

日	曜	1・2歳午前おやつ	昼食	3時おやつ	栄養価(幼児)	
					エネルギー Kcal	タンパク質 g
1	火	飲むヨーグルト	ミルクカレー しゃきしゃき野菜サラダ	フルーツヨーグルト クラッカー	524 Kcal 14 g	20.6 g
2	水	牛乳 カルシウム ウエハース	豆腐そぼろ丼 野菜の甘酢漬 みそ汁	牛乳 ジャムサンド	536 Kcal 18 g	22.8 g
3	木	オレンジジュース スティックチーズ	ごはん 鶏肉の香味焼き ごま和え すまし汁	牛乳 焼きそば	538 Kcal 20 g	24.3 g
4	金	牛乳 のりもの ビスケット	スパゲッティミートソース コーンサラダ ポテトスープ	麦茶 わかめおにぎり	590 Kcal 18 g	22.6 g
5	土	牛乳 アスパラガス ビスケット	ブルコギ丼 ゆかり和え みそ汁	牛乳 ホットケーキ	585 Kcal 16 g	25.1 g
7	月	牛乳 ビスケット	ごはん 豆腐チャンプルー 中華風きゅうり漬 春雨スープ	りんごゼリー せんべい	525 Kcal 20 g	19.7 g
8	火	牛乳 鉄塩せんべい	米粉ロールパン タンドリーチキン アスパラサラダ 人参と小松菜のスープ	牛乳 五平餅	549 Kcal 20 g	22.1 g
9	水	牛乳 カルシウム ウエハース	かしわうどん ソーセージ揚げ 即席漬	麦茶 ゆかりおにぎり	520 Kcal 15 g	20.0 g
10	木	オレンジジュース スティックチーズ	マーボー丼 もやしの香り和え 中華風スープ	牛乳 マカロニみたらし	534 Kcal 18 g	23.4 g
11	金	牛乳 のりもの ビスケット	ごはん 鮭の照り焼き 春雨サラダ 豚汁	ヨーグルト クラッカー	522 Kcal 18 g	27.0 g
12	土	牛乳 アスパラガス ビスケット	肉うどん さつまいもの甘煮 スティック野菜 バナナ	牛乳 ジャムマガサンド	590 Kcal 20 g	20.0 g
14	月	牛乳 ビスケット	ごはん ビーフン ゆかり和え みそ汁	牛乳 ハムとチーズの蒸しパン	546 Kcal 17 g	22.2 g
15	火	牛乳 鉄塩せんべい	ミルクカレー しゃきしゃき野菜サラダ	フルーツヨーグルト クラッカー	507 Kcal 14 g	18.0 g
16	水	牛乳 カルシウム ウエハース	豆腐そぼろ丼 野菜の甘酢漬 みそ汁	牛乳 ジャムサンド	536 Kcal 18 g	22.8 g
17	木	オレンジジュース スティックチーズ	【お誕生日会】たけのこご飯 白身魚の塩麹パン粉焼き 梅おかか和え すまし汁	カルビス イチゴケーキ	594 Kcal 18 g	26.0 g
18	金	牛乳 のりもの ビスケット	スパゲッティミートソース コーンサラダ ポテトスープ	麦茶 わかめおにぎり	590 Kcal 18 g	22.5 g
19	土	牛乳 アスパラガス ビスケット	ブルコギ丼 ゆかり和え みそ汁	牛乳 ホットケーキ	585 Kcal 16 g	24.1 g
21	月	牛乳 ビスケット	ごはん 豆腐チャンプルー 中華風きゅうり漬 春雨スープ	りんごゼリー せんべい	525 Kcal 20 g	18.7 g
22	火	牛乳 鉄塩せんべい	米粉ロールパン タンドリーチキン アスパラサラダ 人参と小松菜のスープ	牛乳 五平餅	549 Kcal 20 g	22.1 g
23	水	牛乳 カルシウム ウエハース	かしわうどん ソーセージ揚げ 即席漬	麦茶 ゆかりおにぎり	509 Kcal 15 g	20.0 g
24	木	オレンジジュース スティックチーズ	ごはん 豆腐の旨煮 青菜と麩のごま和え みそ汁	牛乳 ひまわりパイ	538 Kcal 21 g	24.3 g
25	金	牛乳 のりもの ビスケット	ごはん 鮭の照り焼き 春雨サラダ 豚汁	ヨーグルト クラッカー	522 Kcal 18 g	26.0 g
26	土	牛乳 アスパラガス ビスケット	肉うどん さつまいもの甘煮 スティック野菜 バナナ	牛乳 ジャムマガサンド	590 Kcal 20 g	20.0 g
28	月	牛乳 ビスケット	ごはん ビーフン ゆかり和え みそ汁	牛乳 ハムとチーズの蒸しパン	546 Kcal 17 g	22.2 g
30	水	牛乳 カルシウム ウエハース	マーボー丼 もやしの香り和え 中華風スープ	牛乳 マカロニみたらし	534 Kcal 18 g	24.4 g

