



4月の給食だより

ご入園・ご進級おめでとうございます！！

新しいお友達を迎えて、新年度がスタートします。

初めてのお子さんにとっては、たくさんのお友達と一緒に食事をするのが初めての体験になることと思います。最初は環境の違いで戸惑うかもしれませんが、お友達と一緒に食事は、保育園生活の中で楽しい時間の一つになっていくことと思います。



2024年4月1日

日付	献立名 (◎は未満児)	材料名 (◎は午後のおやつ材料)				おやつ
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	
1 15 月	◎牛乳、ご飯 他人丼 大根とたけのこのすまし汁 りんご	◎砂糖、砂糖、◎白玉粉、 ◎片栗粉、米	牛乳、◎牛乳、卵、牛肉(ばら)、 凍り豆腐、◎脱脂粉乳、 ◎きな粉、◎こしあん(生)	玉葱、りんご、◎いちご、大根、 たけのこ(ゆで)、人参、椎茸、 小松菜、生わかめ、万能葱	かつお・昆布だし汁、醤油(薄口)、 酒、みりん、醤油	牛乳 いちご大福 お茶(未満児) 牛乳もち(未満児)
2 16 火	◎牛乳、ご飯 さばの竜田揚げ ブロッコリーのソテー しめじと油揚げの味噌汁 はっさく	さといも、◎焼ふ、片栗粉、 ◎グラニュー糖、油、米	牛乳、◎ヨーグルト(無糖)、 さば、麦みそ、◎バター、油揚げ、 バター	ブロッコリー、はっさく、人参、 しめじ、ほうれん草、コーン缶	煮干だし汁、醤油、酒、おろし しょうが、コンソメ	ヨーグルト おふのラスク
3 17 水	◎牛乳、おにぎり ミートスパゲティ 中華スープ りんご	◎じゃがいも、スパゲティ、 砂糖、米	牛乳、木綿豆腐、豚ひき肉、 ◎脱脂粉乳、粉チーズ、牛ひき肉	玉葱、りんご、えのきたけ、人参、 しめじ、ホールトマト缶詰、 チンゲンサイ、ピーマン、コーン缶	ケチャップ、中華だしの素、◎食塩、 醤油(薄口)、コンソメ、ウスターソース	スキムミルク フライドポテト
4 18 木	◎牛乳、ご飯 鶏の唐揚げ サラダ 椎茸と小松菜の味噌汁 甘夏	片栗粉、◎砂糖、砂糖、◎ 小麦粉、米	牛乳、鶏もも肉、◎牛乳、麦みそ、 ◎脱脂粉乳、◎バター、◎卵	レタス、ミニトマト、甘夏、もやし、 人参、椎茸、小松菜	煮干だし汁、醤油、みりん、酒、 酢、おろしにんにく、おろししょうが	牛乳 ブラウニー
5 19 金	◎牛乳、ご飯 鮭グラタン コンソメスープ キウイフルーツ	マカロニ、小麦粉、米、じゃがいも	牛乳、◎牛乳、さけ、バター、 ◎脱脂粉乳、とろけるチーズ、 ◎ウインナー	玉葱、キウイフルーツ、かぼちゃ、 キャベツ、しめじ、ほうれん草、 エリンギ、人参	パセリ粉、コンソメ、◎ケチャップ	牛乳 ソーセージパイ
20 土	◎牛乳、ご飯 チキンカレー わかめ和え りんご	じゃがいも、砂糖、米、◎食パン、 ◎マーガリン	牛乳、◎牛乳、鶏もも肉、◎ 脱脂粉乳	りんご、キャベツ、玉葱、人参、 ピーマン、◎いちごジャム	カレーウ、みりん、醤油、ウスター ソース	牛乳 ジャムサンド
8 22 月	◎牛乳、ご飯 あじフライ 酢の物 新玉ねぎと田舎揚げの味噌汁 パイナップル	◎食パン、パン粉、小麦粉、 砂糖、油、ごま、米、◎砂糖	牛乳、◎牛乳、あじ、生揚げ、 かにかまぼこ、◎ウインナー、 麦みそ、◎脱脂粉乳	パイナップル、◎玉葱、玉葱、 大根、きゅうり、もやし、人参、 小松菜、◎ピーマン、生わかめ、 ◎コーン缶	煮干だし汁、酢、醤油(薄口)、 しょうゆ、◎コンソメ、◎ケチャップ、 ◎ウスターソース、ウスターソース	牛乳 ピザトースト
9 23 火	◎牛乳、ご飯 豚肉の生姜焼き 千切りキャベツ わかめと新ごぼうの味噌汁 りんご	砂糖、オリーブ油、◎小麦粉、 ◎油、◎砂糖、米	牛乳、豚肉(もも)、◎牛乳、 麦みそ、◎脱脂粉乳	玉葱、キャベツ、ミニトマト、 りんご、たけのこ(ゆで)、人参、 ごぼう、生わかめ、葱	煮干だし汁、醤油、酢、みりん、 酒、おろししょうが、◎食塩、 食塩	牛乳 ちんすこう
10 24 水	◎牛乳、ご飯 さわらの西京焼き 新じゃが芋と空豆のこふき芋 エリンギともやしのすまし汁 デコボン	じゃがいも、◎米、焼ふ、 砂糖、◎ごま油、米	牛乳、さわら、◎脱脂粉乳、 米みそ(淡色辛みそ)	デコボン、もやし、エリンギ、 空豆、ほうれん草、人参	かつお・昆布だし汁、醤油(薄口)、 酒、◎醤油、みりん、◎みりん、 ◎ほんだし、食塩、こしょう	スキムミルク 焼きおにぎり
11 25 木	◎牛乳、ご飯 ハヤシライス ほうれん草の胡麻和え りんご	◎グラニュー糖、砂糖、すりごま、 米	牛乳、◎牛乳、牛肉(ばら)、 ◎卵、◎脱脂粉乳	玉葱、ほうれん草、りんご、 ◎バナナ、しめじ、人参、 グリーンアスパラガス、 グリーンピース、コーン缶	デミグラスソース、醤油、 ケチャップ、コンソメ	牛乳 プリン バナナ
12 金	◎牛乳 たけのこご飯 春キャベツのメンチカツ パンサンスー たまごスープ 日向夏	米、砂糖、小麦粉、はるさめ、 ごま油、◎砂糖、◎小麦粉、 ◎油、油、パン粉	牛乳、◎牛乳、木綿豆腐、 豚ひき肉、牛ひき肉、卵、 ◎脱脂粉乳、あさり、◎卵、 ◎生クリーム	キャベツ、ミニトマト、日向夏、 ◎いちご、きゅうり、たけのこ(ゆで)、 もやし、玉葱、人参、 トウモロコシ(芽ばえ)、万能葱	かつお・昆布だし汁、かつおだし汁、 醤油(薄口)、醤油、酒、酢、 食塩、ケチャップ、ウスターソース	牛乳 いちごケーキ
26 金	お弁当の日	◎小麦粉、◎砂糖	◎牛乳、◎脱脂粉乳、◎ バター、◎卵(黄)			牛乳 ブロッククッキー
13 27 土	◎牛乳、おにぎり 焼うどん 野菜スープ オレンジ	生うどん、米	牛乳、◎牛乳、豚肉(ばら)、 ◎脱脂粉乳、かつお節、 ゼラチン	◎ぶどう果汁70%飲料、 オレンジ、玉葱、大根、 キャベツ、人参、ほうれん草、 ピーマン	醤油、みりん、酒、かつお・ 昆布だし汁	牛乳 ビスケット ぶどうゼリー
30 月	◎牛乳、ご飯 ハンバーグ 塩こんぶ和え えのきと新じゃが芋の味噌汁 日向夏	じゃがいも、◎ホットケーキ粉、 パン粉、◎砂糖、米	牛乳、◎牛乳、豚ひき肉、 牛ひき肉、木綿豆腐、 麦みそ、卵、◎脱脂粉乳、 ◎バター、◎卵	キャベツ、えのきたけ、玉葱、 日向夏、きゅうり、人参、 万能葱、塩昆布	煮干だし汁、食塩、こしょう、 ナツメグ、ケチャップ	牛乳 マドレーヌ

