

# 令和7年 4月 給食だより

温かな春の陽気とともに、新しいお友達を迎える新生活がスタートしました。

今年度も日々成長していく子ども達を「食」の面からサポートしていきます。

1年間、どうぞよろしくお願ひいたします。

## 給食目標 (みんなで食べる食事を楽しめるように)



4月、子ども達は新しい環境の中で、期待に胸を膨らませると同時に、不安や緊張、戸惑いも見られます。

子ども一人ひとりが、環境の変化に慣れ親しんでいく過程は様々ですが、みんなで集まって食事をする場は、安心して過ごせる「心のよりどころ」となります。

「園での給食が待ち遠しい！」と感じてもらえるよう、これからも安心・安全な食を提供し環境を整え見守っていきます。

## 0歳児の離乳食

「授乳・離乳の支援ガイド」(国の指針)に基づいて一人ひとりの成長に合わせて個別に対応します。

## 保育所の給食とは

### 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%程度を摂ることを目標としています。

### 誕生パーティー

4月17日(木)

#### 【メニュー】

チーズバーガー

フライドポテト、かみかみサラダ

オニオンスープ、いちごムース

#### 【3時のおやつ】

牛乳、2色ゼリー

### お弁当の日

4月23日(水)

#### 【3時のおやつ】

牛乳、豆乳蒸しパン

## 3~5歳児の給食

副食(おかず)と午後のおやつを園で提供します。主食(ごはん等)は、家庭からの持参か園で提供します。(当園は、園で提供しています)1日の栄養量の45%程度を目指しています。

### 食物アレルギーについて

医師の診断及び指示に基づいて個別に対応します。

### 桜ランチ

4月9日(水)

※保育園でお弁当を準備します。

#### 【メニュー】

おにぎり

から揚げ、卵焼き

ワインナー、野菜スティック

#### 【3時のおやつ】

牛乳、豆乳蒸しパン

4月5日(土)

※入園・進級式の為

給食はありません。

(ささやかですが、紅白まんじゅうを準備させて頂きます)

## <献立表>

日	曜	副食	おやつ	未満児朝のおやつ	離乳食
1	火	ごはん 魚の香味ソース 野菜サラダ もやしの味噌汁	牛乳 バナナ ビスケット	牛乳 コーンフレーク	ごはん スープ 白身魚と豆腐の煮物 トマトとキャベツの和え物
15					
2	水	ごはん チキンカレー ごまじやこ和え バナナ	牛乳 りんごゼリー	牛乳 チーズ	ごはん スープ ささみとじやが芋の煮物 人参としらすの和え物
16					
3	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	お茶 ヨーグルト	ごはん スープ 白身魚と人参の煮物 キャベツとじやが芋の和え物
4	金	ごはん ジャが芋の煮物 白菜のツナ和え チンゲン菜の味噌汁	お茶 みるくっこ	牛乳 バナナ	ごはん スープ ジャが芋とささみの煮物 白菜と人参の和え物
18					
7	月	ごはん 豆腐のそぼろ煮 胡瓜とかまぼこの酢の物 南瓜の味噌汁	牛乳 フレンチトースト	牛乳 せんべい	ごはん スープ 豆腐と南瓜の煮物 胡瓜と人参の和え物
21					
8	火	ごはん 鶏のから揚げ ごまマヨサラダ もずくスープ	お茶 フルーツヨーグルト	牛乳 チーズ	ごはん スープ ささみと人参の和え物 豆腐とコーンの和え物
22					
10	木	ごはん 魚のチーズ焼き 大豆とひじきの炒り煮 筍の味噌汁	牛乳 いちご かりんとう	お茶 ヨーグルト	ごはん スープ 白身魚と豆腐の煮物 人参とコーンの和え物
24					
11	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 コーンフレーク	ごはん スープ 白身魚とじやが芋の煮物 キャベツと胡瓜の和え物
25					
12	土	肉うどん キャベツの即席漬け	お茶 ゆかりおにぎり	牛乳 卵ボーロ	くたくたうどん キャベツとささみの和え物
26					
14	月	ごはん チキンの甘辛煮 添え)キャベツ、胡瓜 ミネストローネ	牛乳 ジャムチーズサンド	牛乳 せんべい	ごはん スープ ささみトマトの煮物 白菜と人参の和え物
28					
19	土	ごはん ぶつん煮 豆腐スープ バナナ	牛乳 バームクーヘン	牛乳 せんべい	ごはん スープ ささみと玉ねぎの煮物 豆腐の和え物
30	水	ごはん 鶏肉のみぞ焼き ほうれん草ののり和え かきたまスープ	牛乳 豆乳蒸しパン	牛乳 ビスコ	ごはん スープ ささみと玉ねぎの煮物 ほうれん草と人参の和え物

※行事等で献立が変わることがあります。