

4月 給食だより

令和7年 4月 よろこび保育園給食室

4月のテーマ

【食育目標】 ○保育園の給食に慣れる ご入園・ご進級おめでとうございます。

新しい環境での生活が始まり、子どもたちは不安や緊張でいっぱいの毎日だと思います。給食には、好きなものだけでなく、食べ慣れていないものや苦手なものも出てきますが調理方法や雰囲気づくりなどを工夫して楽しく食べられるよう子ども一人ひとりの「食べる力」を育んでいきたいと思います。宜しくお願い致します。

日頃より給食へのご理解とご協力ありがとうございます。お休み等のご連絡は、給食の準備がありますので9時までに電話またはメールでのご連絡をお願い致します。

ごはんの量はどのくらい??

未満児(ひよこ・こあら・うさぎ)の平均量は約80g(子どものお茶碗軽く1杯分)



以上児(ぱんだ・きりん・らいおん)の平均量約100g(子どものお茶碗1杯分) となります。

保育園では、未満児のごはんの量は年齢や時期、食欲によって調整しています。白ごはんを持参する以上児さんは、お弁当箱にごはんを入れるので、なかなかちょうど良い量がわかりにくいかと思います。はかりで100gの重さを量ったり、子どもたちに直接聞いてみたりと、それぞれに合ったごはんの量を確認し、調整してみて下さいね。

離乳食の紹介

〇歳児クラス、ひよこぐみの離乳食を紹介します。保育園で始めて食べてアレルギーを発症してしまった、などの事故防止のため、1人1人がご家庭で何を食べたことがあるか把握し、同じ月齢でも食の進み方が違うので、それぞれに合った離乳食の提供を行っています。



前期・中期・後期食の3段階で作っています。前期・中期は、だしや素材の味でとろみをつけながら工夫しています。



後期食は、幼児食より薄めに味付けをしています。手づかみでも食べやすいように、少しだけ大きめに切って提供しています。

食材表のご協力お願い致します。

今年度も

よろしくお願いいたします



保育園の給食は、旬の食材を出来るだけ取り入れ、素材のうま味や味を活かした薄味を心がけています。また、毎月のお誕生日会や季節の行事は、お楽しみメニューを用意しています。その他、園では、月の献立表や給食だよりを毎月掲載しています。その日に提供した、給食や離乳食の写真も玄関にて写真を掲示しておりますので、お帰りの際はぜひご覧になってみて下さい♪離乳食、給食に関しましても、保育士・栄養士・調理師と連携を取りながら提供しておりますので、ご家庭でお悩みなどありましたら、いつでもご相談ください。

