

4月献立



2018年度4月予定献立表
ひまわり第2保育園

*献立は変更する場合があります。

月	火	水	木	金	土
ごはん 厚揚げステーキ 人参の煮物 酢の物 すまし汁	<進級 お祝い献立> 小豆ごはん 手羽元の照り焼き あすっこの海苔和え 味噌汁	ごはん うの花の炒り煮 きゃべつの酢の物 オニオンスープ	ごはん 煮魚 じゃが芋グリル わかめサラダ 味噌汁	ごはん ポークビーンズ ホットサラダ すまし汁	そぼろごはん 味噌汁
2	3	4	5	6	7
きな粉団子・いりこ・お茶	桜餅・昆布・お茶	おかかおにぎり・するめ・お茶	大豆いりこ・果物・牛乳	のり巻き・いりこ・お茶	かぼちゃ丸パン・果物・お茶
めのはごはん 厚揚げの味噌煮 アスパラののり和え 人参のごま煮 すまし汁	ごはん がんもの中華煮 切り干し大根サラダ すまし汁	<入園 お祝い献立> 焼きサバちらし寿司 ピーマンサラダ 味噌汁 果物	ごはん 肉じゃが ほうれん草のおひたし 味噌汁	ごはん 高野豆腐の煮物 あすっこソーテー 豆乳汁	梅じゃごはん 豚汁
9	10	11	12	13	14
切り干し大根おにぎり するめ・お茶	よもぎだんご・いりこ・お茶	じゃがもち・昆布・牛乳	いなり寿司・するめ・お茶	マカロニきなこ・いりこ・お茶	ベーグル・果物・お茶
ごはん 炒り豆腐 ピーマンサラダ 味噌汁	ごはん 高野豆腐と大豆の煮物 梅サラダ すまし汁	ごはん 煮魚 きゃべつののり和え 煮豆 あさりチャウダー	ごはん 厚揚げ甘酢炒め 蒸しアスパラ じゃが芋の青のり焼き 味噌汁	ごはん ポテトコロケ たけのこの煮物 アスパラのおかか和え すまし汁	炊き込みごはん 味噌汁
16	17	18	19	20	21
のりおにぎり・昆布・お茶	粉ふき芋・焼きアスパラ 牛乳	ぜんざい・いりこ・お茶	ごはんおやき・するめ・お茶	米粉すいとん・昆布・お茶	クランベリーパン・果物・お茶
ごはん 魚のごま焼き 春雨サラダ 刻み昆布の煮物 すまし汁	ごはん 豚肉とじゃが芋の炒め物 あらめの煮物 味噌汁	たけのごはん がんもの煮物 ポテトサラダ 若竹汁	お弁当の日 	ごはん 五目大豆 葉玉ねぎの煮物 たけのこの木の芽和え すまし汁	めのはごはん 味噌汁
23	24	25	26	27	28
タヤけおにぎり・するめ・お茶	春きゃべつのお好み焼き いりこ・牛乳	みたらし団子・昆布・お茶	めのはおにぎり・するめ・お茶	いちご大福・いりこ・お茶	玄米小丸パン・果物・お茶

昭和の日
振替休日



30

入園・進級おめでとうございます

新年度が始まりました。新しいお友だちも加わり、新たなクラスに子どもたちもみんなわくわくしています。さて、乳幼児期は一生の食生活をつくる土台になる大切な時期ということで、保育園では旬の野菜をたくさん使った薄味を心がけています。初めは少し抵抗がある子どもさんもあるかもしれませんが、ご家庭と協力しながら、ゆっくりと一緒に子どもたちの食生活を築けるように頑張りますので、よろしくお願いします。

保育園の食事で大切にしていること

- ①旬の食材をたっぷり使い、季節を感じられるような献立作りをしています。
- ②和食を中心とした献立で、出雲地方に伝わる伝統食や行事食も伝えていきます。
- ③化学調味料はいっさい使わず、ダシは昆布、かつお、いりこ、鶏がらを使い、自然で本物の味が伝わるようにしています。
- ④食材はなるべく安心して食べられるものを使っています。
(無添加の味噌、しょうゆ、みりん等の調味料、減農薬米、地元産野菜など)
- ⑤農家の人と契約し、新鮮な野菜を届けてもらっています。
- ⑥味覚を形成していく大切な時期なので、薄味にしています。
- ⑦触れた感じのよい磁器、陶器の食器(年長は木の汁椀)、木の箸を使っています。

給食は北川、川上、吉田、木原の4人で調理しています。何か気になることがありましたら、気軽にお声掛けください。
子どもたちのおいしいと喜ぶ顔がたくさん見られるように調理していきますので、よろしくお願いします!



～食事展示のおしらせ～

玄関に入って左側にその日の給食、離乳食、おやつが展示してあります。給食の量はうさぎ組(2歳児量)が食べているくらいの量です。

子ども達のその日の給食の様子などについても書いてありますので、ぜひ見てください。