

4月分 予定献立表

日	朝のおやつ	3時のおやつ	給食内容	以上児パン
1(月)	あられ	おまんじゅう	魚のソース煮 アスパラとベーコンのソテー トマト オレンジ	
2(火)	いちご	フライドポテト	ハンバーグ チンゲン菜とハムのサラダ スナップえんどう りんご	
3(水)	ビスケット	バナナケーキ	豚肉とキャベツの味噌炒め 野菜のおかか和え ブロッコリー キウイ	
4(木)	ヨーグルト	黒ごまラスク	魚のカレームニエル 南瓜の甘煮 菜の花のマヨ和え いちご	
5(金)	かりんとう	フルーツゼリー	<洋風かき玉汁> きんぴら ※ししゃも パナナ	人参パン
6(土)			入園進級式(お祝い菓子)	
7(日)				
8(月)	ビスケット	くるくるソースセージ	鶏肉のディアンブル風焼き 野菜の納豆和え トマト りんご	
9(火)	オレンジ	南瓜クッキー	麻婆豆腐 ひじきの華風和え ※かえり キウイ	
10(水)	あられ	焼きそば	魚の梅しそ焼き なら玉 ごぼうサラダ いちご	
11(木)	プリン	焼き大福	炒り卵の中華あんかけ 磯粉ふきいも スナップえんどう オレンジ	
12(金)	クラッカー	わかめチーズおにぎり	かき揚げ キャベツの塩昆布和え トマト りんご	コッペパン
13(土)	サブレ	クリームパン	肉うどん パナナ	
14(日)				
15(月)	かりんとう	ウインナーロール	ツナじゃが ほうれん草の和え物 ※めざし <味噌汁>いちご	
16(火)	バナナ	ソーダブレット	から揚げ 人参の甘煮 和風スパゲティー キウイ	
17(水)	せんべい	ショートケーキ	★アンパンマンカレー 春野菜サラダ ゆで卵 ミニゼリー いちご 	
18(木)	チーズ	★やせうま	凍り豆腐のオランダ煮 ※大豆入り煮昆布 トマト オレンジ	
19(金)	あられ	グリーンピースごはん	◎魚のねぎ味噌焼き たけのことふきの煮物 スナップえんどう パナナ	黒糖パン
20(土)	クラッカー	メロンパン	ミートスパゲティー いちご	
21(日)				
22(月)	ビスケット	黒糖蒸しパン	鶏の照り焼き 切り干し大根サラダ さつまいもの甘煮 りんご	
23(火)	オレンジ	たけのご飯	豆腐のまり揚げ ※切り昆布の当座煮 トマト キウイ	
24(水)	あられ	人参ケーキ	ウインナー入り卵焼き ツナとわかめのサツと煮 ブロッコリー いちご	
25(木)	ゼリー	いちごサンド	魚の煮付け 春キャベツの和え物 <若竹汁> オレンジ	
26(金)	せんべい	※かえりスナック	レバーのマリアナソース ドレッシングサラダ そら豆 パナナ	豆乳パン
27(土)	ウエハース	チーズ・せんべい	ひじきご飯 <味噌汁> いちご	
28(日)				
29(月)			昭 和 の 日	
30(火)			振 替 休 日	

<ーロメモ>

ご入園 ご進級おめでとうございます

〇4月の目標〇「保育園の給食に慣れよう！」

4月は給食に慣れるように食べやすいメニューや人気メニューを取り入れた献立です。旬の食材を使った安全でおいしい給食を提供します。

みんなで食事することの楽しさやクッキングや食材に触れる体験などを通して「食を営む力」を育てていくよう調理担当者が進めていきますのでよろしく願います。

◎印は食育の日です。旬の食材を取り入れたメニューにします。

★印は行事食・郷土料理です。※印はかみかみメニューです。

<>印は三角食べができるように汁物を取り入れています。

※朝のおやつ(未満児)に牛乳、3時のおやつ(全園児)にスキムミルクがつきます。

<人気メニュー>

やせうま

材料(子ども1人分)

小麦粉 25g 砂糖 6g 黄粉 6g 塩少々

<作り方>

- ①小麦粉にすこしずつお水を加え、耳たぶぐらいの固さになるまで混ぜ合わせる。
- ②①を直径2cm程度にまとめて、ぬれふきんをかけ30分から1時間ねかせる。
- ③ねかせておいただんごを引っ張り、のばして湯がく。
- ④黄粉と砂糖と塩少々加え混ぜ合わせる。
- ⑤④を黄粉の中に入れ混ぜる。

・こども達が大好きなおやつです。黄粉の香りがよく食べやすいです。親子で一緒に作ってみると楽しいですよ。