

4月 給食献立表

2022年度
いぬかいこども園

日	曜日	昼食	3時のおやつ
1	金	ごはん ごま味噌筑前煮 ブロッコリーのおかか和え そうめん汁 オレンジ	ジャムサンド・牛乳
2	土	ごはん うま塩豚汁 焼きししゃも キャベツの梅じゃこ和え バナナ	お菓子・牛乳
4	月	ごはん 麻婆豆腐 もやしのナムル 中華スープ りんご	きな粉団子・麦茶
5	火	ごはん(少) カレーうどん うま塩ひじき 枝豆 オレンジ	フルーツヨーグルト・麦茶
6	水	パン ツナとにらの中華風オムレツ マカロニサラダ コンソメスープ いちご	おにぎり・麦茶
7	木	ごはん 魚の南蛮漬け 春雨ソテー 味噌汁 ヨーグルト	お菓子・ココアミルク
8	金	ごはん 豚肉のしょうが焼き ほうれん草とひじきのサラダ すまし汁 バナナ	キャロットカップケーキ・ミルク
9	土	たまごスパゲッティ ポイルウインナー スナックえんどう チーズ コンソメスープ オレンジ	お菓子・牛乳
11	月	ごはん チリコンカン 切干大根のナムル かき玉スープ ブルーベリーヨーグルト	ゼリー・お菓子・麦茶
12	火	ごはん 魚のパーベキューソース ポテトサラダ ミルクスープ いちご	フルーツ白玉・麦茶
13	水	ごはん ひじき入り肉団子スープ 鶏レバーの甘辛煮 キャベツの塩昆布和え ゼリー	大豆といりこの飴煮・ミルク
14	木	ごはん さば一ぐ 高野豆腐とほうれん草のごま和え 味噌汁 オレンジ	お菓子・ミルク
15	金	ごはん 豚肉とゴボウの卵とじ きゅうりと油揚げの酢の物 すまし汁 りんご	三日月焼き・ミルク
16	土	ごはん じゃがいものそぼろ煮 三色納豆 味噌汁 ゼリー	お菓子・牛乳
18	月	ごはん 厚揚げの味噌炒め バンサンスー すまし汁 フルーチェ	鮭と枝豆のおにぎり・麦茶
19	火	ごはん 魚の塩麹焼き ひじきのサラダ 若竹汁 りんご	のりじゃこトースト・ミルク
20	水	ごはん ココット蒸し 粉ふき芋 ポイルブロッコリー コンソメスープ オレンジ	プリン・ジュース
21	木	お誕生日会(ケチャップライス からあげ スマイルポテト トントンサラダ ポイルアスパラガス コーンスープ いちごゼリー)	
22	金	ごはん 炒り豆腐 ポイルウインナー 味噌汁 バナナ	いりこスナック・ミルク
23	土	ごはん 焼きビーフン 大豆と昆布の煮物 ゆで卵 ふりかけ りんご	お菓子・牛乳
25	月	カレーライス かみかみあえ 枝豆 ヨーグルト	みたらし団子・麦茶
26	火	パン ささみフライ マセドアンサラダ コンソメスープ いちご	ごはんピザ・麦茶
27	水	わかめごはん 魚の煮付け 野菜炒め 味噌汁 オレンジ	お菓子・ミルク
28	木	ごはん もぐもぐバーグ 小松菜とコーンのじゃこ和え すまし汁 バナナ	お菓子・ミルク
29	金	昭和の日	
30	土	ごはん うま塩団子汁 にらとちくわの炒め物 カボチャの甘煮 りんご	お菓子・牛乳

※1号認定の方はおやつはありません。献立は変更になる場合があります。

☆ご入学・ご進級

おめでとうございます☆

新年度が始まりました。子どもにとっては新しい環境に慣れるのに精いっぱいだと思います。4月の給食は、子どもたちが食べやすく、そして人気の高い献立を多くしています。給食室では食材の持つおいさを味わってもらうため、四季折々の食材を取り入れ、薄味を基本としています。

その日の給食は玄関にて掲示してありますので是非ご覧ください。

3月11日のクッキングでたんぼ組さんが2色の型抜きクッキーを作りました。余った生地を2層にして型抜きしたり、2色を混ぜてマーブル模様などにしました。「クッキーってこんなに簡単にできるの?」「おいしい」という感想を聞くことができました。ご家庭でも是非作ってみてください◎

【材料4人分】約20枚できました☆クッキングでは半分をココア味にしました
小麦粉・・・120g ☆170℃に温めたオーブンで20分程度焼きました
三温糖(砂糖)・・・23g
バター・・・60g(レンジで溶かしておく)
牛乳・・・8g

☆クッキングでは半分をココア味にしました
☆170℃に温めたオーブンで20分程度焼きました



お願い

食物アレルギーのあるご家庭は、医師の診断書が必要となりますので、提出をよろしくお願いいたします。