

4月 給食だより

高岡市子ども子育て課
保育・幼稚園室

ご入園、ご進級おめでとうございます。暖かい春の陽気とともに、新しい環境での生活が始まりました。給食では旬の食べ物や行事食などを献立に取り入れ、食べることの喜びや楽しさを伝えていきたいと思っております。

【高岡市の給食について】

	午前のおやつ	昼食	午後のおやつ
未満児 (0歳児)	主に 果物または菓子 +牛乳	★主食は園で提供します。 ★富山県産コンヒカリを使用しています。	主に 果物または菓子 +牛乳
0~2歳			
以上児 (1~2歳児)	午前のおやつは ありません	★主食はご持参ください。その際、ふりかけは付けず、 白ご飯をお弁当箱に入れて持ってきてください。 ※主食の量は下記の【主食の目安】を参考にしてください。	【週に1回程度】 手作りおやつが 登場します
3~5歳			

【主食の目安】

主食の目安量（1食あたり）は以下のとおりです。3歳未満児については月齢によって食べられる量も異なりますので、お子さんの成長に合わせた主食量を園で提供しています。

ご飯の場合	パンの場合
未満児 約70~80g (子ども用お茶碗1杯より少なめ)	未満児 約30g (食パン6枚切り1/2枚程度)
以上児 約90~100g (子ども用お茶碗1杯程度)	以上児 約60g (食パン6枚切り1枚程度)

【注意事項】

- ① ご飯を入れる際は、あらかじめ蒸してから蒸してください。
- ② 混ぜご飯等の味付けご飯ではなく、白ご飯にしてください。
- ③ パンの場合は、菓子パンは控えてください。

~献立ができるまで~

給食の献立は、地場産食材や郷土食を取り入れながら作成し、毎月1回開催している給食委員会(*)で検討しています。決定した献立は市内の園を3つのグループに分けて提供し、1か月を通して市内の子どもたちが同じ献立を食べます。

*給食委員会:市内の園長・調理員の代表、子ども子育て課長・保育士・管理栄養士で構成しています。

~食物アレルギーの対応について~

食物アレルギーにより除去食や代替食など特別な配慮が必要な場合は、「保育所ににおけるアレルギー食生活管理指導書」の提出をお願いします。この指導書は医師の診断及び記載が必要となりますので、園にご相談ください。

4月の地産産食材: ほうれん草、小松菜、にら、生しいたけ

令和8年度

4月 予定献立一覧表

高岡市子ども子育て課

Cブロック

●毎月19日は食育の日

★本は手作りおやつの日です

日	曜	午前のおやつ 3才未満児	副食	食	午後のおやつ
1	水	お菓子様せんべい 牛乳	赤魚の生姜焼き カラフルあえ 青菜と豚のみそ汁		ぼたぼた焼き 牛乳
2	木	アンパンマンソフトせんべい 牛乳	ウインナー パインサラダ チキンカレー		じゃこ気分 牛乳
3	金	黄緑缶 牛乳	鶏肉のみそ焼き キヤベツとコーンのひたし 油揚げとわかめのすまし汁		ハーベスト 牛乳
4	土	お菓子 牛乳	チーズ おさかなのウインナー ゼリー 牛乳		
6	月	小魚家族 牛乳	ホイコーロー ほろれん草のナムル 豚スープ		お米66いちこのスティックケーキ りんごジュース 牛乳
7	火	シガーフライ 牛乳	赤魚のたれつけ ひじきの磯焼き 切干大根のみそ汁 パイン缶		まがりせんべい 牛乳
8	水	たべっ子どうぶつ ミルクスジュース	卵焼き きゅうりのごまひたし 焼きそば		チョコビスケット 牛乳
9	木	野菜家族 牛乳	鶏肉のマーマレード煮 コーンポテト ファンダンスープ		★春色ゼリー 牛乳
●10	金	バナナ 牛乳	春のたけのこコロケック プロコリーの塩ゆで		ほろほろ焼 牛乳
11	土	お菓子 牛乳	チーズ おさかなのウインナー ゼリー 牛乳		
13	月	黄緑缶 牛乳	レバーと大豆のしょうゆたれがらめ パンダンスー		★あけぼの蒸しパン 牛乳
14	火	白い風船 牛乳	赤魚のピザ焼き 小松菜のコーンあえ マゼリアンスープ		バナナ 牛乳
15	水	きなこもち 牛乳	ツナ入り和風オムレツ さつま揚げ入り金平 田舎汁		星たべよ 牛乳
○16	木	マンナウエハース 牛乳	高岡きつぽーほ(大豆入りすりみ揚げ) みかんときゅうりの酢の物 じゃがいもえのきのみそ汁		ぶどうゼリー しるこサンド おやつビッグココア 牛乳
△17	金	フルーツ野菜ゼリー 牛乳	◆たけのこごはん 鶏肉の照り焼き キヤベツのゆかりあえ 豆腐のすまし汁		
18	土	お菓子 りんごジュース	保 育 参 観		
20	月	たべっ子BABY 牛乳	ペーコンとかぼちゃのキッシュ プロコリーのカレーゆで 白菜とにんじんのスープ みかん缶		源氏パイ 牛乳
21	火	カルシウムウエハース 牛乳	鶏肉のきのこ炒め さつまいもの旨煮 野菜のみそ汁		国産りんごゼリー 燗一壺 ◎★ばな菜ケーキ 牛乳
22	水	ハイハイパン 牛乳	ちくわの磯辺揚げ(未凍児、赤魚) ◆煮豆(金時豆) ごまみそ汁 のりふりかけ		カルシウムせん 牛乳
23	木	ヨーグルト(プレーン) 牛乳	肉ジュウマイ 二色ナムル 高岡きつぽうラーメン		おこげせんべいしよゆ味 牛乳
24	金	バナナ 牛乳	赤魚の立田揚げ 青菜のおひたし じゃがいものそぼろ煮		
25	土	お菓子 牛乳	チーズ おさかなのウインナー ゼリー 牛乳		
27	月	ピスコ 牛乳	ポークチャップ ポイル野菜 卵とコーンのスープ		おとっと 牛乳
28	火	ルヴァン 牛乳	揚げ出し豆腐のごまだれかけ 焼きもみ 豚汁		お菓子 牛乳
30	木	マンナ 牛乳	紐のマヨネーズ焼き 三色ひたし 豆腐の煮しめ		★フルーツヨーグルト 牛乳

- 手作りきつぽうコロケックの日
- ◆ 「たけのこごはん」、「煮豆(金時豆)」は郷土産献立です。
- 食育の日献立
- △ 誕生会献立
- ◎ 「★ばな菜ケーキ」は令和7年度調理員研究による新献立です。

