

4月の献立



古志ひまわり保育園

Tel: 23-1504 Fax: 23-1505
メールアドレス: koshi@h-himawari.net

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
<h2 style="color: purple;">入園・進級おめでとう</h2>					1 お弁当の日
3 (入園のつどい)	4	5	6	7	8
ごはん 厚揚げのみそ焼き キャベツの梅和え みそ汁	小豆ごはん 魚のフライ あすっこの浸し そうめん汁	ごはん 高野の煮物 ポテトサラダ みそ汁	ごはん 魚の竜田焼き あすっこの白和え みそ汁	ごはん 豚肉と春キャベツの 生姜炒め じゃが芋のおかか和え もずくスープ	ワカメごはん みそ汁
マカロニぎなこ 野菜 牛乳	じゃがピザ いりこ お茶	あすっこ海苔巻 昆布 お茶	梅じゃこおにぎり 野菜 お茶	さくら餅 するめ 牛乳	パン いりこ お茶
10	11	12	13	14	15
煮込みうどん 結び昆布の煮物 キャベツのごまみそ和え	ごはん 鶏手羽元のてり煮 あすっこのナムル みそ汁	ごはん 鮭の菜種焼き 干し大根の煮物 とろろ汁	ワカメごはん 豆腐ステーキ 水ぶきの梅煮 ちゃんぽんスープ	ごはん 煮魚 もやしのソテー 中華スープ	焼きおにぎり みそ汁
酢飯おにぎり 野菜 お茶	パン 昆布 牛乳	糸昆布のおにぎり 野菜 お茶	黒ごま団子 するめ 牛乳	じゃが芋の グリル焼き いりこ・お茶	パン 昆布 お茶
17	18	19	20	21	22
ごはん 麻婆豆腐 竹の子の煮物 もやしのスープ	ごはん イカとじゃが芋の煮物 もやしのナムル 若竹汁	竹の子ごはん 厚揚げの煮物 アスパラのごま和え みそ汁	ごはん 高野豆腐と大豆の煮物 キャベツの浸し あさり汁	ごはん 茶碗蒸し 煮豆 糸昆布の炒め物	親子遠足
じゃがもち するめ お茶	ワカメおにぎり 野菜 お茶	ぎなご団子 いりこ 牛乳	五平餅 野菜 お茶	じゃが芋のおかか 昆布・お茶	
24	25	26	27	28	29
ごはん 焼き魚 キャベツと人参の しらす和え みそ汁	ごはん 豚肉と竹の子の炒め物 じゃが芋と 干し椎茸の煮物 みそ汁	焼き鯖のちらし寿司 こんにゃく田楽 アスパラのワカメ和え すまし汁	ごはん がんもの煮物 春野菜の天ぷら ワカメスープ	ごはん 酢豚 もやしの煮浸し みそ汁	昭和の日
パン するめ 牛乳	米ぬかおにぎり 野菜 お茶	お好み焼き いりこ お茶	ぜんざい 昆布 お茶	ごまじゃこおにぎり 野菜 お茶	

新年度がスタートしました。子どもたちは新しいクラスに胸を弾ませながら元気に登園してくれました。新しいお友だちは早く保育園生活に慣れてくれるのを楽しみにしています。
保育園の給食は生活の一部として考え、子どもたちが安心・安全な給食を提供します。大人になってからも食べて欲しい食事を職員一同考え頑張っていくしますのでよろしくお願いいたします。

保育園で大切にしていること

- * 和食中心の献立を基本に
苦手になりがちな野菜や魚を多く取り入れ、経験をつんでいきます。また、伝統食や郷土食を大切に伝えていきます。
- * 旬の食材を大切に
お店へ行けば何でもある時代です。そのため、旬の野菜を知らない子どもが増えてきました。旬の野菜を味わうことで季節を感じることができます。また、旬の野菜は栄養も豊富で、農薬も少なく安全です。
- * だしは天然で
だしは、昆布・いりこ・あご（飛魚）・かつお・鶏ガラを使用し、化学調味料は使いません。
- * 薄味で素材の味を大切に
薄味にすることで野菜本来の味を味わうことができます。
- * 食材は新鮮なものを
地元の食材を大切にし、地産地消に積極的に取り組んでいます。保育園では契約農家さんから毎日新鮮な野菜を仕入れ調理を行います。
- * 食器は、陶器や陶磁器のものを
幼いころから本物に触れて欲しい、そして割れることを知ること大切にしています。

＜お知らせ＞

- * お弁当の日
月に1度お弁当の日を設けています。大きいクラスはお弁当をもって出かけます。お忙しいとは思いますが子どもたちが楽しみにしていますのでよろしくお願いいたします。
- * 各クラス年1回の食事公開
子どもたちと一緒に楽しく食事をします。保育園での食事の様子や内容を知っていただきたいと思えます。各クラスの日程は決まり次第お伝えしますのでよろしくお願いいたします。
- 坂根調理員が3月末で退職しました。



私たちが作っています

給食室は今年度、岩坂・川上・内田・山崎の4名で担当します。
子どもたちの笑顔をエネルギーに毎日作っていきたいと思えますのでよろしくお願いいたします。