

# 4がつのこんだてひょう



2025年度 伊波野保育園

月	火	水	木	金	土
	1 大豆きな粉 ゆかりごはん 豆腐ハンバーグ きんぴらごぼう 中華スープ 果物 フルーツゼリー	2 果物 ごはん 魚のごまみそ焼き もやしのおかか和え なめこ汁	3 シュガーパン ごはん 豚肉のさっぱり焼き 青菜のツナ和え 豆腐のみそ汁 果物	4 果物・いりこ ごはん さばの竜田揚げ 菜の花和え 豆腐のみそ汁	5 パン耳トースト 果物
	7 きな粉マカロニ 手作りカレー 鶏のみそ焼き 春キャベツの即席漬け 果物	8 果物・いりこ ごはん 魚の香味焼き ねばねば和え 玉ねぎのみそ汁	9 黒豆の煮物 ごはん マーボー春雨 アスパラの和風ごまサラダ えのきのみそ汁	10 果物 ごはん 焼きキャベツメンチ ひじきの炒り煮 春キャベツのポトフ	11 ふかし芋 <b>空弁当の日</b> わかめごはん 鮭の香り焼き たけのこきんぴら 和え物・果物
ママレード蒸しパン	ラスク	豆乳もち	きつねおにぎり	りんごホットケーキ	果物
14 パン耳トースト ごはん ポークビーンズ 青菜の梅おかか和え わかめスープ 果物 ごぼうおにぎり	15 果物 ごはん 鮭のタンドリー 春の五目煮 あすっこのみそ汁	16 青のりポテト 梅じゃこご飯 豆腐のそぼろあんかけ 三色お浸し 豚汁	17 アスパラスティック 中華丼 うずら豆の甘煮 春雨サラダ 果物	18 果物・いりこ ごはん 鶏の磯から揚げ ごぼうと春キャベツのサラダ 若竹汁	19 果物 
21 果物	22 ケチャップパン	23 焼きかぼちゃ	24 果物・いりこ	25 大豆の甘煮	26 シュガーパン
ごはん サバのみそ煮 納豆スパゲティーサラダ えのきのすまし汁 ボン・デ・黒ごま	たけのこごはん 肉じゃが りっちゃんの元気サラダ わかめのみそ汁 果物 よもぎだんご	ごはん さつま揚げ 青菜のナムル コンソメスープ 梅と枝豆のおにぎり	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 五目みそ汁 オレンジトースト	マーボー丼 ツナの和風和え さつまいもの甘煮 果物 ジャムスコーン	果物 
28 果物 ごはん 魚のみそだれ 切干大根の旨煮 納豆汁 野菜マフィン	29 <b>昭和の日</b> 	30 焼きじゃが 焼きそば 塩だれチキン レタスののり和え 果物 いちごのクリームサンド			

## ご入園、ご進級おめでとうございます

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いと思います。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。献立と一緒にパピーナに載せますのでご覧ください。
- 11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。よろしくお願いいたします。

