

4月分献立予定表(未満児)

| 曜日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|--|--|---|--|---|---|---|
| 日付 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 献立名 | バナナ むぎごはん 魚のフライタルタルソース 豆腐サラダ ブロッコリー キウイフルーツ キャベツのみそ汁 かぼちゃスコーン | オレンジ むぎごはん 豚肉とキャベツのみそ炒め ほうれん草のマヨネーズ和え トマト いなり汁 バナナ | バナナ むぎごはん アスパラのかき揚げ さつまいもグラッセ 切干し大根の酢の物 ワンタンスープ ミルクずもち | オレンジ むぎごはん 魚のパン粉焼き かぶのゆかり和え ひじきの煮物 打ち豆のみそ汁 レモンクッキー | バナナ むぎごはん マーボー豆腐 粉ふきいも ゆでいんげん 大根スープ 蒸しパン | 入園式 |
| おやつ | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| ご入園・ご進級 おめでとうございます | バナナ むぎごはん 魚のしょうゆ焼 高野豆腐の含め煮 ブロッコリーのお浸し ビーフンスープ 型抜きチーズ せんべい | オレンジ むぎごはん 卵の干草焼き トマトサラダ ゆでアスパラ おでん マシュマロおこし | バナナ むぎごはん キャベツバーグ 新じゃがの煮ころがし 中華風きゅうり いちご とん汁 マカロニきな粉 | オレンジ むぎごはん 魚のカレー焼き 金時豆の含め煮 もやしの和え物 切干し大根のみそ汁 レーズンパン | バナナ むぎごはん ゆで豚肉のバーベキューソース ポテトサラダ ゆでスナックえんどう オレンジ 豆腐とわかめのみそ汁 ヨーグルト せんべい | しおせんべい むぎごはん おでん 型抜きチーズ バナナ せんべい ビスケット |
| 3月で卒園した年長児の保護者の方から「いつも、給食を喜んでいて家でも〇〇おいしかった。と言っているんですよ。長い間ありがとうございました。」といううれしい言葉をかけていただきました。 園の給食は薄味です。入園当初は、家庭の味とは違って食べ慣れない味で子ども達も困惑することもあるかもしれませんが、卒園する頃には「給食が楽しみ」と思ってもらえるように工夫していきたいと思っております。 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| | バナナ むぎごはん 豆腐の五目揚げ かぼちゃの煮物 フレンチサラダ さつま揚げのみそ汁 ジャムサンド | オレンジ むぎごはん 鶏肉とねぎのてり焼き ごぼうの揚げからめ いんげんのごま和え バナナ 野菜スープ ウインナーパン | バナナ むぎごはん 魚のポテト焼き ふきの煮物 キャベツの甘酢和え 豆腐となめこのみそ汁 クラッカーコーンピザ | オレンジ むぎごはん 豚肉のしょうが焼き かぼちゃグラッセ ひじきサラダ キウイフルーツ 五目スープ みかんゼリー | バナナ むぎごはん 揚げ魚のごまだれ ミックスサラダ ゆでアスパラ 小松菜としらすのすまし汁 さつまいもパイ | しおせんべい むぎごはん ポトフ 型抜きチーズ バナナ せんべい ビスケット |
| 先日、避難訓練で災害食を食べる体験をしました。私達給食室は、アルファ米の調理の仕方を経験しおにぎりやおやつに出しました。 お米は、好き嫌いも少なくアレルギーのお子さんでも安心して食べることができるので園での非常食としてアルファ米を備蓄してあります。 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| | バナナ むぎごはん チリコンカン ドイツ風サラダ ゆでスナックえんどう もやしのみそ汁 野菜チップ | バナナ わかめごはん 誕生会 鶏肉のから揚げ スパゲティナポリタン ほうれん草のお浸し オレンジ 麩と絹さやのみそ汁 カップケーキ | バナナ むぎごはん 魚のマヨネーズ焼き アスパラとパプリカの和え物 トマト ポトフ そら豆 せんべい | オレンジ むぎごはん あひる 大豆入りシチュー りす 大豆入りカレーシチュー ウインナー マカロニサラダ バナナ 麩のラスク | バナナ むぎごはん 魚の香草焼き 竹の子と昆布の煮物 おかかピーマン 具だくさん汁 ホットケーキ | しおせんべい むぎごはん いなり汁 中華風きゅうり オレンジ せんべい ビスケット |
| 避難をした時を想定して水で調理したのですが、子ども達は「冷たいけどおいしいよ」と言って食べることができました。 今年度も安心・安全でおいしい給食を作っていきますのでよろしくお願ひします。 | 29 | 30 | 新じゃがの季節ですね。お魚とじゃがいもを使ったレシピの紹介です | | | |
| 昭和の日 | オレンジ むぎごはん 魚のコーンフレーク揚げ 大豆とひじきの煮物 きゅうりの甘酢和え アスパラスープ じゃがもち | オレンジ むぎごはん 魚のポテト焼き ～材料 1人分～ 鮭 40g 塩 1g じゃがいも 10g お湯 少々 コンソメ 0.2g | ～作り方～ ①鮭に塩で下味をつける ②茹でたじゃがいもをつぶし、お湯で溶いたコンソメを加えて混ぜる ③①に②をのせて、210℃のオーブンで10分程度焼く(グリルを使ってもO.K!) 魚に火が通っていれば完成 ★じゃがいもの代わりに乾燥マッシュポテトを使っても作ることができます。その時は乾燥マッシュ3gお湯12ccで作ってね。 | | | |

★おやつに牛乳がつきます

給食室