給食室職員

後藤 歌野

久永

黒谷





アレルギー症状のあるご家庭は、生活管理指導表の見直しの時期なので年度の初めに担任の先生から用紙をもらい、かかりつけへ受診をお願い致します。

令和7年 よろこび保育園

		+\\			ラ利/年 よろこび保育園 1
	曜	未満児 朝のおやつ	副食	午後のおやつ	材料
1	火	牛乳 ウエハース	チキンカツ マカロニサラダ コンソメスープ	牛乳 ごぼうピラフ	鶏肉 パン粉 マカロニ きゅうり 人参 コーン マヨドレ 玉ねぎ しめじ ほうれん草 鶏ミンチ ごぼう パセリ バター
2	水	牛乳 クラッカー	豚肉の華風炒め ワンタンスープ フルーツ	牛乳 フレンチトースト	豚肉 キャベツ 人参 いんげん 椎茸 春雨 ごま油 ベーコン 玉ねぎ チンゲン菜 ワンタン しめじ オレンシ バケット 卵 マーガリン
3	木	牛乳 フルーツ	魚のポテト焼き ーロゼリー キャベツとりんごのサラダ みそ汁	牛乳 うどん	カレイ じゃが芋 マヨドレ 牛乳 ハム キャベツ きゅうり りんご 玉ねぎ もやし しめじ 油揚げ 小ねぎ みそ うどん 牛肉 わかめ
4	金	牛乳 せんべい	ハンバーグ フレンチサラダ ミネストローネ	牛乳 大学芋	合ミンチ 玉ねぎ 人参 ピーマン パン粉 大根 ブロッコリー きゅうり コーン ベーコン じゃが芋 キャベツ
5	土			入園式	
7	月	牛乳 ビスケット	ミンチカレー ちりめんサラダ フルーツ	牛乳 あんまん	合ミンチ 玉ねぎ じゃが芋 なす カレールウ キャベツ ちりめん きゅうり 人参 コーン わかめ ごま油 りんご ミックス粉 こしあん
8	火	牛乳 チーズ	魚の磯辺揚げ ごま和え みそ汁	牛乳 豆乳くずもち	カレイ 青のり もやし 白菜 小松菜 人参 ごま 油揚げ 豆腐 玉ねぎ 椎茸 小ねぎ みそ 豆乳 きな粉
9	水	牛乳 クラッカー	タンドリーチキン 温野菜サラダ もずくスープ	牛乳 お好み焼き	鶏肉 ヨーグルト ケチャップ カレー粉 ブロッコリー カリフラワーじゃが芋 コーン 人参 オリーブ油 もずく 小松菜 かまぼこ 豚ミンチ キャベツ 長芋 卵 ソース
10	木	牛乳 ウエハース	八宝菜 切干大根のマヨサラダ	牛乳 じゃが芋クラッカー	豚肉 白菜 玉ねぎ 人参 椎茸 竹の子 きぬさや きくらげ ごま油 切干大根 キャベツ きゅうり マヨドレ じゃが芋 バター 米粉 ケ チャッブ
11	金	牛乳 せんべい	タイピーエン 揚げ物 フルーツ	牛乳 ももケーキ	豚肉 春雨 キャベツ 玉ねぎ 人参 竹の子 椎茸 ねぎ 揚げ物 バナナ ミックス粉 卵 牛乳 黄桃缶
12	土	牛乳 ビスケット	大豆とひじきのごはん フライ すまし汁	牛乳 おかし	鶏肉 大豆 ひじき 人参 油揚げ いんげん フライ 玉ねぎ かまぼこ えのき ほうれん草 おかし
14	月	牛乳 チーズ	親子丼 千草煮 フルーツ	牛乳 ホットドック	鶏肉 玉ねぎ 人参 椎茸 ねぎ 卵 油揚げ ほうれん草 オレンジロールパン ウインナー キャベツ マヨネーズ ケチャップ
15	火	牛乳 ウエハース	牛肉とごぼうの煮物 豆乳スープ	麦茶 フルーツヨーグルト	牛肉 人参 ごぼう 厚揚げ豆腐 いんげん ベーコン キャベツ 玉ねぎ しめじ バター 豆乳 ヨーグルト バナナ パイン缶 みかん缶 白桃缶 レーズン
16	水	牛乳 フルーツ	油淋鶏 ブロッコリー 中華風コーンスープ	牛乳 チーズまんじゅう	鶏肉 白ネギ ごま油 ブロッコリー トマト ベーコン 玉ねぎ チンゲン菜 クリームコーン缶 しめじ ミックス粉 クリームチーズ 卵
17	木	牛乳 クラッカー	魚の香味焼き 一口ゼリー ほうれん草のおかか和え みそ汁	牛乳 金時煮豆	カレイ ほうれん草 もやし 人参 かつお節 油揚げ 豆腐 玉ねぎ 椎茸 小ねぎ みそ 一ロゼリー 金時豆
18	金	牛乳 せんべい	ポークチャップ 中華スープ フルーツ	牛乳 メロンパン	豚肉 玉ねぎ パプリカ ピーマン トマトピューレ ケチャップ ウスターソース ベーコン チンゲン菜 竹の子 きくらげ にら 春雨 バナナ バケット マーガリン
19	±			お見知り遠足	
21	月	牛乳 ビスケット	そぼろにゃく丼 ポテトサラダ フルーツ	牛乳 南瓜マフィン	鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 糸こんにゃく 椎茸 いんげん じゃが芋きゅうり コーン マヨドレ オレンジ ミックス粉 かぼちゃ バター卵
22	火	牛乳 フルーツ	魚のカレーマヨソテー 一口ゼリー 和風和え 春雨スープ	牛乳 きゅうり漬おにぎり	ぶり パン粉 マヨネーズ カレー粉 キャベツ きゅうり ごま かつお節 ベーコン 春雨 小松菜 椎茸 一口ゼリー きゅうり漬 チーズ
23	水	牛乳 チーズ	豚肉の生姜焼き みそ汁 フルーツ	牛乳 大根もち	豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン しょうが かぼちゃ えのき わかめ ねぎ みそ バナナ 大根 ねぎ ウインナー ごま油
24	木	牛乳 ウエハース	ナポリタン スープ 青菜とチーズのオムレツ	牛乳 アップルパイ	スパゲッティ麺 ベーコン 玉ねぎ 人参 ピーマン マッシュルーム缶なす ケチャップ チンゲン菜 えのき チーズ 豚ミンチ ほうれん草卵 パイシート りんご
25	金	牛乳 クラッカー	竹の子ご飯 から揚げ トマト すまし汁 ジュース	牛乳 ケーキ	鶏肉 竹の子 椎茸 油揚げ いんげん 玉ねぎ わかめ 小ねぎ トマト ジュース ケーキ
26	±	牛乳 せんべい	焼ビーフン 小籠包 中華スープ	牛乳 おかし	ビーフン 豚肉 人参 椎茸 きくらげ ねぎ 竹の子 小籠包 ベーコン チンゲン菜 玉ねぎ もやし
28	月	牛乳 ビスケット	ハヤシシチュー キャベツの甘酢和え フルーツ	牛乳 おやつブレッド	牛肉 玉ねぎ 人参 トマト しめじ ハヤシルウ グリーンピース キャベツ きゅうり わかめ りんご ミックス粉 ハム 粉チーズ ケ チャップ
29	火			昭和の日	
30	水	牛乳 ウエハース	魚の照り焼き 一口ゼリー 納豆和え みそ汁	牛乳 コーンチーズ蒸しパン	カレイ バター 納豆 きゅうり キャベツ 人参 チンゲン菜 玉ねぎ 竹の子 油揚げ みそ ーロゼリー ミックス粉 コーン チーズ 牛乳
			1050 (今) はおぎまり合うため、ピノゼ		

★25日(金)はお誕生日会のため、ぱんだ・きりん・らいおんぐみさんは、ごはんはいりません★

☆11日(金)、24日(木)は麺の日です。以上児さんはごはんはいりません☆ ★材料の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください★