

給食だより

4月の献立

令和7年度

暖かな春の陽気とともに、新生活がスタートしました。みんなで集まって食事をすることは、安心して過ごせる『心のよりどころ』となります。子どもひとりひとりが園に慣れ親しんでいく過程はさまざまですが、これからも、給食を通して、子ども達の楽しい園生活を支えていきます。よろしくお願ひ致します。

【保育園の給食】

0歳児の離乳食

ひとりひとりの成長に合わせて個別に対応します。

1～2歳児の給食

主食(ごはん等)副食(おかず)、午前と午後のおやつを園で提供します。1日の栄養量の50%をとることを目標としています。

3～5歳児の給食

主食(ごはん等)副食(おかず)、午後のおやつを園で提供します。1日の栄養量の45%をとることを目標としています。

食物アレルギーについて

医師の診断および指示(生活管理指導表)に基づいて個別に対応します。

今月のレシピ紹介

ミネストローネ

【材料 4人分】

- ・ベーコン 40g
- ・玉ねぎ 小1個
- ・人参 小1本
- ・じゃがいも 中1個
- ・しめじ 1個
- ・油 小さじ1
- ・トマトピューレ 大きじ2
- ・ケチャップ 大きじ1
- ・しょうゆ 少々
- ・砂糖 少々

- ①ベーコンは1cm角切りにする。
- ②人参、玉ねぎ、じゃがいも、しめじは1cm角切りにする。
- ③人参、玉ねぎを油で炒め、ベーコンを加えてさらに炒める。
- ④じゃがいも、しめじを加えて、全体を混ぜ合わせたら、水をカップ2杯入れる。
- ⑤材料に火が通ったら、調味料で味をととのえて出来上がり。*ゆでたマカロニやグリーンピースを入れるとボリュームが出ます。

日	曜	献立	3時のおやつ	未満児追加	離乳食	
1	火	ごはん 鶏のから揚げ ごまマヨサラダ もずくスープ	飲むヨーグルト バナナ	牛乳 チーズ	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 玉ねぎの柔らかか煮 スープ	
2	水	ごはん 鶏肉のみそ焼き ほうれん草ののり和え かきたまスープ	牛乳 ミニパン	牛乳 ビスコ	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 ほうれん草の柔らかか煮 スープ	
3	木	ごはん 魚の塩焼き 大豆とひじきの炒り煮 筍のみそ汁	牛乳 いちご	飲むヨーグルト	お粥 白身魚のくず煮 人参 じゃが芋 ほうれん草の柔らかか煮 スープ	
4	金	パン サーモンシチュー コールスローサラダ オレンジ	お茶 わかめおにぎり	牛乳 せんべい	お粥 白身魚のくず煮 人参 玉ねぎ ほうれん草の柔らかか煮 スープ	
5	土	ごはん 肉うどん 春キャベツの即席漬け	牛乳 バナナ せんべい	牛乳 卵ボーロ	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 キャベツの柔らかか煮 スープ	
7	月	ごはん チキンカレー ごまじゃこ和え	牛乳 りんごゼリー ビスケット	牛乳 チーズ	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 ほうれん草の柔らかか煮 スープ	
8	火	ごはん 魚の香味ソース 野菜サラダ もやしのみそ汁	牛乳 パイナップル せんべい	牛乳 コーンフレーク	お粥 白身魚のくず煮 人参 じゃが芋 ほうれん草の柔らかか煮 スープ	
9	水	ごはん チキン甘辛煮 添え野菜 ミネストローネ	牛乳 チーズサンド ジャムサンド	牛乳 せんべい	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 ほうれん草の柔らかか煮 スープ	
10	木	ごはん 魚のムニエル つわぶきの炒め煮 野菜たっぷりスープ	牛乳 ホットケーキ	飲むヨーグルト	お粥 白身魚のくず煮 人参 じゃが芋 玉ねぎの柔らかか煮 スープ	
11	金	ごはん じゃがいもの煮物 白菜のツナ和え チンゲン菜のみそ汁	牛乳 手作りプリン	牛乳 バナナ	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 白菜の柔らかか煮 スープ	
12	土	ごはん ぶつん煮 豆腐スープ	牛乳 バームクーヘン	牛乳 クラッカー	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 豆腐の柔らかか煮 スープ	
14	月	ごはん 豆腐のそぼろ煮 きゅうりの酢の物 かぼちゃのみそ汁	牛乳 フレンチトースト	牛乳 せんべい	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 ほうれん草の柔らかか煮 スープ	
15	火	ごはん 鶏のから揚げ ごまマヨサラダ もずくスープ	飲むヨーグルト バナナ	牛乳 チーズ	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 玉ねぎの柔らかか煮 スープ	
16	水	パン サーモンシチュー コールスローサラダ オレンジ	お茶 わかめおにぎり	牛乳 せんべい	お粥 白身魚のくず煮 人参 玉ねぎ ほうれん草の柔らかか煮 スープ	
17	木	ごはん 魚の塩焼き 大豆とひじきの炒り煮 筍のみそ汁	牛乳 いちご	飲むヨーグルト	お粥 白身魚のくず煮 人参 じゃが芋 ほうれん草の柔らかか煮 スープ	
18	金	お誕生会		ココアミルク ツナサンド	牛乳 せんべい	お粥 ささみのくず煮 人参 玉ねぎ キャベツの柔らかか煮 スープ
19	土	ごはん 肉うどん 春キャベツの即席漬け	牛乳 バナナ せんべい	牛乳 卵ボーロ	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 ほうれん草の柔らかか煮 スープ	
21	月	ごはん チキンカレー ごまじゃこ和え	牛乳 りんごゼリー ビスケット	牛乳 チーズ	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 ほうれん草の柔らかか煮 スープ	
22	火	ごはん 魚の香味ソース 野菜サラダ もやしのみそ汁	牛乳 パイナップル せんべい	牛乳 コーンフレーク	お粥 白身魚のくず煮 人参 玉ねぎ ほうれん草の柔らかか煮 スープ	
23	水	ごはん チキン甘辛煮 添え野菜 ミネストローネ	牛乳 チーズサンド ジャムサンド	牛乳 せんべい	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 ほうれん草の柔らかか煮 スープ	
24	木	ごはん 魚のムニエル つわぶきの炒め煮 野菜たっぷりスープ	牛乳 ホットケーキ	飲むヨーグルト	お粥 白身魚のくず煮 人参 じゃが芋 白菜の柔らかか煮 スープ	
25	金	お弁当の日		牛乳 カッププリン せんべい	牛乳 バナナ	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 ほうれん草の柔らかか煮 スープ
26	土	ごはん ぶつん煮 豆腐スープ	牛乳 バームクーヘン	牛乳 クラッカー	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 豆腐の柔らかか煮 スープ	
28	月	ごはん 豆腐のそぼろ煮 きゅうりの酢の物 かぼちゃのみそ汁	牛乳 フレンチトースト	牛乳 せんべい	お粥 ささみのくず煮 人参 かぼちゃ ほうれん草の柔らかか煮 スープ	
29	火	昭和の日				
30	水	ごはん 鶏肉のみそ焼き ほうれん草ののり和え かきたまスープ	牛乳 ミニパン	牛乳 ビスコ	お粥 ささみのくず煮 人参 じゃが芋 ほうれん草の柔らかか煮 スープ	

*行事により献立が変更する場合があります。

お誕生会メニュー

たけのご飯 とんかつ 添え野菜
カットマト 豆腐のすまし汁 オレンジゼリー
3時のおやつ ココアミルク ツナサンド