ご入園、ご進級おめでとうございます。ドキドキワクワクの新年度が始まりしました。最初は環境の変化に戸惑うお子さんもいるかもしれませんが、徐々に友達と一緒に食べる給食の時間が楽しみの1つになればいいなと思います。

保育園の給食について

- ・献立は1ヶ月に2度くり返しになっています。1ヶ月に2回繰り返すことによって、子どもたちに新しい食材や料理に慣れてもらったり、子どもたちの反応を見ながら食材の切り方や調理方法などを工夫することができます。
- ・0歳児は月齢に応じて離乳食になります。
- ・2歳児クラスまでは、午前のおやつがあります。
- ・食中毒予防のため、果物以外はすべて加熱しています。
- ・煮干しや昆布でだしをとっています。
- ・冷凍食品の料理は使わず、給食調理員が手作りをしています。
- ・カレーやシチューのルーも手作りです。
- ・子どもたちは1回の食事で食べられる量が少ないため、保育園のおやつは食事を補う軽食メニューになっています。(おにぎり、麺類など)
- 子どもたちが健やかに成長し、食べることが大好きな子どもになることを願い、今年もおいしい給食を作っていきます。

楽しく食べておいしい給食に

保育園の給食は、野菜が多く、家庭では食べたことのない味や苦手な食べ物もです。色々な食の経験を繰り返すことでたくさんの種類の食べ物の味に慣れ、食事の大切さ、楽しさが感じられるようになって欲しいと思います。

4月旬の食材

新じゃがいも、玉葱、春キャベツ、たけのこ、アスパラ・・・
保育園でも旬の野菜を取り入れたメニューがたくさん出ますよ。



日	曜	午前おやつ	昼食	3時おやつ
1	火	麦茶 ポテト ほうれん草 せんべい	軟飯 野菜のクリーム煮 しゃきしゃき野菜サラダ	フルーツヨーグルト クッキー
2	水	牛乳 野菜入り ソフト せんべい	軟飯 豆腐のそぼろ煮 甘酢漬け みそ汁	牛乳 ジャムサンド オニオンスープ
3	木	牛乳 サクサク ポーロ かぼちゃ	軟飯 鶏肉の照り焼き ごま和え すまし汁	牛乳 青菜うどん
4	金	牛乳 紫いも せんべい	スパゲッティミートソース コーンサラダ ポテトスープ	牛乳 わかめおにぎり みそ汁
5	土	牛乳 野菜入り ソフト せんべい	ブルコギ丼 ゆかり和え みそ汁 みかん	牛乳 ホットケーキ 野菜スープ
7	月	牛乳 鉄分入り ソフト せんべい	軟飯 豆腐のチャンプルー 中華風きゅうり漬け 春雨スープ	牛乳 りんごゼリー せんべい
8	火	牛乳 ポテト ほうれん草 せんべい	米粉ロールパン タンドリーチキン アスパラサラダ 人参と小松菜スープ	牛乳 五平餅 キャベツのスープ
9	水	牛乳 野菜入り ソフト せんべい	かしわうどん お浸し ポイル野菜	牛乳 ゆかりおにぎり みそ汁
10	木	牛乳 サクサク ポーロ かぼちゃ	マーボー丼 もやしの香りและ 中華風スープ	牛乳 マカロニみたらし 野菜スープ
11	金	牛乳 紫いも せんべい	軟飯 鮭の照り焼き 春雨サラダ 豚汁	牛乳 野菜うどん
12	土	牛乳 野菜入り ソフト せんべい	肉うどん さつまいもの甘煮 スティック野菜 パナナ	牛乳 ジャムマガサンド さつまいもスープ
14	月	牛乳 鉄分入り ソフト せんべい	軟飯 ビーフン ゆかり和え みそ汁	牛乳 ハムとチーズの蒸しパン 白菜のスープ
15	火	牛乳 ポテト ほうれん草 せんべい	軟飯 野菜のクリーム煮 しゃきしゃき野菜サラダ	フルーツヨーグルト クッキー
16	水	牛乳 野菜入り ソフト せんべい	軟飯 豆腐のそぼろ煮 甘酢漬け みそ汁	牛乳 ジャムサンド オニオンスープ
17	木	牛乳 サクサク ポーロ かぼちゃ	【お誕生日会】人参ごはん 白身魚の照り焼き 梅おかか和え すまし汁	牛乳 イチゴケーキ 豆乳スープ
18	金	牛乳 紫いも せんべい	スパゲッティミートソース コーンサラダ ポテトスープ	牛乳 わかめおにぎり みそ汁
19	土	牛乳 野菜入り ソフト せんべい	ブルコギ丼 ゆかり和え みそ汁 みかん	牛乳 ホットケーキ 野菜スープ
21	月	牛乳 鉄分入り ソフト せんべい	軟飯 豆腐のチャンプルー 中華風きゅうり漬け 春雨スープ	牛乳 りんごゼリー せんべい
22	火	牛乳 ポテト ほうれん草 せんべい	米粉ロールパン タンドリーチキン アスパラサラダ 人参と小松菜スープ	牛乳 五平餅 キャベツのスープ
23	水	牛乳 野菜入り ソフト せんべい	かしわうどん お浸し ポイル野菜	牛乳 ゆかりおにぎり みそ汁
24	木	牛乳 サクサク ポーロ かぼちゃ	軟飯 鶏肉の照り焼き ごま和え すまし汁	牛乳 青菜うどん
25	金	牛乳 紫いも せんべい	軟飯 鮭の照り焼き 春雨サラダ 豚汁	牛乳 鮭がゆ すまし汁
26	土	牛乳 野菜入り ソフト せんべい	肉うどん さつまいもの甘煮 スティック野菜 パナナ	牛乳 ジャムマガサンド さつまいもスープ
28	月	牛乳 鉄分入り ソフト せんべい	軟飯 ビーフン ゆかり和え みそ汁	牛乳 ハムとチーズの蒸しパン 白菜のスープ
30	水	牛乳 野菜入り ソフト せんべい	マーボー丼 もやしの香りและ 中華風スープ	牛乳 マカロニみたらし 野菜スープ

