

4月たのしいしょくじ

おぐに保育園
2024年 4月 1日



ご入園・ご進級 おめでとうございます！

新年度がスタートしました！今年度も、子ども達が「おいしい〜！」と喜んでくれるよう、美味しく、栄養満点な給食を作ります。よろしくお祈りします(^_^)新しいクラスでも、お友だちと一緒に給食を食べる楽しさ・美味しさをしっかり味わってもらいたいと思います(#^^#)



＊おぐに保育園の給食＊



●屋食 (11時20分ごろ)

主食 + 主菜 + 副菜 + 汁物 + 果物



●おやつ (15時15分ごろ)

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。
- ◎行事食や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。
(8月はありません)
愛情いっぱいのお弁当をよろしくお祈りします♡

★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♪

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いたします。
日々の食事の参考にさせていただいたら嬉しいです♪

誕生日会
(5日)

春の
たがら会
(11日)

みくとさん・はるさん

4月予定献立表

当番	日	昼食		果物	おやつ (★:手作りおやつ)	
		主食	副食(主菜・副菜・汁物)			
みくとさん・はるさん	1月	入園式				
	2火	ご飯 手羽元と大根のさっぱり煮 三色ごま和え じゃが芋の味噌汁	手羽元・大根・人参・酢・醤油・砂糖 小松菜・人参・もやし・ごま・醤油 じゃがいも・玉葱・蕨・葱・いりこ・味噌	でこぼん オレンジ	★やきそばパン・牛乳 ロールパン・中華麺・豚肉・玉葱 人参・キャベツ・ソース・青のり	
	3水	ご飯 ムニエル ひじき煮 かき玉汁	白身魚・塩・こしょう・小麦粉・バター・レモン・キャベツ ひじき・人参・油揚げ・糸こんにゃく・醤油・砂糖 卵・玉葱・しめじ・小松菜・いりこ・醤油・塩	オレンジ	★桜もち・牛乳 団子の粉・小麦粉・砂糖 いちご・あんこ ビスケット・牛乳	
	4木	愛情弁当の日				
	5金	ご飯 豆腐ハンバーグ グリーンサラダ コーンクリームスープ	豆腐・合挽肉・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 コーン・クリームコーン・玉葱・バター・コンソメ・牛乳・小麦粉	バナナ	★キャロットケーキ・牛乳 ミックス粉・卵・人参・牛乳 バター・砂糖	
	6土	パン 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		せんべい・牛乳	
	7日					
みくとさん・はるさん	8月	ご飯 ハヤシライス ツナサラダ 切干大根のスーフ	米・豚肉・玉葱・人参・じゃが芋・しめじ・ハヤシルウ キャベツ・マグロの水煮・人参・小松菜・油・酢・塩・こしょう 切干大根・玉葱・人参・えのき草・にんにく・コンソメ・塩	あまなつ	★ほうれん草団子あべかわ・牛乳 団子の粉・ほうれん草・きな粉 砂糖・塩	
	9火	麺 わかめラーメン じゃが芋のチーズ焼き 和風サラダ	中華麺・わかめ・豚肉・玉葱・人参・もやし・キャベツ・コーン・なると・葱・鶏がら・醤油・塩 じゃが芋・ベーコン・玉葱・塩・こしょう・チーズ 大根・人参・水菜・かつお節・油・酢・塩・こしょう	バナナ	★炊き込みおにぎり・お茶 米・鶏肉・ごぼう・人参 干し椎茸・醤油・塩	
	10水	ご飯 鮭の塩焼き 高野豆腐と干し大根の煮物 わかめの味噌汁	鮭・塩・ブロッコリー 高野豆腐・干し大根・人参・干し椎茸・小松菜・醤油・砂糖 わかめ・玉葱・じゃが芋・いりこ・味噌	オレンジ	★フルーツヨーグルト・お茶 ヨーグルト・バナナ・みかん缶 もも缶	
	11木	ご飯 おにぎり 山菜天ぷら・鶏肉の唐揚げ 具だくさん味噌汁	米・ゆかり 山菜・鶏肉・にんにく・生姜・醤油・みりん・卵・小麦粉・片栗粉 じゃが芋・人参・大根・ごぼう・板こんにゃく・しめじ・わかめ・いりこ・味噌	りんご	★せんべい・牛乳	
