

4月こんだて表

後期



2026年（令和8年）井手町立玉川保育園

にち	ようび	こんだて名	材料名		
			き	あか	みどり
1	水	豆腐と豚肉の煮物 じゃがいもの味噌汁 おかゆ（軟飯）	米 じゃがいも 片栗粉	豆腐 豚肉 味噌	玉ねぎ にんじん 白菜
2	木	豆腐のあんかけ キャベツと豚肉のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	豆腐 豚肉	にんじん キャベツ・クリームコーン 玉ねぎ・きゅうり
3	金	白菜と高野のそぼろ煮 じゃがいものほつり煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃがいも	鶏むねミンチ 高野豆腐	白菜 にんじん 玉ねぎ
6	月	鶏肉とじゃがいもの煮物 チンゲン菜のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃがいも	鶏肉	玉ねぎ・にんじん チンゲン菜 きゅうり
7	火	うどん 白菜と牛肉のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩	牛肉 わかめ	玉ねぎ にんじん・ねぎ 白菜
8	水	鶏じゃが ブロッコリーのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃがいも	鶏肉	玉ねぎ・きゅうり にんじん ブロッコリー
9	木	肉うどん かぼちゃのそぼろ煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 うどん	牛肉 鶏むねミンチ	玉ねぎ にんじん 白菜・かぼちゃ
10	金	白身魚のあんかけ キャベツの味噌汁 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	白身魚 味噌	玉ねぎ にんじん・キャベツ 白菜
13	月	じゃがいものそぼろ煮 キャベツのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩・じゃがいも	鶏むねミンチ	玉ねぎ にんじん・三度豆 キャベツ
14	火	鮭のあんかけ 野菜のくたくた煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	鮭	白菜・きゅうり チンゲン菜 にんじん・玉ねぎ
15	水	ほうれん草と豚肉のうま煮 キャベツのくたくた煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩	豚肉	キャベツ・玉ねぎ ほうれん草 にんじん
16	木	すき焼き風煮 青菜のくたくた煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩	豆腐 牛肉	玉ねぎ・にんじん 白菜・小松菜 キャベツ
17	金	豆腐のそぼろ煮 ブロッコリーのくたくた煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃがいも	鶏むねミンチ 豆腐	玉ねぎ にんじん・ほうれん草 ブロッコリー
20	月	うどん 大根のそぼろ煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 うどん	鶏むねミンチ	玉ねぎ にんじん・白菜 大根
21	火	白菜と肉だんごのスープ煮 青菜のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	豆腐 鶏ミンチ 豚ミンチ	玉ねぎ・にんじん 白菜 小松菜・チンゲン菜
22	水	豆腐と鶏肉のうま煮 さつまいものほつり煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 さつまいも・麩	豆腐 鶏肉	玉ねぎ にんじん 白菜
23	木	肉だんごのスープ煮 じゃがいものミルク煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃがいも	牛ミンチ 豚ミンチ 粉ミルク	玉ねぎ・にんじん ブロッコリー 白菜・クリームコーン
24	金	魚のあんかけ 白菜のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	魚 豆腐	玉ねぎ にんじん・きゅうり キャベツ・白菜
27	月	豆腐と豚肉のうま煮 キャベツのクリーム煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩	豚肉 豆乳	玉ねぎ にんじん・きゅうり キャベツ・クリームコーン
28	火	鮭のあんかけ ブロッコリーのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩	鮭	玉ねぎ にんじん ブロッコリー・キャベツ
30	木	高野のうま煮 かぼちゃの煮物 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	高野豆腐 鶏むねミンチ	玉ねぎ・にんじん 三度豆・白菜 キャベツ・かぼちゃ

※行事、その他により、献立や材料を変更することがありますのでご了承ください。