ご入園、ご進級おめでとうございます。ドキドキワクワクの新年度が始まりました。最初は環境の変化に戸惑うお子さんもいるかもしれませんが、徐々にお友達と一緒に食べる給食の時間が楽しみの1つになればいいと思います。

保育園の給食について

- ・献立は1ヶ月に2度くり返しになっています。1ヶ月に2回繰り返すことによって、子どもたちに新しい食材や料理に慣れてもらったり、子どもたちの反応を見ながら食材の切り方や調理方法などを工夫することができます。
- ・0歳児は月齢に応じて離乳食になります。
- ・2歳児クラスまでは、午前のおやつがあります。
- ・食中毒予防のため、果物以外はすべて加熱しています。
- ・煮干しや昆布でだしをとっています。
- ・冷凍食品の料理は使わず、給食調理員が手作りをしています。
- ・カレーやシチューのルーも手作りでです。
- ・子どもたちは1回の食事で食べられる量が少ないため、保育園のおやつは食事を補う軽食メニューになっています。(おにぎり、麺類など)
- 子どもたちが健やかに成長し、食べることが大好きな子どもになることを願い、今年もおいしい給食を作っていきます。



楽しく食べておいしい給食に

保育園の給食は、野菜が多く、家庭では食べたことのない味や苦手な食べ物もです。色々な食の経験を繰り返すことでたくさんの種類の食べ物の味に慣れ、食事の大切さ、楽しさが感じられるようになって欲しいと思います。

