# 4月たのしいしょくじ

おぐに保育園 2025年 4月 1日

# ご入園・ご進級 おめでとうございます!。公分の日本

新年度がスタートしました!今年度も、子どもたちが『おいしい~!』と喜んでくれるような、美味しく栄養満点 な給食を提供します。よろしくお願いいたします!(^^♪

今年度も1年を通して、様々な楽しい食体験を計画していきます。新しいクラスでも、お友だちと一緒に給食を 食べることの楽しさ・美味しさをしっかりと味わってもらいたいと思います♪

E3 830 883°

# A O P B S B Pa

## ⇔おぐに保育園の給食⇔

●昼食(11時20分ごろ) 主食 + 主菜 + 副菜 + 汁物 + 果物



手作りおやつ(又は、パン・菓子) + 牛乳 又は お茶 (※うめ組のみ、9時10分ごろ果物と牛乳を出します)









◎おにぎり、蒸しパンなどの **手作りおやつ**を基本としています♪

◎和食(一汁二菜)を中心とした献立です。

- ◎季節感のある栄養満点な「旬の食べ物」を使用します。
- ◎行事食・郷土料理を取り入れ、子どもたちに食文化を伝えます。

## ~特別食への対応~

### ●食物アレルギー対応食

病院の診断書、保護者からの食物アレルギーチェック表を もとに、除去食・代替食を作ります。

●離乳食

食欲や咀嚼機能の成長・発達に応じて、食事の量、 調理形態に配慮した食事を作ります。





#### △愛情弁当の日△

毎月1回、お弁当の日があります。 (7月・8月はありません) 愛情いっぱいのお弁当をよろしくお願いします♡

#### ★給食・おやつの写真掲載★

保育園のホームページに、給食・おやつの写真を 掲載しています。ぜひご覧ください♪

### ○防災給食メニュー○

災害時の食事の食べ慣れを目的とし、 防災給食メニューを定期的に取り入れています。

## 毎月発行する献立表

『たのしいしょくじ』にて、日々の献立と 食に関する情報をお届けします! 子どもたちに人気なメニューのレシピも ご紹介します。 日々の食事の参考にしていただけたら 嬉しいです♪

