

給食だより

4月号～卯月～

延慶寺保育園

今月の給食目標

たのしい

保育園給食♡



伴三糸

(材料4人分)
 春雨...30g 卵...1個
 きゅうり...1本 砂糖...10g
 ハム...40g
 酢・淡口醤油...10cc
 コマ油...適量

(作り方)
 1) 春雨は茹で、きゅうりは半月切りにし、塩もみし絞る。
 ハムはせん切り、卵は錦糸卵にする。
 2) ボールに砂糖・酢・淡口醤油と1)の材料を入れ
 混ぜ合わせ、コマ油を入れ出来上がり!

☆ご入園・ご進級おめでとうございませう☆
 新しい環境で緊張しやすい時期なので、安心して食べられる
 味付けを大切にしています。

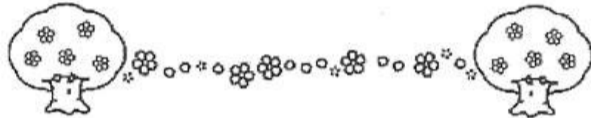
ハム・ベーコン・ウインナー等は発色剤(亜硝酸Na)を
 含まないものを、マーガリンは100g中のトランス
 脂肪酸含有量が1g未満のものを使用しています。
 『早寝・早起き・しっかり朝食』で
 生活リズムを作っていきます。

4/9(木)はイースターを
 イメージしたメニューにしました♪
 春の蘇りを祝う日☆



子どもの口の発達と健康について

乳歯には、すき間が必要です。すき間がないと、永久歯はガタガタ
 の歯並びになります。「かむ」という運動を考えた食形態にしましょう
 保育園でも、子ども達の口や顔、あごの成長の為「前歯かぶり」
 を目標に、かぶりつくようなものを、提供していきたいと思ひます。



献立予定表

2026. APRIL

日	曜	昼食	3時のおやつ	10時のおやつ
1	水	ご飯 魚のゴマゴマ焼き きんぴらごぼう ふわふわ卵スープ	スモアサンド	ビスコ
2	木	仲よしパン ミートボール マカロニサラダ ワカメスープ バナナ	黒糖蒸しパン	クッキー
3	金	ふりかけご飯 鶏の塩麴焼き ひじきサラダ さつま芋の味噌汁	リンゴケーキ	せんべい
4	土	メロンパン シチュー 牛乳		チーズ
6	月	米粉ロール 鶏の竜田揚げ 伴三糸 トマトスープ	きな粉おにぎり	ビスケット
7	火	ふりかけご飯 豚の生姜焼き ブロッコリーのおかか和え 白菜の味噌汁	カルシウムラスク	ウエハース
8	水	麦ご飯 魚のもろみ漬焼き 大豆とひじきの炒め煮 すまし汁	ぶどうゼリー・せんべい	クッキー
9	木	黒糖パン ミートソーススパゲティ スパニッシュオムレツ レタス 不知火	うさぎクッキー	ビスコ
10	金	青菜ご飯 照焼チキン 和風野菜和え 中華スープ	青のりゼッポリーニ	せんべい
11	土	お見知り遠足(おみやげ)		
13	月	かぼちゃロール タンドリーチキン 焼きビーフン コンソメスープ	マドレーヌ	ビスケット
14	火	鮭バターライス 肉じゃが 春雨スープ バナナ	たまご蒸しパン	ウエハース
15	水	ふりかけご飯 すり身大葉フライ やみつきサラダ 豚汁	丸ぼうろ	ビスコ
16	木	仲よしパン 五目焼きそば 鶏のマーマレード焼き レタス	マカロニ安倍川	クッキー
17	金	誕)お花ご飯 ハンバーグ ミモザサラダ ミックススープ ゼリー	うさぎロールケーキ	せんべい
18	土	ごぼトン丼 かきたま汁 牛乳		チーズ
20	月	テーブルロール てりやきボール ジャーマンポテト コーヤトーフのスープ	つぶあんスコーン	ビスケット
21	火	麦ご飯 ユーリンチー 小松菜中華サラダ トマトの中華スープ	きな粉クッキー	ウエハース
22	水	カレーライス 野菜サラダ 漬物 りんご	ヨーグルト・クッキー	ビスコ
23	木	黒糖パン ポークチョップ スパゲティサラダ きこのスープ	オレンジケーキ	クッキー
24	金	麦ご飯 イワシの佃煮 切干大根の炒め煮 豆腐の味噌汁	お野菜クラッカー	せんべい
25	土	きつねうどん バナナ 牛乳		乳ボーロ
27	月	米粉ロール 肉みそスパゲティ 納豆オムレツ キャベツ りんご	チーズ蒸しパン	ビスケット
28	火	ご飯 魚の甘酢あん ポテトサラダ 大根の味噌汁	バームクーヘン	ウエハース
29	水	昭和の日(休園)		
30	木	わかめご飯 牛肉のすき焼き風 そうめん汁	UFOパン	クッキー

飲み物はパンの日は牛乳、ご飯の日は麦茶です。(もも・きい組はご飯の日も牛乳)
 10時・15時のおやつには牛乳が付きます。10時のおやつは3歳未満児用です。
 もも組は個々に合わせた離乳食です。材料の都合により献立が一部変更になることがあります。