

給食室より



ご入園・ご進級

おめでとうございます！

給食担当の田中・弥永です。「感謝する気持ちを持ち楽しく食べる」を基本に旬の食材や行事食を取り入れ一人ひとりの心と体に合わせた「楽しい給食」にしたいと思っています。

ご家庭のご理解ご協力の程よろしくお願い致します。



お願い

水筒を毎日持たせて下さい。中身は、なるべく常温に近い麦茶や湯冷ましなどをお願いします。



厳しい寒さを乗り越えた後に芽を出す春野菜。春野菜は彩りが明るい野菜が多く育ちます。そら豆・さやえんどう・新じゃがいも・新玉ねぎ・アスパラガスなどが代表的な春野菜です。是非ご家庭でも味わってみて下さい。



4月の献立

日	曜日	3歳未満児 午前のおやつ	全 児			
			主食	昼 食		午後のおやつ
				副食	食	
1	月	ハーベスト	ごはん	開花煮・ブロッコリーサラダ・フルーツ	牛乳	まがりせんべい
2	火	丸ボーロ	ゆかりごはん	スイートコーンスープ・魚の香味焼き・スパゲッティサラダ	牛乳	ラスク☆
3	水	フルーツ	ごはん	鶏のから揚げ・ひじきサラダ・味噌汁	牛乳	雪の宿
4	木	りんごジュース	パン	シーフードスパゲッティ・コンソメスープ・フルーツ	牛乳	おにぎり(アスパラ)☆
5	金	ハイハイ	ごはん	肉じゃが・酢の物・フルーツ	牛乳	ぽたぽた焼き
6	土	炒り小魚	おにぎり	ベーコンときのこの和風ビーフン・チーズ・フルーツ	牛乳	サッポロポテト
8	月	ビスコ	ごはん	春野菜の豚汁・納豆・のり・キャベツのおかか和え	牛乳	クリームパン
9	火	オールレーズン	ごはん	ひじき団子スープ・厚揚げと南瓜の煮物・フルーツ	牛乳	ゼリー(オレンジ)☆
10	水	サラダせんべい	ごはん	クリーム煮・こんにゃくのかか煮・フルーツ	牛乳	ひこうきビスケット
11	木	スポロン	ごはん	肉豆腐・卵スープ・キャベツとツナの甘酢和え	牛乳	あべ川うどん☆
12	金	たべっこどうぶつ	ごはん	ちくわ磯辺揚げ・味噌汁・春キャベツのポテトサラダ	牛乳	ソファール
13	土	炒り小魚	おにぎり	春野菜の皿うどん・ぶどう豆・フルーツ	牛乳	ポテトチップス
15	月	ポテトとほうれん草のおせんべい	ごはん	魚の竜田揚げ・納豆和え・セロリと春雨のスープ	牛乳	スティックパン
16	火	アスパラガス	ごはん	春キャベツのメンチカツ・温野菜・味噌汁	牛乳	桜餅☆
17	水	フルーツ	ごはん	ウィンナーとキャベツのカレースープ・ポテトサラダ	牛乳	ねじねじ
18	木	ぶどうジュース	パン	竹の子の中華風スパゲッティ・中華スープ	牛乳	おからマドレーヌ☆
19	金	野菜スティック	ごはん	カレー・フルーツサラダ	牛乳	・ジョア ・星たべよ
20	土	炒り小魚	エビクリームライス	レーズンサラダ・フルーツ	牛乳	えびせん
22	月	玄米ぼんせん	ごはん	豚肉と竹の子のバターしょうゆ炒め・かきたま汁・フルーツ	牛乳	ザラメせんべい
23	火	ソフトな塩せん	ごはん	切り干し大根のスープ・厚揚げの土佐炒め	牛乳	コロコロ揚げ☆
24	水	紫芋のおせんべい	ごはん	豚肉と春キャベツのゴマ仕立て・わかめスープ・フルーツ	牛乳	ミレービスケット
25	木	畑のスナック	誕生会食	竹の子ご飯・ひじき豆腐ハンバーグ・春キャベツのお浸し・すまし汁	牛乳	チョコパン
26	金	南瓜せんべい	ごはん	五色きんぴら・煮豆・すまし汁	牛乳	・ヤクルト ・丸ボーロ
27	土	炒り小魚	おにぎり	肉ワカメうどん・カミカミサラダ・フルーツ	牛乳	グリーンスナック
30	火	フルーツ	ごはん	ささ身のゴマかつ・キャベツのゆかり和え・味噌汁	牛乳	ソフトサラダ

☆は手作りおやつです。