

# 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

## 進級・入園おめでとう

新しい年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、保育園生活に慣れてくれるのを楽しみにしています。

保育園では、保育と給食がひとつとなり、職員全員で子ども1人1人の成長を大切に見守っています。子どもたちに安心・安全な給食を提供し、大人になってからも食べて欲しい給食をめざし頑張っていきたいと思っておりますのでよろしくお願い致します。

\*都合により、献立を変更する場合があります。

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
1 ごはん 魚の竜田焼き ポテトサラダ みそ汁	2 (進級お祝い献立) 小豆ごはん ロールキャベツ 糸昆布の炒め物 みそ汁	3 ごはん 厚揚げの煮物 もやしとアラメのナムル すまし汁	4 ごはん 焼き魚 キャベツの煮浸し みそ汁	5 ごはん 鶏手羽元のてり煮 あすっこの白和え みそ汁	6 あすっこのスパゲティ もやしのスープ
お好み焼き するめ お茶	よもぎ団子 いりこ 牛乳	ごまじゃこおにぎり 野菜 お茶	パン 干し芋 牛乳	めのはおにぎり 野菜 お茶	パン 昆布 お茶
8 ごはん 麻婆豆腐 もやしのナムル すまし汁	9 めのはごはん 煮魚 キャベツの梅和え みそ汁	10 ごはん 肉じゃが アラメの炒め物 みそ汁	11 ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き 煮豆 ワカメスープ	12 ごはん がんもとごぼうの煮物 あすっこのソテー アサリの豆乳チャウダー	13 チキンライス すまし汁
きなこおはぎ 野菜 牛乳	じゃが芋のおかか和え 果物 お茶	干し大根のおにぎり 野菜 お茶	さくらもち するめ 牛乳	春キャベツと しらすのスパゲティ お茶	果物 するめ お茶
15 ごはん 魚のみそ焼き アラメの炒め物 すまし汁	16 ごはん 豚肉とキャベツの生姜炒め じゃが芋の梅おかか和え みそ汁	17 ごはん 豆腐ステーキ(野菜あんかけ) あすっこのナムル もやしのスープ	18 ごはん 焼き鯖と新玉ねぎの煮物 こんにゃくのごまみそ炒め オニオンスープ	19 竹の子ごはん 高野と干し大根の煮物 糸昆布の炒め物 みそ汁	親子遠足 
黒豆おにぎり 野菜 お茶	干し大根の煮物 果物 お茶	よもぎ天福 昆布 お茶	パン するめ 牛乳	マカロニぎなど 野菜 牛乳	
22 煮込みうどん 結び昆布の煮物 人参の煮物	23 ごはん 豚肉と竹の子の炒め物 アスパラのごま和え みそ汁	24 焼き鯖のちらし寿司 あすっこともやしのきのこ和え こんにゃくのみそ煮 すまし汁	25 ごはん がんもの中華煮 水ぶきの梅煮 若竹汁	26 ごはん 魚のにんにくしょうゆ焼き 干し大根の煮物 みそ汁	27 めのはごはん みそ汁
五平餅 野菜 お茶	よもぎカップケーキ いりこ 牛乳	じゃが芋のグリル焼き 昆布 お茶	炒り玄米おにぎり 野菜 お茶	じゃがもち するめ お茶	パン いりこ お茶
29 昭和の日 	30 	<div data-bbox="777 1905 984 1950" data-label="Section-Header"> <h3>&lt;お知らせ&gt;</h3> </div> <div data-bbox="777 1959 942 1995" data-label="Section-Header"> <h4>*お弁当の日</h4> </div> <div data-bbox="818 1995 1647 2071" data-label="Text"> <p>月に1度、お弁当の日を設けています。 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致します。</p> </div> <div data-bbox="777 2080 1118 2116" data-label="Section-Header"> <h4>*各クラス年1回の食事公開</h4> </div> <div data-bbox="818 2116 1802 2192" data-label="Text"> <p>子どもたちと一緒に楽しく食事をし、保育園での食事の様子や内容を知っていただければと思います。 各クラスの日程は決まり次第お伝えします。</p> </div>			

## 保育園で大切にしていること

### ①和食中心の献立を基本に

ごはんを中心とし、1汁2菜を基本に、和食中心の献立を提供します。また、伝統食や郷土食を大切に伝えていきます。

### ②旬の食材を大切に

旬の野菜を毎日味わうことで、季節を感じることができます。また、栄養も豊富で、農薬も少なく安全です。

### ③だしは天然で

だしは、昆布・いりこ・あご(飛び魚)・かつお・鶏ガラを使用し、化学調味料は使わず、毎日だしを取って煮物や汁などに使っています。

### ④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。

### ⑤食材は新鮮なものを

地元の食材を大切にし、地産地消を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お昼におやつと調理しています。

### ⑥食器は、陶器や陶磁器のものを

幼い頃から本物に触れて欲しい、そして割れることを知ることも大切にしています。

### メンバー紹介

給食室は今年度、渡部・小村・内田・山崎の4名で担当します。

子どもたちの美味しく食べる姿を思い浮かべながら作っていきたいと思いますのでよろしくお願い致します。

