

4月の献立表



☆葉山保育園☆

		4, 4 ~ 7.7		+ / L > 43	+/ 4 > 4 %	10 6 ~ 70
	げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび	どようび
10じのおやつ	- 保育園給食の					1
きゅうしょく	当番活動での 知りましょう様々な食べ物 しましょう。	自分の役割と方法を	を ように 27日 お昼	ケーキでお祝いします♪ 27日(木)♡子どもの日の集い♡ お屋はこいのぼりランチ、おやつは こいのぼりケーキです☆		
3じのおやつ		心を持ちましょう。 I		おき	楽しみに ~♬	・かし ・やさいジュース
	3	4	5	6	7	8
10じのおやつ	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク
きゅうしょく	・フレークごはん ・あつあげいり マーボーはるさめ ・みそしる ・ミッキーチーズ	・しょくパン (メープルorチョコ) ・ほうれんそう オムレツ ・コールスローサラダ ・スープ	・はくはん ・さかなの タルタルやき ・だいこんと かにちらしの すのもの ・すましじる	・ナポリタン ・チキンナゲット ・スープ ・ヨーグルト いんりょう	・つないりどん・ちくわあげ・みそしる	・カレーライス ・ブロッコリー ・ヨーグルト
3じのおやつ	・ヨーグルトムース ・むぎちゃ	・プチシュークリーム ・ぎゅうにゅう	・こくとうむしパン ・ぎゅうにゅう	・オレンジトースト ・ぎゅうにゅう	【カムカムデー】 ・あじつけこざかな ・かし ・ぎゅうにゅう	・かし ・りんごジュース
	10	11	12	13	14	15
10じのおやつ	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク
きゅうしょく	・おしむぎごはん ・マーボーどうふ ・ほうれんそうの ナムル ・すましじる	・しょくパン (りんごジャムor マーマレードジャム) ・すきやきふうに ・キャベツとツナの マヨネーズあえ ・みそしる	・はくはん ・さかなの あけぼのやき ・はるさめと ひきにくの いためもの ・スープ ・パインコンポート	・ごもくうどん ・とりささみ チーズフライ ・あまなつみかん	・オムハヤシ ・もやしサラダ ・すましじる	・わかめごはん ・きりぼしだいこんの にもの ・ヨーグルト
3じのおやつ	・バニラクレープor いちごクレープ ・むぎちゃ	・やきおにぎり ・ぎゅうにゅう	・フライドおさつ ・ぎゅうにゅう	・バナナチョコチップ ケーキ ・ぎゅうにゅう	・カステラサンド ・ぎゅうにゅう	・かし ・ぶどうジュース
	17	18	19	20	21	22
10じのおやつ	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク
きゅうしょく	・おしむぎごはん ・さかなの ユーリンチーふう ・バンサンスー ・みそしる	・しょくパン (いちごジャムor ブルーベリージャム) ・ローストチキン ・やさいサラダ ・スープ ・デコポン	【カムカムデー】 ・ごもくやきそば ・ヨーグルト ・ワンタンスープ ・あじつけこざかな	【スマイルデー】 ・ロールパン ・チーズハンバーグ ・フライドポテト ・ブロッコリー ・コーンスープ	・はくはん ・さかなの ごまみそやき ・えだまめいり ひじきのにもの ・たまごやき ・すましじる	・にこみうどん ・チキンナゲット ・ヨーグルト
3じのおやつ	・りんごゼリー ・かし ・むぎちゃ	・てんかすおにぎり ・ぎゅうにゅう	・クラッカーサンド ・ぎゅうにゅう	・ケーキ・むぎちゃ	・ごまラスク ・ぎゅうにゅう	・かし ・オレンジジュース
	24	25	26	27	28	29
10じのおやつ	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	
きゅうしょく	・おしむぎごはん ・とりにくの バーベキューソース やき ・たまごいり ポテトサラダ ・スープ	・たけのこごはん ・キャベツともやしの ごまあえ ・すましじる ・スティック チーズ	・カレーうどん ・ちゅうかふうサラダ ・りんごコンポート	♪こいのぼり ランチ♪	・はくはん ・さかなの コーンフレークやき ・はるさめとたまごの いためもの ・みそしる ・にゅうさんきん いんりょう	しょうわのひ
3じのおやつ	はらじゅくドック ぎゅうにゅう	・サーターアンダギー・ぎゅうにゅう	・たまごサンド ・ぎゅうにゅう	・こいのぼりケーキ ・ぎゅうにゅう	・バナナ ・ぎゅうにゅう	

※10 時のおやつは O、1、2 歳児クラスのみです。

※都合により、献立が変更になることがありますので、ご了承ください。



安全面・衛生面を考慮して外部からのお菓子等の持ち込みは禁止しています。また、食物アレルギーを持っているお子さんもいますので、お土産や遠足での子ども同士のおやつの交換等も行っていません。 ご理解・ご協力のほどよろしくお願い致します。 赤字…行事食

青字…新メニュー

緑字…セレクトメニュー となっています☆



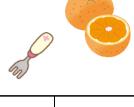


葉山保育園 ~令和5年度4月号~ ☆給食室☆ 若林 舞・黒澤 いづみ・樫村





春の暖かな日ざしの中、新年度がスタートしました。子どもたちにとって 給食の時間が楽しいものになるように様々な食育を計画し、旬の食材を 使った安全で美味しい給食を作りたいと思います。 今年度もどうぞよろしくお願いいたします



	家庭	保育園			家庭
	朝食	10 時の おやつ	昼食	15 時の おやつ	夕食
3歳未満児	25%	10%	30%	10%	25%
3歳以上児	30%	40%			30%

保育園での栄養目標量について>

乳幼児期の1日の栄養給与目標の割合は、保育園での 昼食やおやつが全体の約半分を占めています。

この時期は子どもたちが目覚ましく発達する時期で、 味覚も形成されていきます。

重要な乳幼児期の食生活を家庭と保育園で 連携しながら支えていきましょう!!





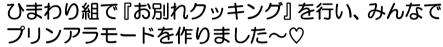












- 自分たちでプリンにホイップを絞ったり、果物や ポッキーを飾ったり…好きなようにトッピング
- しました!!みんなとっても上手に飾りつけしていて ビックリ!(^^)!
- 将来はパティシエさんになれるかも~☆ 出来上がったプリンはみんなで美味しくいただき ました!!



- 3月3日は『ひなまつり会』でした!! ▶メニューはちらし寿司・五目きんぴら・
- すまし汁・カップデザート、おやつは
- □ールケーキでした☆
- ちらし寿司には花形にくり抜いた薄焼き ■ 卵や枝豆を飾り、すまし汁には花麩を 入れました♡































~魚のサクサク焼き~

<材料4人分> 白身魚…4切れ

お好みソース…大さじ2 パン粉…大さじ4 マヨネーズ…大さじ1.5

く作り方>

①オーブンの天板にクッキングシートを敷いて、魚を並べる。 ②お好みソースとマヨネーズを混ぜ合わせて、魚にたっぷり ※多めに塗った方が美味しいので、 塗る。

ソースの量は調節してくだい!!

- ③パン粉をまんべんなくふりかけて、少し手でおさえる。
- ④180℃のオーブンで15分くらい焼いて出来上がり。