

4がつのこんだてひょう



2024年

伊波野保育園

月		火		水		木		金		土	
1	米粉パンラスク	2	スティックポテト	3	果物・いりこ	4	大豆きな粉	5	果物	6	果物
わかめごはん 豆腐ハンバーグ 菜の花和え 春キャベツのポトフ 果物		ごはん 鮭のコーン焼き きんぴらごぼう 中華スープ		ごはん 豚のさっぱり焼き 青菜の梅おかかか和え 揚げのみそ汁		手作りカレー 鶏のみそ焼き 春キャベツの即席漬け 果物		ごはん 魚の竜田揚げ 肉じゃが あすっこのみそ汁			
フルーツゼリー		まっ黒くろすけおにぎり		さつまいもの甘がらめ		バナナカップケーキ		みたらしだんご		パン耳ラスク	
8	すりごまクラッカー	9	果物	10	野菜スティック	11	果物・いりこ	12	黒豆の煮物	13	きな粉マカロニ
塩こんぶごはん ポークビーンズ 青菜のツナ和え わかめスープ		ごはん サバの香味焼き ねばねば和え 豆腐のみそ汁		ごはん 鶏のから揚げ ひじきの炒り煮 玉ねぎのみそ汁 果物		ごはん 豆腐のそぼろあんかけ アスパラの和風ごまサラダ なめこ汁		空弁当の日 ゆかりごはん 魚のごまみそ焼き たけのこきんぴら 和え物・果物			
豆乳もち		米粉のいちご蒸しパン		ホットサンド		五平もち		フライドポテト		果物	
15	ふかし芋	16	米粉パンラスク	17	果物・いりこ	18	アスパラスティック	19	果物	20	みたらしだんご
ごはん 焼きキャベツメンチ 納豆スパゲティーサラダ しじみ汁 果物		梅じゃこごはん マーボー春雨 りっちゃんの元気サラダ 五目すまし汁		ごはん 鮭のタンドリー 春の五目煮 かぼちゃのみそ汁		ごはん すき焼き風煮 三色お浸し わかめのみそ汁 果物		たけのこごはん さつま揚げ 青菜のナムル コンソメスープ			
にんじんホットケーキ		もちもちドーナツ		そぼろおにぎり		焼きじゃが		ラスク		果物	
22	パン耳トースト	23	果物	24	焼きじゃが	25	果物・いりこ	26	大豆の甘煮	27	果物
ごはん 鶏つくねのケチャップ和え 切干大根の旨煮 納豆汁		ごはん 揚げ魚の甘酢あんかけ ごぼうと春キャベツのサラダ 豆乳ぶた汁		マーボー丼 うずら豆の甘煮 春雨サラダ 果物		ごはん サバのみそ煮 かぼちゃのそぼろ煮 えのきのすまし汁		ごはん 豚のバーベキューソース焼き キャベツのあっさり和え 若竹汁 果物			
ねぎじゃこおにぎり		ボン・デ・黒ゴマ		オレンジトースト		よもぎだんご		お好み焼き		蒸しパン	
29	昭和の日	30	さつまいもの甘がらめ								
焼きそば 塩だれチキン レタスののり和え 果物											
		生クリームサンド									

ご入園、ご進級おめでとございます

色鮮やかな花がかわいらしく咲き、暖かい春が訪れました。今月、保育園は新しいお友だちを迎え、にぎやかな毎日となります。新しい環境で楽しみや不安もあると思いますが、保育園での食事やおやつが子どもたちの心のよりどころになればと思っています。今年度も、子どもたちがわくわく楽しみにしてくれるような給食・おやつを張り切って作りたくと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

- ☆食材は…安心して食べられるようできるだけ無添加のものを使用しています。
- ☆献立は…旬の食材を中心とした栄養バランスのとれた献立です。
- ☆調理は…素材の味を活かした薄味で、一つ一つ手作りで。

保育園では子どもたちの心と体を育てることを大切に、日々体にやさしい食事・おやつ作りを心がけています。

《おしらせ・お願い》

- ☆その日に食べた給食・おやつを、毎日小ホール（打刻の隣）に展示しています。夕方のお迎えの時間にどうぞご覧ください。
- ☆保育園では毎月『食育だより』を作成しています。食事に関する情報や給食のおすすめレシピ、保育園での食育の様子などを紹介しています。4月は献立表とともに紙ベースで配布します。5月からは献立表と一緒にパピーナに載せますのでご覧ください。
- ☆12日(金)はくま・きりん組の空弁当の日です。弁当についての詳細は、4月中旬配布予定の給食室からのお願いをご覧ください。
- ☆行事や食材によって献立を変更する場合があります。