お知らせとお願い

- 給食献立は2週間サイクルです。同じメニュー2回食べることで、その食事に慣れることを目的としています。
- 子どもたちは成長のために多くの栄養素が必要ですが、大人と比べて胃が小さく、消化機能も発達途中です。そのため3回の食事だけでなく、おやつも大切な食事と考えています。
- お昼におなかをしっかりと空かせるためには、体内リズムが大切です。早寝・早起き・朝ごはんではリズムの良い生活を心がけましょう。
- 午前中は外遊びやお散歩など、体をたくさん動かしますので、お友達と元気に遊べるようにしっかりと朝食を食べて登園してください。
- 当日の給食は展示しますので、是非ご覧ください。
- くじら・らっこ・いるか組は毎日「白ご飯」を持たせてください。誕生日や参観日など、行事によっては白ご飯がいらぬ日もありますので、毎月の給食だよりで確認をお願いします。※白ご飯の目安は110gですが、1人ひとり食べられる量が違いますので、その子に合った量を詰めてください。箸は個人差がありますので、クラス担任からお伝えします。
- 温かいご飯が食べられるように、お弁当箱を温めますので、耐熱性のものを準備してください。お弁当箱を包む際は、箸箱は別にしてください。お弁当包みのハンカチは、衛生面を考慮し、毎日洗濯をお願いします。
- 食物アレルギーのあるお子さまには、除去食の提供を行っています。医師からの診断のもと行いますので、指示書の提供をお願いします。

今月の行事予定

- 1日(金)>>>創立記念日 4日(木)>>>第41回入園・進級式 お祝いのお菓子があります。
- 12日(金)>>>誕生会 誕生会は主食も出ますので、いるか・らっこ・くじら組はご飯はいりません。
- 26日(金)>>>弁当の日 弁当・水筒・箸またはスプーン持ってきてください。

※行事や食材の都合により、多少変更することがあります。ご了承ください。

※ 食物アレルギーについて ※

献立表にて、子供たちが初めて口にしている食材がないか、各ご家庭で確認をお願いします。医師の診断・指示書のもと、除去食の対応は可能ですので、除去食を希望の方はお知らせください。

お弁当を持たせる際ご協力下さい！！
 以下の食材、食品、使用品は実際に誤嚥窒息や誤飲事故が起こり死亡したケースがあり、消費者庁より注意喚起がされています。**切り方や使用を控える等の工夫をお願いします。**
 また、当園では乳児クラスまで使用を避けている食材があります。以下に書かれている食材・食材がお弁当に入った場合、安全面を考慮し当園では提供せず残す場合があります。予めご了承ください。
 *ミニトマト・うずらの卵・球体のチーズ・ぶどう・ミートボール、ウインナー・スティックチーズ、カップタイプのゼリーやこんにやくゼリー
 *ビックや爪楊枝
 (乳児クラスまで使用を避けている食品)
 *えび・いか・かき・もち・ちくわ・かまぼこ・こんにやく類