

# 4月分献立予定表(以上児)

曜日	月	火	水	木	金	土
日付	1	2	3	4	5	6 入園式
献立名	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	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	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	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	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	
おやつ						
ご入園・ご進級 おめでとうございます	8	9	10	11	12	13
3月で卒園した年長児の保護者の方から「いつも、給食を喜んで家で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ひます。	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	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	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	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	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	おでん 型抜きチーズ バナナ せんべい ビスケット
	15	16	17	18	19	20
	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	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	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	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	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	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 誕生会 わかめごはん	24	25	26	27
	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	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	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	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	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	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 昭和の日 	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 			
	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	魚のポテト焼き ～作り方～ ～材料 1人分～ 魚 40g 塩 1g じゃがいも 10g お湯 少々 コンソメ 0.2g	～作り方～ ① 魚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 ③ ①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