

年間目標：食事のマナーを知り、楽しく食べよう 月間目標：おなかがすき、給食を喜んで食べる

1 (月)		2 (火)		3 (水)		4 (木)		5 (金)	
献立	鶏肉のマーマレード焼き ドレッシングサラダ じゃが芋のみそ汁 フルーツ	煮込みハンバーグ ひじきとほうれん草の 鉄分サラダ コンソメスープ フルーツ	魚の味噌煮 ほうれん草のお浸し 白菜のみそ汁 フルーツ	鮭御飯・鶏の唐揚げ フライドポテト・ウィンナー ブロッコリー・ミニトマト 人参甘煮・フルーツ	擬製豆腐 人参とパイナップルのサラダ キャベツのみそ汁 フルーツ				
材料	鶏肉、キャベツ、人参 胡瓜、じゃが芋 玉ねぎ、しめじ 油揚げ、ねぎ	合挽き肉、玉ねぎ 人参、ピーマン ほうれん草、ひじき コーン缶、ツナ缶、大根 パセリ	魚の切り身、キャベツ 人参、ほうれん草 白菜、玉ねぎ、卵	鶏肉、鮭、ブロッコリー じゃが芋、ポークビッツ ブロッコリー ミニトマト	鶏ひき肉、卵、豆腐 青菜、人参、玉ねぎ ひじき、パイナップル キャベツ、油揚げ ねぎ				
おやつ	マカロニのあべかわ・牛乳	ツナパン・牛乳	ちんすこう・牛乳	桜蒸しパン・ジュア	ジャムサンド・牛乳				
8 (月)		9 (火)		10 (水)		11 (木)		12 (金)	
献立	豚肉のごまみそ焼き じゃが芋のおかか煮 豆腐のみそ汁 フルーツ	魚の新緑揚げ ドレッシングサラダ わかめのみそ汁 フルーツ	肉じゃが 青菜のお浸し 切干大根のみそ汁 フルーツ	トマトスパゲティ 胡瓜のわかめ和え くずし豆腐のスープ フルーツ	豆腐とえびの ケチャップ煮 野菜スティック もやしのスープ フルーツ				
材料	豚肉、玉ねぎ、人参 ピーマン、じゃが芋 豆腐、白菜、ねぎ	魚の切り身、パセリ キャベツ、胡瓜 コーン缶、人参、チーズ わかめ、豆腐、玉ねぎ	牛肉、玉ねぎ、ねぎ じゃが芋、人参、青菜 糸こんにゃく、キャベツ グリーンピース、切干大根 ちりめんじゃこ、油揚げ キャラメルポッピング 牛乳	鶏ひき肉、スパゲティ 人参、玉ねぎ、ピーマン しめじ、豆腐 ロースハム、えのき 胡瓜	豚ひき肉、むぎえひ 玉ねぎ、ねぎ、豆腐 チンゲン菜、胡瓜 人参、もやし、ニラ コースハム				
おやつ	クラッカーサンド・牛乳	シュガーラスク・牛乳	キョウメメルポッピング 牛乳	ブルーベリー・りんごジュース	ミルク餅・牛乳				
15 (月)		16 (火)		17 (水)		18 (木)		19 (金)	
献立	牛肉のしぐれ煮 トマトと胡瓜の南蛮酢 じゃが芋のみそ汁 フルーツ	西京焼き ポテトサラダ 豆腐のみそ汁 フルーツ	和風ミートローフ 春雨のサラダ えのきのみそ汁 フルーツ	きつねうどん ごまみそかけ フルーツ	すき焼き風煮 キャベツのごま和え わかめのみそ汁 フルーツ				
材料	牛肉、ごぼう、わかめ 糸こんにゃく、人参 いんげん、玉ねぎ トマト、胡瓜、じゃが芋 ちりめんじゃこ、ねぎ	魚の切り身、じゃが芋 人参、胡瓜、玉ねぎ ロースハム、豆腐 わかめ、ねぎ	鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ いんげん、えのき、人参 春雨、胡瓜、ロースハム みかん缶、チンゲン菜 麩	うどん、かまぼこ、人参 ねぎ、油揚げ ブロッコリー、キャベツ チーズ	豚肉、玉ねぎ、じゃが芋 白菜、豆腐、人参、ねぎ 糸こんにゃく、わかめ ほうれん草、チーズ キャベツ、コーン缶 フチバナナトースト・牛乳				
おやつ	ホットケーキ・牛乳	よもち団子・牛乳	オレンジゼリー・牛乳	わかめおにぎり・お茶	フチバナナトースト・牛乳				
22 (月)		23 (火)		24 (水)		25 (木)		26 (金)	
献立	麻婆豆腐 チンゲン菜と 人参のナムル 中華スープ フルーツ	カレーライス チーズ入りサラダ フルーツ	煮魚 金時煮豆 ごま和え わかめのみそ汁 フルーツ	塩ラーメン 野菜のゴマネーズ フルーツ	コロッケ 茹で野菜 豆腐のみそ汁 フルーツ				
材料	豚ひき肉、豆腐、人参 ニラ、玉ねぎ、ねぎ チンゲン菜、キャベツ えのき	豚肉、じゃが芋、玉ねぎ 人参、キャベツ、胡瓜 チーズ、卵	魚の切り身、金時豆 青菜、もやし、人参 かまぼこ、キャベツ えのき、わかめ、ねぎ	中華麺、豚肉、ねぎ キャベツ、人参 コーン缶、ほうれん草	合挽き肉、じゃが芋 玉ねぎ、キャベツ 人参、コーン缶、青菜 豆腐				
おやつ	フライドポテト・牛乳	麩のラスク・牛乳	お好み焼き・牛乳	パウンドケーキ・牛乳	ヨーグルト・枝豆・お茶				
29 (月)		30 (火)		<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div> <p>4月、新しい年度がスタートしました。 入園、進級おめでとうございます。 今年度も日々成長していく子ども達を「食」の面から サポートしていきたいと思います。 1年間どうぞよろしくお願ひします。</p> </div>  </div>					
献立	鶏の照り焼き 菜種和え シチュー フルーツ	鶏の照り焼き 菜種和え シチュー フルーツ	鶏の照り焼き 菜種和え シチュー フルーツ	鶏の照り焼き 菜種和え シチュー フルーツ	鶏の照り焼き 菜種和え シチュー フルーツ				
材料	鶏肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋、しめじ パセリ、キャベツ 青菜、卵	鶏肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋、しめじ パセリ、キャベツ 青菜、卵	鶏肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋、しめじ パセリ、キャベツ 青菜、卵	鶏肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋、しめじ パセリ、キャベツ 青菜、卵	鶏肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋、しめじ パセリ、キャベツ 青菜、卵	鶏肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋、しめじ パセリ、キャベツ 青菜、卵			
おやつ	ライオンカレーパン	ライオンカレーパン	ライオンカレーパン	ライオンカレーパン	ライオンカレーパン				

6時以降の軽食は、おにぎり・ポールウインナー・果物を食べます。離乳食・除去食など、子ども達一人一人の対応をしています。都合により献立を変更する場合があります。都合により献立を変更する場合があります。ありませうがご了承下さい。

3歳以上のお子様も、主食(ごはん等)は保育園で用意します。火・金曜日は玄米食を食べます。

16日(火)は、クッキング(よもち団子)をします。らいおん・きりん・ばんだぐみさんは、エプロン・三角巾の準備をお願いします。