



5日は親子遠足です。



入園、進級おめでとうございます。新しい園での生活がスタートしました。子ども達が毎日、楽しい雰囲気の中で生活し、子ども達の健やかな成長の為、引き続き安心・安全で美味しい給食を作っていきます！

(給食目標)
みんなで食べる食事を
楽しむ！！



★園での食事に慣れる★
子供達は新しい環境の中不安と緊張でとまどいながらのスタートになります。
●子ども達の心を落ち着く食環境に努める。
●個々の食事量や嗜好などについて家庭と連携する。

★食育を家庭と園を結ぶ育ちの架け橋として協力しながら進めていきましょう。★

- ☆0歳児…食べる事に慣れる
色々な食べ物を見る、触る、噛んで味わうなどの経験を通して食べるようになる
- ☆1歳児…よく噛んで食べる
徐々に園での生活に慣れ、安心して食べるようになる
- ☆2歳児…きちんと食べる
生活習慣の基礎が身に付くようになり、朝・昼・夜の食事に2回の間食で食べるリズムを身につける。
- ☆3歳児…何でも食べる
保育者や友達のふれあいのなかで、何でも食べる事の大切さを学ぶ。
- ☆4歳児…楽しく食べる
食事のマナーを身に付け、友達や保育者と共に食べる楽しさを感じるようになる。
- ☆5歳児…みんなで食べる
年長児になった自覚を持ち、食事作りや準備に給食の尊さを実感するようになる。

今月のメニューより ★サーモンシチュー(4人分)

- <材料> 鮭120g じゃが芋160g 玉ねぎ120g 人参80g しめじ30g
 <調味料> 油8g バター20g 小麦粉20g 牛乳100cc 塩1g 鶏ガラの素60g
 <作り方> ①サーモンは一口大に切り塩をかけます。
 ②玉ねぎは1cm幅に切りしめじは小房に分けます。
 ③中火に熱したフライパンにバターをひき②のサーモンを入れ火が通るまで炒めます。
 ④②を入れ玉ねぎがしんなりするまで炒め薄力粉を加え粉っぽさがなくなるまで炒めます。
 ⑤牛乳、水、鶏ガラの素を加え混ぜ合わせます。弱火で5分程煮込こみとろみがでたら火を止めお皿に盛り出来上がり！！！！



令和7年 予定 献立

4月		主食 及び 献立名	3時のおやつ	未満児追加
14	月	ごはん 豆腐のそぼろ煮	牛乳	牛乳
28		きゅうりの酢の物 かぼちゃのみそ汁	フレンチトースト	せんべい
1	火	ごはん 鶏のから揚げ	お茶	牛乳
15		ごまマヨサラダ もずくスープ	フルーツヨーグルト	チーズ
2	水	ごはん 鶏肉のみそ焼き	牛乳	牛乳
16		ほうれん草ののり和え	豆乳蒸しパン	ビスコ
30		かきたまスープ		
3	木	ごはん 魚のチーズ焼き	ミルク	ヨーグルト
		大豆とひじきの炒り煮 筍のみそ汁	果物・お菓子	
4	金	パン サーモンシチュー	お茶	牛乳
18		コールスローサラダ オレンジ	おにぎり	せんべい
		春キャベツの即席漬け	果物・お菓子	卵ボーロ
7	月	ごはん チキンの甘辛煮	牛乳	牛乳
21		添え野菜 ミネストローネ	ジャムサンド	せんべい
8	火	ごはん 魚の香味ソース	牛乳	牛乳
22		野菜サラダ もやしのみそ汁	果物・お菓子	コーンフレーク
9	水	ごはん チキンカレー	牛乳	牛乳
23		ごまじゃこ和え 果物	りんごゼリー	チーズ
10	木	ごはん 魚のムニエル	牛乳	ヨーグルト
24		つわぶきの炒め煮 野菜スープ	ホットケーキ	
11	金	ごはん じゃが芋の煮物	お茶	牛乳
25		白菜のツナ和え チンゲン菜のみそ汁	みるくっこ	果物
12	土	ごはん ぶっトン煮	牛乳	牛乳
26		豆腐のスープ 果物	バームクーヘン	せんべい
17	誕生会	ふりかけご飯 チキンカツ ナポリタンスパ ポテトサラダ みそ汁 添え野菜 フルーツ盛り	牛乳 いちごオムレット	牛乳 せんべい