

給食だよ!

子供の家幼稚園

4月です

2022年



4月の献立

月	火	水	木	金	土
				1 フレーク・牛乳	2
				白米 高野豆腐のクリーム煮 きゅうりの中華風サラダ ☆ふのラスク	スパグティーナポリタン いんげんのごまよごし 桃のヨーグルト ☆じゃこおにぎり
4 バナナ・牛乳	5 チーズ	6 せんべい・牛乳	7 始園式	8 フレーク・牛乳	9
ロールパン ミネストローネスープ 大根のサラダ 日向夏みかん・牛乳 ☆さつまいものようかん	麦ごはん ハヤシライス りんごのサラダ 牛乳 ☆かりかりいりこ	雑穀米 酢豚 みそ汁・もも缶 牛乳 ☆にんじん餅	雑穀米・すまし汁 千種焼き ブロッコリーの人参ドレ 牛乳・お祝いーロゼリー ☆おにぎり	雑穀米・みそ汁 お魚ハンバーグ かぼちゃのごまマヨ和え いちご・牛乳 ☆ほうれん草パン	ケチャップライス コーンスープ りんご ☆クロワッサン
11 バナナ・牛乳	12 チーズ	13 にゅうえんしぎ	14 ヨーグルト	15 フレーク・牛乳	16
きつねうどん 切り干し大根の炒り煮 パイナップル 牛乳 ☆おにぎり	とうもろこしご飯 炒り豆腐 ふのすまし汁 牛乳 ☆蒸しパン	 ☆ごませんべい	麦ごはん ポークカレー もりもりキャベツサラダ 牛乳 ☆フルーツヨーグルト	雑穀米・みそ汁 タンドリーチキン ほうれん草の菜の花風あえ 牛乳 ☆ふのラスク	ツナサンド クリームシチュー バナナ ☆おにぎり
18 バナナ・牛乳	19 チーズ	20 せんべい・牛乳	21 ヨーグルト	22 おたんじょう会	23
ロールパン ミネストローネスープ 大根のサラダ 日向夏みかん・牛乳 ☆さつまいものようかん	麦ごはん ハヤシライス りんごのサラダ 牛乳 ☆かりかりいりこ	雑穀米 酢豚 みそ汁・もも缶 牛乳 ☆にんじん餅	雑穀米・すまし汁 千種焼き ブロッコリーの人参ドレ 牛乳・お祝いーロゼリー ☆おにぎり	雑穀米・みそ汁 お魚ハンバーグ かぼちゃのごまマヨ和え いちご・牛乳 ☆ほうれん草パン	ケチャップライス コーンスープ りんご ☆クロワッサン
25 バナナ・牛乳	26 チーズ	27 せんべい・牛乳	28 ヨーグルト	29 命	30
きつねうどん 切り干し大根の炒り煮 パイナップル 牛乳 ☆おにぎり	とうもろこしご飯 炒り豆腐 ふのすまし汁 牛乳 ☆蒸しパン	たけのこご飯 白身魚のフライ きゅうりとわかめの酢の物 みそ汁・牛乳 ☆おにぎり	麦ごはん ポークカレー もりもりキャベツサラダ 牛乳 ☆フルーツヨーグルト	昭和の日	ツナサンド クリームシチュー バナナ ☆おにぎり

ご入園、ご進級おめでとうございます(*^v^*)
新しい生活がスタートしました。環境の変化で疲れやすくなる季節です。朝ごはんをしっかり食べて、元気に登園しましょう。子供たちが健康に育つことを願って給食作りをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるように願いを込めてこだわりを持って作っています。

子供の家幼稚園の給食は・・・

☆主食のご飯は、白米に雑穀、さつまいも、ひじき、麦を混ぜて炊き上げビタミン、ミネラル、食物繊維などの栄養価をアップしています。

☆調味料の砂糖は、きび砂糖、塩はあら塩を使用します。

おやつによっては、白砂糖を使うこともあります。

☆だしは、天然のだし昆布、かつおぶし、いりこを使用し

いりこは丸ごと粉砕してカルシウムアップを図っています。

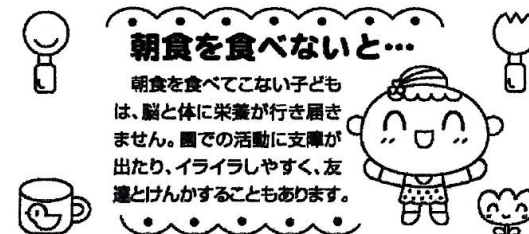
☆お米は、県産ひのひかり、お味噌は地元産の麦みそを使用

☆おやつは、おにぎり、すいとん、焼きそば、ゼリー、

ケーキ、蒸しパンなどできるだけ手作りにこだわっています

☆国産品にこだわり、旬の食材を使って、薄味で野菜の多い

献立と、季節を味わう行事食を大切にします。



☆食材等の関係で献立が変わることもあります。 ☆おやつは預かり保育(延長)の子どもたちのみとなります。