			せん茶	米粉,でんぷん	米ぬか油
			油揚げ		にんじん,有機ほうれんそう	もやし	三温糖	

ご入園・ご進級おめでとうございます

給食センターでは、子どもたちの健康と健やかな成長を願って、安全でおいしく楽しい給食づくりに努めています。食育もふまえ、今年度も次のような目標に取り組みます。

- ①より安全な食材の使用に努め、子どもたちの健康と健やかな成長につながる給食にします。
- ②時期に合わせて、噛み応えのある食材を使用します。食べ物をよく噛むことで、あごを強くし、むし歯予防につながります。
- ③アレルギーに配慮したみんなで一緒に笑顔で食べられる「にこにこ給食」を月に1回実施します。
- ④地産地消に努め、愛知県や東郷町で生産された食材や有機食材を積極的に使用し、郷土愛を育みます。
- ⑤和食の伝承に努めます。

ご家庭と協力して、子どもたちの健康づくりを目指したいと思います。
ご理解とご協力をお願いいたします。

4月 食育たより 安全においしく給食を食べるための約束

給食は、安全においしく食べられるように考えて作られています。配膳するときや食べるときに一人一人が気をつけないと、事故につながる場合があります。楽しい給食時間を通せるように、以下のことを守りましょう。

！ 食べるときに気をつけること

<p>姿勢よく、おわんは手に持って食べましょう。</p> <p>★足を組んだり、大食いになつたりしないようにしましょう。</p>	<p>食べやすい大きさにし、よくかんで食べましょう。</p> <p>★口に詰め込みすぎないように気をつけましょう。</p>	<p>食べている人を驚かせたり笑わせたりしてはいけません。</p> <p>★食べ物を吸い込むと危険です。</p>
--	---	--

<p>町産</p> <p>ごはん トマト 米粉 有機ほうれんそう 有機小松菜</p>	<p>県産</p> <p>キャベツ 春キャベツ みつば 大根 チンゲン菜 もやし 新たまねぎ ほうれんそう きゅうり 豚肉 豆腐 赤みそ 白みそ 油揚げ 大豆 アルファ化米 赤しそ</p>
---	---

はる あじ
春の味

ポクは春だけの特別なキャベツだよ

春の間に収穫する

ふつうのキャベツはみずみずしいけど、やわらかいんだよ

今どき一番美味しい季節だよ

給食にはこれから季節ごとの旬の味がたくさん登場します。