4月旬の食材

新じゃがいも、玉葱、春キャベツ、たけのこ、アスパラ・・・
保育園でも旬の野菜を取り入れたメニューがたくさん出ますよ。

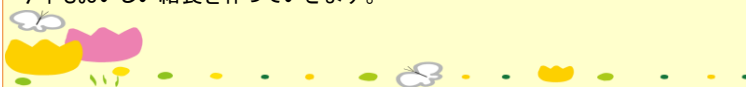


日	曜	午前食	午後食
1	火	全がゆ 野菜のクリーム煮 野菜と麩の煮物	野菜がゆ みそ汁 ミルク
2	水	全がゆ 豆腐のそぼろ煮 大根煮 みそ汁	米粉パン豆乳浸し オニオンスープ ミルク
3	木	全がゆ 鶏肉と野菜の煮物 青菜のお浸し すまし汁	青菜うどん ミルク
4	金	ミートうどん ドレッシング和え ポテトスープ	わかめがゆ みそ汁 ミルク
5	土	そぼろ丼 みぞれ大根 みそ汁 みかん	ホットケーキ豆乳浸し 野菜スープ ミルク
7	月	全がゆ 豆腐と鶏肉の煮物 ボイル野菜 春雨スープ	野菜うどん ミルク
8	火	米粉ロールパン豆乳浸し 鶏肉のオニオンソース煮 キャベツの柔らかか煮 人参と小松菜スープ	麩の味噌がゆ キャベツスープ ミルク
9	水	かしわうどん お浸し ボイル野菜	ゆかりがゆ みそ汁 ミルク
10	木	マーボーあんかけ丼 青菜と人参の煮浸し 中華風スープ	豆腐おかががゆ 野菜スープ ミルク
11	金	全がゆ 鮭のおろし人參煮 春雨煮 豚汁	野菜うどん ミルク
12	土	肉うどん さつまいもの甘煮 ボイル野菜	米粉パン豆乳浸し さつまいもスープ ミルク
14	月	全がゆ ビーフン炒め煮 お浸し みそ汁	蒸しパン豆乳浸し 白菜スープ ミルク
15	火	全がゆ 野菜のクリーム煮 野菜と麩の煮物	野菜がゆ みそ汁 ミルク
16	水	全がゆ 豆腐のそぼろ煮 大根煮 みそ汁	米粉パン豆乳浸し オニオンスープ ミルク
17	木	【お誕生日会】人参がゆ 煮魚 おかか煮 すまし汁	蒸しパン豆乳浸し 豆乳スープ ミルク
18	金	ミートうどん ドレッシング和え ポテトスープ	わかめがゆ みそ汁 ミルク
19	土	そぼろ丼 みぞれ大根 みそ汁 みかん	ホットケーキ豆乳浸し 野菜スープ ミルク
21	月	全がゆ 豆腐と鶏肉の煮物 ボイル野菜 春雨スープ	野菜うどん ミルク
22	火	米粉ロールパン豆乳浸し 鶏肉のオニオンソース煮 キャベツの柔らかか煮 人参と小松菜スープ	麩の味噌がゆ キャベツスープ ミルク
23	水	かしわうどん お浸し ボイル野菜	ゆかりがゆ みそ汁 ミルク
24	木	全がゆ 鶏肉と野菜の煮物 青菜のお浸し すまし汁	青菜うどん ミルク
25	金	全がゆ 鮭のおろし人參煮 春雨煮 豚汁	鮭がゆ すまし汁 ミルク
26	土	肉うどん さつまいもの甘煮 ボイル野菜	米粉パン豆乳浸し さつまいもスープ ミルク
28	月	全がゆ ビーフン炒め煮 お浸し みそ汁	蒸しパン豆乳浸し 白菜スープ ミルク
30	水	マーボーあんかけ丼 青菜と人参の煮浸し 中華風スープ	豆腐おかががゆ 野菜スープ ミルク

ご入園、ご進級おめでとうございます。ドキドキワクワクの新年度が始まりました。最初は環境の変化に戸惑うお子さんもいるかもしれませんが、徐々に友達と一緒に食べる給食の時間が楽しみの1つになればいいと思います。

保育園の給食について

- ・献立は1ヶ月に2度くり返しになっています。1ヶ月に2回繰り返すことによって、子どもたちに新しい食材や料理に慣れてもらったり、子どもたちの反応を見ながら食材の切り方や調理方法などを工夫することができます。
- ・0歳児は月齢に応じて離乳食になります。
- ・2歳児クラスまでは、午前のおやつがあります。
- ・食中毒予防のため、果物以外はすべて加熱しています。
- ・煮干しや昆布でだしをとっています。
- ・冷凍食品の料理は使わず、給食調理員が手作りをしています。
- ・カレーやシチューのルーも手作りで。
- ・子どもたちは1回の食事で食べられる量が少ないため、保育園のおやつは食事を補う軽食メニューになっています。(おにぎり、麺類など)
- 子どもたちが健やかに成長し、食べることが大好きな子どもになることを願い、今年もおいしい給食を作っていきます。



楽しく食べておいしい給食に

保育園の給食は、野菜が多く、家庭では食べたことのない味や苦手な食べ物もです。色々な食の経験を繰り返すことでたくさんの種類の食べ物の味に慣れ、食事の大切さ、楽しさが感じられるようになって欲しいと思います。

4月旬の食材

新じゃがいも、玉葱、春キャベツ、たけのこ、アスパラ...

