



4月のメニュー



22日(土) お弁当の日(親子遠足)

28日(金) 誕生会
(ちらし寿司・から揚げ・バンサンスー・若竹汁・いちごゼリー)



※ 食品が入手できない場合は、メニューを変更する場合があります。

曜	日	副食	材 料	お や つ
月	10 24	春野菜のかき揚げうどん 白和え でこぼん	むきえび アスパラガス 玉葱 三つ葉 うどん 豆腐 ほうれん草 人参 こんにゃく ゴマ でこぼん	お茶 牛乳寒天フルーツポンチ
火	11 25	鮭の香草パン粉焼き マセドアンサラダ スープ	鮭 バセリ じゃが芋 胡瓜 人参 チーズ キャベツ 玉葱 ベーコン 貝割れ	ミルク バナナオムレット
水	12 26	筑前煮 味噌汁 ゴールデンキウイ	鶏もも肉 大根 人参 牛蒡 筍 こんにゃく インゲン 豆腐 ワカメ 椎茸 小葱 ゴールデンキウイ	お茶 カブ漬け カニカマ天むす
木	13 27	塩サバ レバーの甘辛煮 かきたま汁	鯖 大葉 大根 豆腐 ほうれん草 人参 こんにゃく 卵 玉葱 三つ葉	ミルク オレンジ あんこパイ
金	14	豚のアスパラ巻き スプリングサラダ 味噌汁	豚肉 アスパラガス 人参 チーズ 卵 サニーレタス 胡瓜 玉葱 トマト 筍 人参 油揚げ	ジョア パイン じゃこマヨパン
土	15	ビビンバ丼 もやしナムル	合ミンチ ほうれん草 人参 もやし 胡瓜 ミニトマト	牛乳 フルーツ マフィン
月	3 17	ポークカレー 春キャベツのしらす和え 日向夏	豚肉 玉葱 じゃが芋 人参 大豆 春キャベツ 人参 胡瓜 ミニトマト シラス 日向夏	ミルク 黄桃ゼリー オセロクッキー
火	4 18	白身魚の甘酢あん ワカメスープ パイン	さわら 玉葱 ピーマン 人参 ワカメ もやし 人参 椎茸 貝割れ パイン	お茶 春野菜浅漬け 筍の炊き込みごはん
水	5 19	肉じゃが 納豆 味噌汁	牛肉 玉葱 人参 じゃが芋 こんにゃく グリーンピース 納豆 マイタケ 人参 キャベツ 薄揚げ 小葱	牛乳 キウイ チーズケーキ
木	6 20	鮭の味噌マヨ焼き 胡麻和え すまし汁	鮭 ほうれん草 人参 もやし トマト 筍 大根 人参 麩 三つ葉	お茶 日向夏 新じゃがフライ
金	7 21	チキン南蛮 しらすサラダ 味噌汁	鶏もも肉 卵 らっきょう ピクルス レタス しらす 胡瓜 アスパラガス トマト	ミルク オレンジ マシュマロトースト
土	8	ルーロー飯 塩昆布和え	豚肉 玉葱 チンゲン菜 卵 キャベツ 胡瓜 ミニトマト	牛乳 フルーツ ジャムスコーン



認定こども園
給食担当 倉園 広文
佐藤 萌
編集 清 千夏

ご入園・ご進級おめでとうございます

新年度を迎え、こども達も新しい生活が始まります。今年度も栄養バランスを考え、こども達が「おいしいな」「食べることが楽しいな」と思ってもらえるように配慮しながら給食を提供していきますので、よろしくお願い致します。



当園の給食について

当園の給食の献立内容は、2週間サイクルが基本となっています。

これは、幼児期はまだ、食べ慣れない献立や見慣れない食材は食べ進まない様子が多く見られることから、徐々に食べ慣れ親しんでいくことができ、好んで食べることができる食材や献立をゆっくり増やしていくことを考慮しています。

また、インスタグラムの投稿も行っています。毎日の給食や作り方など投稿しています。ぜひ見てみてください



@NISSHO_COOKMAN



給食年間行事予定

- 4月 親子遠足
- 5月 こいのぼり誕生会
- 7月 そうめん流し・お泊り保育
- 8月 そうめん流し
- 9月 防災の日(9/1)
さんまの炭火焼き
- 11月 和食の日(11/24)
いも堀り・焼き芋大会
- 12月 クリスマス会・餅つき
- 1月 ぜんざい・七草
- 2月 豆まき
- 3月 お別れ会



一緒におにぎらずを作ってみよう！！

昨年こども達に人気だった「おにぎらず」。

ご飯とおかずを、一枚の海苔にのせてラップで包んで半分に切るだけ。具材は前日のおかずの残りや、チーズ、ハム、カニカマ、卵焼き、きんぴらごぼう、サラダ菜やレタスなど、お好みの食材を包んでください。一度に炭水化物・たんぱく質・野菜が摂れる栄養たっぷりおにぎりです。朝食やおやつにおすすめです。

《 作り方 》

- ①海苔より、一回り大きくラップを敷き、海苔を置く。
- ②海苔の真ん中にご飯を半量のせ、好きな食材をのせる。
- ③②の上から残りのご飯をのせる。
- ④海苔の四隅を中央に向けて折りたたみ、ラップで包む。
- ⑤ラップを上から包丁で半分に切る。

