

保育園・幼保連携型認定こども園・小規模保育事業所一覧



園名	所在地	電話 市外局番 (04)	入所月齢	産休明け 予約	育休明け 予約	一時預かり	開園時間	駐車場
公立 公立保育園	寿	寿1-13-11	7182-9552	57日～	○	○	7時～19時 土曜日は 18時まで	8台
	湖北台	湖北台3-1-15	7188-2405	57日～	○	○	7時～19時 土曜日は 18時まで	5台
	つくし野	つくし野4-17-2	7184-8822	6ヶ月～		○	7時～19時 土曜日は 18時まで	5台
私立 私立保育園	湖北	中峠1423	7188-1059	9ヶ月～		○	7時～19時 土曜日は 17時まで	10台
	慈紡	湖北台3-13-13	7188-0874	57日～	○	○	7時～19時 土曜日は 17時まで	4台
	双葉	新木野1-2-28	7188-0665	8ヶ月～		○	7時～19時 土曜日は 17時まで	15台
	天王台双葉 (くすの木)	柴崎182-16	7185-0555	8ヶ月～		○	7時～19時 土曜日は 17時まで	18台 (5台)
	川村学園 女子大学附属	下ヶ戸997-2	7183-5995	6ヶ月～		○ 0歳児 のみ	7時～19時 土曜日は 17時まで	50台
	アンジェリカ	我孫子2-8-1	7181-8500	6ヶ月～		○	7時～19時 土曜日は 17時まで	2台

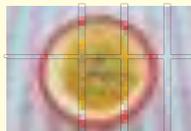
幼稚園・保育園・認定こども園

公立保育園給食レシビ

ジャージャー麺 幼児6人分

【材料】子ども6人分

- ・蒸し中華麺 400g程度
- ・サラダ油 大さじ1
- ・干し椎茸(戻す) 2個
- ・たまねぎ 1/2個程度
- ・豚ひき肉 120g
- ・ゆでたけのこ 90g
- ・みそ 30g(大さじ2程度)
- ・砂糖 大さじ1
- ・しょうゆ 小さじ2
- ・だし汁 100～120cc
- ・片栗粉 小さじ2(同量の水でとく)
- ・ごま油 少々(仕上げの香りづけ)
- ・グリーンピース 大さじ2程度(飾り)



【作り方】

- ①干し椎茸は水戻しする。グリーンピースは茹でて水に取っておく。椎茸、たまねぎ、ゆでたけのこはみじん切りにする。鍋にサラダ油を熱し、ひき肉を炒める。肉がパラパラになったら、椎茸、たまねぎ、たけのこを炒める。
- ②だし汁(中華スープでも可)を入れて加熱する。
※市販の中華スープを使う場合は調味料を加減する。
- ③みそ、砂糖、しょうゆを入れて調味し、水溶き片栗粉でとろみをつけ、仕上げにごま油を垂らす。
- ④別に炒めておいた中華麺を皿に盛り付け、③の肉みそだれをかけ、グリーンピースを飾る。

私立保育園

園名	所在地	電話 市外局番 (04)	入所月齢	産休明け予約	育休明け予約	一時預かり	開園時間	駐車場
つばめ	中峠3047-1	7187-5005	57日～	○	○		7時～19時 土曜日は 17時まで	8台
禮和	布佐1857-10	7189-0879	6ヶ月～		○	○	7時～19時 土曜日は 17時まで	75台
ぽけっと ランドあびこ	我孫子1-19-13	7184-5700	57日～			○	7時～20時 土曜日は 17時まで	/
天王台さくら	柴崎台4-9-7	7197-7093	6ヶ月～				7時～20時 土曜日は 17時まで	
めばえの森	白山2-7-5	7151-2388	8ヶ月～				7時～19時 土曜日は 17時まで	4台
あびこ菜の花	台田2-2-8	7186-7087	6ヶ月～		○		7時～20時	10台
聖華みどり	緑1-6-2	7182-1059	57日～	○	○ 0歳児 のみ		7時～20時 土曜日は 18時まで	8台
東あびこ聖華	東我孫子1-9-31	7183-3165	6ヶ月～		○		7時～19時 土曜日は 18時まで	9台
天王台ななほ	柴崎133-2	7186-7740	6ヶ月～		○ 0歳児 のみ	○	7時～19時 土曜日は 18時まで	7台 程度
ミルクィホーム 天王台園	柴崎台1-1-47	7181-0011	57日～			○	7時～19時	6台 (園外)
根戸	根戸967-2	7182-5572	6ヶ月～		○		7時～19時 土曜日は 18時まで	4台

公立保育園給食レシピ

ツナとわかめのサラダ 幼児6人分

【材料】

- ・キャベツ大き目の葉 2～3枚(せん切り)
- ・きゅうり 1/2本(半月スライス)
- ・乾燥わかめ 小さじ1(約1g)(戻して刻む)
- ・ツナ 60g(約1/2缶)(汁を切ってほぐす)
- ・ごま油 小さじ1/3
- ・酢 小さじ2
- ・塩 少々
- ・醤油 小さじ1/2
- ・砂糖 小さじ1

【作り方】

- ①キャベツ、きゅうりを食べやすい大きさに切り、さっとゆでて水を切り、冷ましておく。
- ②乾燥わかめは水で戻し、水気を切って刻む。ツナは汁を切ってほぐしておく。
- ③ごま油、酢、塩、醤油、砂糖を合わせてドレッシングを作り、①②と合わせる。



園名	所在地	電話 市外局番 (04)	入所月齢	産 休 明 け 予 約	育 休 明 け 予 約	一 時 預 かり	開園時間	駐車場
幼保連携型認定こども園	布佐宝	布佐2318	7189-2799	6ヶ月～		○	7時～19時 土曜日は 17時まで	10台
	恵愛こども園	湖北台8-17-9	7188-7771	6ヶ月～		○ ○	7時～19時 土曜日は 17時まで	13台
	柏鳳	中峠台30-9	7188-3338	7ヶ月～		○ ○	7時～19時 土曜日は 17時まで	14台
	わかくさ こども園	中里463	7188-2026	1歳児～			7時～19時 土曜日は 17時まで	25台
私立 小規模保育事業所	ぴくしーらんど	天王台1-12-21	7126-0013	6ヶ月～			7時～19時 土曜日は17 時まで	
	連携施設	川村学園女子大学附属保育園、恵愛こども園						
	あびこ若松	若松170-1-1A	7136-1845	6ヶ月～			7時～19時	
	連携施設	アンジェリカ保育園、ひかり幼稚園						
	我孫子 さくらっ子	寿1-3-27	7170-0208	6ヶ月～			7時～20時 土曜日は 17時まで	1台
連携施設	アンジェリカ保育園・天王台さくら保育園							

食品ロスを減らそう！余ったのりでもう一品

手作り・のりの佃煮

【材料】

- ・板のり 2枚
 - ・水 80cc
 - ・しょうゆ 小さじ1
 - ・上白糖 小さじ1強
 - ・酒 小さじ1
 - ・みりん 小さじ1と1/3
- ※のりは、残り物やキズがある物でも
おいしく出来ます！

【作り方】

- ①板のりを細かくちぎって鍋に入れ、
水を加えてしばらく置く。
- ②①がやわらかくなったら、調味料を
加えて良く混ぜる。
- ③中火でかき混ぜながら煮て、ある程
度水分がなくなったらできあがり。