	12金	ご飯 厚揚げの中華煮 菜の花の磯和え 卵スープ	厚揚げ・豚肉・玉葱・人参・干し椎茸・チンゲン菜・にんにく・生姜・ごま油・鶏がら・味噌・片栗粉 菜の花・ほうれん草・人参・海苔・醤油 卵・キャベツ・もやし・ごま油・鶏がら・塩	バナナ	★梅しらすおにぎり・お茶 米・梅干し・しらす干し	
	13土	パン 菓子パン・牛乳	菓子パン・牛乳		ビスケット・牛乳	
	14日					
みくとさん・はるさん	15月	ご飯 カレー肉じゃが 白和え えのき草のすまし汁	豚肉・玉葱・人参・じゃが芋・糸こんにゃく・グリーンピース・カレールウ・醤油・砂糖 ほうれん草・人参・ひじき・コーン・豆腐・ごま・味噌・醤油・砂糖 えのき草・玉葱・水菜・いりこ・醤油・塩	オレンジ	★ビスコ・牛乳	
	16火	麺 五目うどん 煮豆 大根の甘酢和え	うどん・鶏肉・玉葱・人参・干し椎茸・かまぼこ・葱・昆布・かつお節・醤油・塩 金時豆・砂糖・塩・醤油 大根・人参・わかめ・酢・砂糖・塩	あまなつ	★たけのこ寿司おにぎり・お茶 米・酢・砂糖・塩・水煮たけのこ 人参・干し椎茸・ごま・醤油・砂糖	
	17水	ご飯 さわらの若草焼き 刻み昆布の含め煮 椎茸の味噌汁	さわら・塩・マヨネーズ・パセリ・ブロッコリー 刻み昆布・人参・油揚げ・醤油・砂糖 椎茸・玉葱・小松菜・いりこ・味噌	バナナ	★ポテトチーズボール・牛乳 じゃが芋・片栗粉・粉チーズ コーン・塩・小麦粉	
	18木	ご飯 豆腐の肉味噌かけ ブロッコリーのごま酢和え じゃが芋のすまし汁	豆腐・合挽肉・玉葱・味噌・醤油・砂糖・キャベツ ブロッコリー・人参・わかめ・ごま・酢・砂糖・塩 じゃが芋・玉葱・水菜・いりこ・醤油・塩	オレンジ	★あんぱん・牛乳	
	19金	ご飯 春雨炒め キャベツとじゃこの酢もの コーンスーフ	春雨・豚肉・玉葱・人参・干し椎茸・にら・にんにく・生姜・ごま油・鶏がら・醤油 キャベツ・しらす干し・もやし・酢・砂糖・塩 コーン・玉葱・ほうれん草・いりこ・醤油・塩	バナナ	★おなかチーズおにぎり・お茶 米・かつお節・醤油・チーズ	
	20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	
	21日					
みくとさん・はるさん	22月	ご飯 ピピンバ コロコロサラダ 若竹汁	米・合挽肉・ごま・ほうれん草・もやし・人参・ごま油・醤油 かぼちゃ・ウインナー・じゃが芋・アスパラガス・マヨネーズ わかめ・水煮たけのこ・豆腐・いりこ・醤油・塩	オレンジ	★メロンパン・牛乳	
	23火	パン 春野菜のグラタン コーンサラダ きのこスープ	マカロニ・鶏肉・玉葱・じゃが芋・アスパラガス・グリーンピース・バター・牛乳・小麦粉・チーズ コーン・キャベツ・人参・油・酢・塩・こしょう 椎茸・しめじ・えのき草・玉葱・葱・いりこ・醤油・塩	バナナ	★ツナピラフおにぎり・お茶 米・マグロの水煮・玉葱 人参・コンソメ・バター・塩	
	24水	ご飯 さばの梅煮 納豆和え ミルク味噌汁	さば・生姜・醤油・砂糖・梅干し・じゃが芋・青のり 納豆・キャベツ・人参・もやし・海苔・かつお節・醤油 さつま芋・玉葱・しめじ・小松菜・いりこ・味噌・牛乳	りんご	★ごまクッキー・牛乳 小麦粉・卵・バター・砂糖 黒ごま	
	25木	ご飯 マーボー豆腐 中華酢もの ニラ玉スープ	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 もやし・かにかまぼこ・ほうれん草・ごま油・酢・砂糖・塩 ニラ・卵・じゃが芋・鶏がら・塩	バナナ	★バウムクーヘン・牛乳	
	26金	ご飯 キャベツのロールカツ 乾物サラダ かぼちゃの味噌汁	キャベツ・豚肉・塩・小麦粉・卵・パン粉・人参・バター・砂糖 切干大根・わかめ・糸寒天・コーン・ごま・ごま油・酢・醤油 かぼちゃ・玉葱・えのき草・葱・いりこ・味噌	オレンジ	★豆ご飯おにぎり・お茶 米・グリーンピース・塩	
	27土	パン 菓子パン・牛乳	菓子パン・牛乳		ビスケット・牛乳	
	28日					
	29月	昭和の日				
	30火	ご飯 筑前煮 キャベツのごま酢和え 豆腐の味噌汁	鶏肉・水煮たけのこ・人参・ごぼう・干し椎茸・板こんにゃく・醤油・砂糖 キャベツ・人参・わかめ・ごま・酢・砂糖・塩 豆腐・玉葱・えのき草・葱・いりこ・味噌	オレンジ	★ココア蒸しパン・牛乳 ミックス粉・ミルクココア 牛乳	

☆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す。