

令和 7年 4月

給食献立予定表

年間目標：一口目は野菜から食べよう
あしきた・まちのこども園 ☺

日	曜	10時のおやつ	昼 食					3時のおやつ
			主食(黄)		主菜(赤)	副菜(緑)	汁(白)	
1	火	ミルクパンケーキ	麦飯	黒米五分づきご飯	カレーライス	スパゲティーサラダ	春キャベツのスープ	和風クッキー
2	水	わかめおにぎり	麦飯	五分づきご飯	絹揚げのそぼろ煮	美ひじき	大根の味噌汁	卵サンド
3	木	人参スティック	麦飯	雑穀五分づきご飯	魚の味噌チーズ焼き	南瓜の甘煮	むらくも汁	ゴマゆかりおにぎり
4	金	粉ふきいも	麦飯	五分づきご飯	春野菜のかき揚げ	法蓮草のゴマ和え	ビーガン味噌汁	大豆のスコーン
5	土	豚丼						
7	月	マカロニきな粉	麦飯	五分づきご飯	おからハンバーグ	コールスロー	オニオンのスープ	チュモツパ風おにぎり
8	火	青のりおにぎり	麦飯	赤米五分づきご飯	ひじきの和風スパゲティー	ブロッコリーサラダ	小松菜の味噌汁	バナナ
9	水	パンケーキ	麦飯	五分づきご飯	魚の塩麹焼き	小松菜のオリーブ和え	若竹汁	ピザトースト
10	木	きんとん	麦飯	雑穀五分づきご飯	ポークビーンズ	ミルクキーソテー	ミルクスープ	レーズンバナナケーキ
11	金	ブロッコリー	麦飯	五分づきご飯	レバーの甘辛煮	切干大根のサラダ	さつま芋の味噌汁	豆乳もち
12	土	麻婆丼						
14	月	みかん	麦飯	五分づきご飯	マーメイド煮	まめまめサラダ	あおさのすまし汁	筍おにぎり
15	火	さつま芋の甘煮	麦飯	もちきび五分づきご飯	高野豆腐の卵とじ	ワカメとツナのレモン和え	ナスと長ネギのスープ	キャロットサブレ
16	水	ジャムサンド	麦飯	五分づきご飯	太刀魚の唐揚げ	春野菜サラダ	新玉ねぎの味噌汁	オレンジゼリー
17	木	おかかおにぎり	麦飯	雑穀五分づきご飯	松風焼き	きゅうりの酢の物	豚汁	大豆のカリじゃこ
18	金	ミルクゼリー	麦飯	五分づきご飯	うずめ飯風煮	あらめの炒め物	のりふで	源氏巻き
19	土	あんかけ丼						
21	月	もも	麦飯	五分づきご飯	ハヤシライス	マカロニサラダ	野菜スープ	春色おにぎり
22	火	きな粉おにぎり	麦飯	黒米五分づきご飯	鶏肉の変わり焼き	チンジャオロース風	豆乳味噌汁	牛乳寒天
23	水	青のりスティック	麦飯	五分づきご飯	魚の煮付け	卵の花	蓮根とワカメの吸い物	小魚クッキー
24	木	豆乳ゼリー	🍱 お弁当の日 🍱					ポップコーン
25	金	バナナ	🌈 ワクワク給食 🌈					
26	土	キーマカレー						
28	月	人参パンケーキ	麦飯	五分づきご飯	肉豆腐	もみ海苔和え	じゃが芋の味噌汁	干しいも
29	火	昭和の日						
30	水	パイン	麦飯	五分づきご飯	ツナ入り厚焼き玉子	ひじきサラダ	ワカメスープ	あんこスティック

※ 都合により、献立を変更する場合があります

牛 乳

手作りおやつ



★ 4月の目標 ★ 《こども園の給食になれよう》

ご入園・ご進級 おめでとうございます

ぽかぽかと暖かい日差しに、春の訪れを感じる季節になりました。新しいクラスやお友達との出会いに、子供たちもワクワク・ドキドキしながら過ごしていることでしょう。給食では、食べるのが楽しい時間であることを一番に考え、食材の色・形・食感を工夫しており、食事の中で小さな成功体験を積み重ねていくことを大切にしています。最初は戸惑いがちでも「みんなと一緒に食べるって楽しい！」と感じてもらえるよう、安心安全でワクワクできる給食づくりにつとめてまいります。



献立の紹介

18日(金)の給食は『島根県』の郷土料理です。
主菜…全国郷土料理の「日本五大名飯」のひとつで、鶏肉や根菜類を煮てトロミをつけた物です。本来は、その上にご飯とワサビを乗せて頂きます。
副菜…多彩な海藻類が収穫される中「アラメ」が特産物でデコボコと荒い表面が名前の由来とされています。今回はワカメで代用します。
汁物…汁の中にたっぷりのりを入れた料理で箸で持ち上げると、のりが筆先のようになることから言われていて、お正月などのハレの日に食べられます。

4日(月)の給食は、**野菜** が主役です。

今年は、体のバランスを整えてくれるお野菜を 大好き ♡ になってもらえるよう今まで以上に工夫します！クッキーに入っていたり、ケーキに入っていたり…キッチンも今から何をしようかワクワクしています☺



24日(木)は、お弁当の日です。
25日(金)は、ワクワク給食です。