保育園でも旬の野菜を取り入れたメニューがたくさん出ますよ。



日	曜	午前食	午後食	
1	火	全がゆ 野菜のミルク煮 野菜と麩の煮物	野菜がゆ みそ汁	ミルク
2	水	全がゆ 豆腐のそぼろ煮 だいこん煮 みそ汁	米粉パンがゆ オニオンスープ	ミルク
3	木	全がゆ 鶏肉と野菜の煮物 青菜のお浸し すまし汁	青菜うどん	ミルク
4	金	ミートうどんキャベツの柔らか煮 ポテトスープ	わかめがゆ みそ汁	ミルク
5	土	そぼろがゆ みぞれ大根 みそ汁	ミルクリゾット 野菜スープ	ミルク
7	月	全がゆ 豆腐と鶏肉の煮物 春雨スープ	野菜うどん	ミルク
8	火	米粉パンがゆ 鶏肉のオニオンソース煮 キャベツの柔らか煮 人参の小松菜スープ	麩の味噌がゆ キャベツスープ	ミルク
9	水	かしわうどん 野菜の柔らか煮	ゆかりがゆ みそ汁	ミルク
10	木	マーボーあんかけがゆ 青菜と人参の煮浸し 中華風スープ	豆腐おかががゆ 野菜スープ	ミルク
11	金	全がゆ 鮭のおろし人参煮 春雨煮 根菜汁	野菜うどん	ミルク
12	土	肉うどん さつまいもの甘煮	米粉パンがゆ さつまいもスープ	ミルク
14	月	全がゆ ビーフン炒め煮 お浸し みそ汁	蒸しパン豆乳がゆ 白菜スープ	ミルク
15	火	全がゆ 野菜のミルク煮 野菜と麩の煮物	野菜がゆ みそ汁	ミルク
16	水	全がゆ 豆腐のそぼろ煮 だいこん煮 みそ汁	米粉パンがゆ オニオンスープ	ミルク
17	木	【お誕生日会】人参がゆ 煮魚 おかが煮 すまし汁	蒸しパンがゆ 豆乳スープ	ミルク
18	金	ミートうどんキャベツの柔らか煮 ポテトスープ	わかめがゆ みそ汁	ミルク
19	土	そぼろがゆ みぞれ大根 みそ汁	ミルクリゾット 野菜スープ	ミルク
21	月	全がゆ 豆腐と鶏肉の煮物 春雨スープ	野菜うどん	ミルク
22	火	米粉パンがゆ 鶏肉のオニオンソース煮 キャベツの柔らか煮 人参の小松菜スープ	麩の味噌がゆ キャベツスープ	ミルク
23	水	かしわうどん 野菜の柔らか煮	ゆかりがゆ みそ汁	ミルク
24	木	全がゆ 鶏肉と野菜の煮物 青菜のお浸し すまし汁	青菜うどん	ミルク
25	金	全がゆ 鮭のおろし人参煮 春雨煮 根菜汁	鮭がゆ すまし汁	ミルク
26	土	肉うどん さつまいもの甘煮	米粉パンがゆ さつまいもスープ	ミルク
28	月	全がゆ ビーフン炒め煮 お浸し みそ汁	蒸しパン豆乳がゆ 白菜スープ	ミルク
30	水	マーボーあんかけがゆ 青菜と人参の煮浸し 中華風スープ	豆腐おかががゆ 野菜スープ	ミルク

ご入園、ご進級おめでとうございます。ドキドキワクワクの新年度が始まりました。最初は環境の変化に戸惑うお子さんもいるかもしれませんが、徐々に友達と一緒に食べる給食の時間が楽しみの1つになればいいと思います。

保育園の給食について

- ・献立は1ヶ月に2度くり返しになっています。1ヶ月に2回繰り返すことにより、子どもたちに新しい食材や料理に慣れてもらったり、子どもたちの反応を見ながら食材の切り方や調理方法などを工夫することができます。
 - ・0歳児は月齢に応じて離乳食になります。
 - ・2歳児クラスまでは、午前のおやつがあります。
 - ・食中毒予防のため、果物以外はすべて加熱しています。
 - ・煮干しや昆布でだしをとっています。
 - ・冷凍食品の料理は使わず、給食調理員が手作りをしています。
 - ・カレーやシチューのルーも手作りで。
 - ・子どもたちは1回の食事で食べられる量が少ないため、保育園のおやつは食事を補う軽食メニューになっています。(おにぎり、麺類など)
- 子どもたちが健やかに成長し、食べることが大好きな子どもになることを願い、今年もおいしい給食を作っていきます。



楽しく食べておいしい給食に

保育園の給食は、野菜が多く、家庭では食べたことのない味や苦手な食べ物もです。色々な食の経験を繰り返すことでたくさんの種類の食べ物の味に慣れ、食事の大切さ、楽しさが感じられるようになって欲しいと思います。

4月旬の食材

新じゃがいも、玉葱、春キャベツ、たけのこ、アスパラ・・・
保育園でも旬の野菜を取り入れたメニューがたくさん出ますよ。

