

令和6年 4月 献立予定表



こぐま保育園

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	
1) 保育開始 ごはん 手羽元のさしほろ煮 さつま芋と人参の重ね煮 ごま和え みそ汁 みそ焼きおにぎり	2) ごはん 魚の塩田揚げ じゃが芋のみそ煮 牛肉豆サラダ みそ汁	3) ごはん 豆腐の肉みそグラタン さつま芋と糸昆布の煮物 五色和え みそ汁	4) ごはん 煮魚 とりちれのソース炒め 磯和え みそ汁	5) ごはん 和風ハンバーグ 70g じゃが芋の煮物 しらす和え みそ汁	6) おにぎり 豚汁	
8) ごはん 豚肉のカレー風味焼き とりちれとあらめの煮物 おかわ和え みそ汁	9) ごはん 豆腐ハンバーグ さつま芋の甘煮 ごま和え みそ汁	10) ごはん 魚のさしほろ照り焼き おからの豆乳煮 塩昆布としらすのサラダ みそ汁	11) 新入・進級お祝い ちらし寿司 鶏のから揚げ 70g フライドポテト 磯和え・すまし汁	12) ごはん 魚のムニエル 黒豆 野菜のごまみそ和え みそ汁	13) おにぎり のハロイ汁	
14) じゃが芋のカレーおやき	15) 焼きそばみごはん	16) 大学芋	17) 米粉パンケーキ	18) ハン		
15) ごはん おからとひしきの肉団子 じゃが芋の煮物 納豆和え みそ汁	16) ごはん 魚のすり身焼き とりちれの煮物 キャベツとわかめの中華炒め みそ汁	17) 五目うどん さつま芋の天ぷら しらす和え フルーツ	18) ごはん じゃが芋と鶏肉の炒め あらめの煮物 ほん三和え みそ汁	19) ごはん 魚の4枚照り焼き 金平ごぼう 元気サラダ みそ汁	20) おにぎり 豚汁	
すいとん汁	よもぎ団子	青のりごまおにぎり	焼き芋	糸昆布おにぎり		
22) ごはん ★焼肉(年長児) 豚肉の生巻焼き、キャベツ 粉ふき芋 磯和え、みそ汁 すいとん汁	23) 弁当 	24) ごはん 八宝菜 さつま芋から揚げ 中華スープ 梅しらすおにぎり	25) ごはん 高野豆腐と人参の煮物 じゃが芋と鶏肉のカレー炒め 野菜のナムル みそ汁 レース・ニスコーン	26) ごはん 魚の磯辺焼き おからのかり煮 ごま和え みそ汁 ツチ生巻おにぎり	27) 都合により 保育希望の方は お弁当が必須です	
29) 昭和の日	30) 母の会ごはん 塩鯖 あらめの煮物 南蛮の物 すまし汁 豆乳くずし食	<p>★リクエストメニューについて 年長児対象のリクエストメニューを今年度も 行います。誕生月に1人ずつ好きなメニュー をリクエストしてもらい、★印として南蛮に 組み入れます。楽しみに待っています。</p>		<p>★リクエストメニュー ・吾郷結祐さん (焼肉) 今月は1名からお申し込み お楽しみに!!</p>		玄関に給食やお物の レシビを置いておき、 他のレシビも ほしい方はお気軽に 声を掛けてください。

ご入園・ご進級おめでとうございます

※都合により献立を変更する場合があります。おやつは牛乳からきます。

毎日の食事は、子どもの体づくり、心を育て、「生きる力」の基礎を作ります。そのために、毎日の給食とおやつを安全でおいしく、また楽しい雰囲気の中で食事ができるように心がけています。

職員紹介
・栄養士：松井・岡村
・おやつ係：秋田
三原・高橋

保育園給食の紹介

- ★栄養のバランスを伝える
- ★季節の味・手作りの味、出来たてのあたたかい食事を提供する
- ★だれ(川・川、出し昆布、花からあげ取ったもの)を効かせ、薄味を心がけている
- ★みんなと一緒に食べることで、豊かさを伝える
- ★安全な地域の食材を選ぶようにしている
- ★料理の温かさが伝わるように、陶器の食器を使用している。
- ★離乳食、アレルギー食に対応し、ひとりひとりを考慮した食事作りをしている。
- ★野菜の栽培やフックアップ、行事食なども取り入れている。
- ★食事のマナーや望ましい食習慣を身につけることができるように配慮している。
- ★保護者の方を対象に、食事公開(懇談会)やレシビ配布などを行っている

ご家庭の方では、早起き、早寝、朝ごはん(朝食にはごはんのみそ汁とたんぱく質のおかず)を心がけていただき、園とご家庭とが一緒に、子どもさんの健やかな成長を見守っていきたく思っていますので、1年間どうぞよろしくお願いいたします。