# 4日3完献立基

4月予定駅业农								
当番		曜	<u> </u>	4	<u></u> 食	I	おやつ	
金			主食		<ul><li>副 食(主菜・副菜・汁物)</li><li>入 東式</li></ul>	果物	(★:手作りおやつ)	
しょ	1	火						
う		-14	ご	鮭の野菜蒸し	鮭・キャベツ・もやし・人参・コーン・醤油・塩	オレ	★・そばめし・お茶	
り	2	水	飯	きんぴらごぼうあさいとわかめの味噌汁	<u>: ごぼう・人参・きんぴらこんにゃく・小松菜・醤油・砂糖</u> : あさり・わかめ・麩・いりこ・味噌	ンジ	米・中華麺・豚挽肉・キャベツ・人参・玉葱 焼きそばソース・青のり・かつお節	
さん	3	木	Ũ	春雨炒め	春雨・豚肉・玉葱・人参・キャベツ・にら・ごま油・にんにく・生姜・鶏がら・醤油 干し大根・刻み昆布・人参・酢・醤油・砂糖	バ ナ	★ <b>さくら餅・牛乳</b> 団子の粉・スキムミルク	
		\r\	姒	かきたま汁	・卵・じゃが芋・椎茸・葱・いりこ・醤油・塩	+	いちご・あんこ	
ちか	4	金	C &E	豆腐ハンバーグ グリーンサラダ	豆腐・豚挽肉・玉葱・卵・パン粉・ケチャップ・じゃが芋・青のり キャベツ・ブロッコリー・水菜・油・酢・塩・こしょう	オレン	★ <b>さつまいもケーキ・牛乳</b> ミックス粉・さつま芋・卵	
さ			飯パ	キャロットスープ	:人参・玉葱・バター・コンソメ・塩・牛乳・小麦粉 :	ÿ	<ul><li>:バター・牛乳・砂糖・黒ごま</li><li>:</li></ul>	
h	5	土	ン	サンドイッチ・牛乳	食パン・ハム・きゅうり・チーズ・マヨネーズ・牛乳 <b>誕生日</b>		ビスケット・牛乳	
	6		(4日)					
は	7		ご	ビビンバ	:米・牛挽肉・人参・もやし・ほうれん草・ごま・ごま油・醤油	あま	★:フルーツヨーグルト・お茶	
	7 8 9	月火	飯	大豆サラダ ポテトスープ	<ul><li>北煮大豆・わかめ・小松菜・マグロの水煮・油・酢・醤油・塩・こしょう</li><li>じゃが芋・玉葱・しめじ・葱・いりこ・醤油・塩</li></ul>	なっ	:バナナ・みかん缶・りんご :ヨーグルト	
			麺	きつねうどん 煮豆	うどん・油揚げ・玉葱・人参・干し椎茸・かまぼこ・昆布・かつお節・醤油・塩 金時豆・砂糖・醤油・塩	K +	★ <b>じゃこチーズおにぎい・お茶</b> 米・しらす干し・チーズ	
るさ			_	大根のごまネーズ和え	大根・人参・コーン・水菜・ごま・マヨネーズ	+ +	小松菜・ごま・塩	
l h		水	Ĩ ∂E	ムニエル コロコロサラダ	<u>らりままでは、こりまいでは、いまでは、いまでは、いまでは、いまでは、いまでは、いまでは、いまでは、</u>	イレン	バウムクーヘン・牛乳	
•			飯		::わかめ・もやし・しめじ・いりこ・醤油・塩 :厚揚げ・豚挽肉・玉葱・人参・ブロッコリー・トマト缶・にんにく・ケチャップ・醤油	ダバ	スイートフールパン・牛乳	
ゆな		木	飯	菜の花の磯和え	:菜の花・ほうれん草・もやし・海苔・醤油	+ +	:	
さ			ご	麩のすまし汁 おにぎり	<u> 麩・玉葱・えのき茸・葱・いりこ・醤油・塩</u> 米・ゆかり	7	★お好み焼き・牛乳	
ん	11	金	飯	野草の天ぷら・鶏肉の唐揚げ 具だくさん味噌汁	野草・鶏肉・にんにく・生姜・醤油・みりん・卵・小麦粉・片栗粉 さつま芋・人参・大根・ごぼう・板こんにゃく・しめじ・葱・いりこ・味噌	ンジ	豚肉・小麦粉・卵・豆腐・キャベツ ソース・マヨネーズ・かつお節・青のり	
	12	<b>±</b>	18	菓子パン・牛乳	菓子パン・牛乳 <b>春の天ぷら会</b>		ビスケット・牛乳	
			ン	* 1 1/2 T-10	(118)	_	EX771 +10	
	13			1		_		
つきさ	14	月		カレー肉じゃが おかか和え	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・糸こんにゃく・グリンピース・カレールウ・醤油・砂糖 キャベツ・人参・もやし・かつお節・醤油	でこぽ	★ <b>かぼちゃ団子あべかわ・牛乳</b> 団子の粉・かぼちゃ	
			飯	きのこの味噌汁	椎茸・えのき茸・しめじ・玉葱・葱・いりこ・味噌 中華麺・わかめ・豚肉・玉葱・人参・もやし・キャベツ・コーン・葱・にんにく・生姜・鶏がら・醤油・塩	オ	きな粉・砂糖・塩 ★: <b>五平もち・牛乳</b>	
	15	火	麺	じゃが芋のチーズ焼き	::じゃが芋・玉葱・ベーコン・塩・こしょう・チーズ	レン	:米・もち米・味噌・ごま	
	16 17	水	<u>ر</u>	プロッコリーのじゃこサラダ   さわらの若草焼き	プロッコリー・しらす干し・人参・ごま油・酢・醤油・塩・こしょう さわら・塩・パセリ・マヨネーズ・じゃが芋・油・塩	ダバ	砂糖 ★:小倉トースト・牛乳	
ん				ひじき煮 かきたま味噌汁	ひじき・人参・糸こんやく・油揚げ・醤油・砂糖 卵・しめじ・玉葱・葱・いりこ・味噌	+ +	食パン・バター・あんこ	
・      ち			ご	豆腐の肉味噌かけ	豆腐・合挽肉・玉葱・味噌・醤油・砂糖・キャベツ	4	ビスコ・牛乳	
か		木	飯	三色ごま和え 若竹汁	・小松菜・人参・もやし・ごま・醤油 ・わかめ・水煮竹の子・麩・いりこ・醤油・塩	んご		
さん	18	金	Ũ	チキンチャップ ポテトサラダ	#鶏肉・玉葱・にんにく・トマト缶・ケチャップ・醤油・ # じゃが芋・ハム・人参・ブロッコリー・りんご・マヨネーズ	バ ナ	★:かけいいゃこピザ・牛乳 :餃子の皮・しらす干し・玉葱	
	-0	317	飯	キャベツスープ	キャベツ・えのき茸・コーン・葱・いりこ・醤油・塩	+	マヨネーズ・刻み海苔	
	19	土	パン	サンドパン・牛乳	ロールパン・ハム・きゅうり・チーズ・マヨネーズ・牛乳		― せんべい・牛乳	
	20	В			·		L :	
			ご	ハヤシライス	:米・豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・しめじ・ハヤシルウ	あ	★:ココア牛乳もち・お茶	
	21	月	송등	大根とじゃこの酢もの 豆腐スープ	)大根・しらす干し・人参・小松菜・酢・砂糖・塩 豆腐・コーン・ほうれん草・いりこ・醤油・塩	まなっ	牛乳・ミルクココア・片栗粉 きな粉・砂糖・塩	
しょ	22	λĹź		春野菜のグラタン	マカロニ・鶏肉・玉葱・じゃが芋・アスパラガス・グリンピース・バター・コンソメ・牛乳・小麦粉	バ	★ たけのこの炊き込みおにぎり・お茶	
う	22	火	ン		**キャベツ・人参・みかん缶・油・酢・塩・こしょう **切干大根・玉葱・人参・えのき茸・パセリ・にんにく・カレー粉・コンソメ・塩	+	米・鶏肉・水煮たけのこ・人参 干し椎茸・油揚げ・醤油・塩	
りさ	23	水	ご	さばの梅煮 小松菜の白和え	<ul><li>☆ば・梅干し・醤油・みりん・砂糖・じゃが芋・青のり・塩</li><li>・小松菜・人参・糸こんにゃく・コーン・ひじき・豆腐・ごま・味噌・砂糖・醤油</li></ul>	オレ	★: <b>キャロット蒸しパン・牛乳</b> ミックス粉・卵・人参	
h		۷,۲	即	わかめの味噌汁	:わかめ・玉葱・えのき茸・いりこ・味噌	ジジ	:砂糖・牛乳・レーズン	
Ф	24	木	ご飯	マーボー豆腐 春雨の酢もの	豆腐・豚挽肉・玉葱・人参・干し椎茸・水煮たけのこ・葱・ごま油・鶏がら・味噌・醤油・片栗粉 春雨・ハム・人参・もやし・わかめ・酢・砂糖・塩	バ ナ	かりんとう・牛乳	
な				ワンタンスープ かぼちゃコロッケ	ニラ・卵・玉葱・しゅうまいの皮・鶏がら・塩 かぼちゃ・鶏挽肉・玉葱・醤油・砂糖・卵・小麦粉・パン粉・キャベツ	<b>+</b>	  ★ 豆ご飯おにぎり・お茶	
さ	25	金	ご飯	干し大根と高野豆腐の煮物	1 干し大根・高野豆腐・人参・干し椎茸・醤油・砂糖	レン	米・グリンピース・塩	
h	00	4	18	大根の味噌汁	大根・玉葱・しめじ・葱・いりこ・味噌	ジ	ピラム 1. 4.利	
	26	土	ン	菓子パン・牛乳	菓子パン・牛乳		ビスケット・牛乳	
	27							
は	28	月			愛情弁当の日		せんべい・牛乳	
るさん		, ,			タルハコツロ		<u> </u>	
λ •	29	火			昭和の日			
ちかさ				筑前煮	鶏肉・ごぼう・人参・板こんにゃく・れんこん・水煮たけのこ・干し椎茸・きぬさや・醤油・砂糖	<b>C</b>	★ 豆腐ドーナツ・牛乳	
さん	30	水		酢味噌和え じゃが芋のすまし汁	キャベツ・人参・かまぼこ・コーン・酢・味噌・砂糖・醤油 じゃが芋・玉葱・麩・葱・いりこ・醤油・塩	こぽん	<ul><li>ミックス粉・卵・絹ごし豆腐</li><li>砂糖</li></ul>	
I —	_			しゃいすいりましげ	!ひゃぃ ナ・エ心・処・心・ハリヒ・酉四・垣	h	: Uグが古	

☆行事や食材の都合により献立を変更することがあります。 ☆手作りおやつを基本としています。 ☆うめ組は、朝のおやつに果物と牛乳を提供しま