



令和7年度 4月 給食献立表 大野保育園

	月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日	
午前おやつ			1		2		3	ビスコ 牛乳	4	ボーロ 牛乳	5	
昼食							麦ご飯 ポークカレー マカロニサラダ ヨーグルト		麦ご飯 厚焼き卵 キャロットサラダ 大根の味噌汁		炊き込みご飯 味噌汁	
午後おやつ							お菓子・チーズ・牛乳		シュガートースト・牛乳 			
午前おやつ	7	せんべい 牛乳	8	ウエハース 牛乳	9	ヨーグルト	10	温野菜	11	かりんとう 牛乳	12	
昼食	麦ご飯 納豆 ひじきの煮物 豚汁		麦ご飯 すり身揚げ キュウリの酢の物 玉ねぎの味噌汁		おべんとう 		麦ご飯 ポテトオムレツ 温野菜 春雨スープ		麦ご飯 マーボー豆腐 中華風酢の物 くだもの		サンドイッチ スープ	
午後おやつ	パン・牛乳		キャラメル・牛乳 		くだもの・お菓子		ココア蒸しパン・牛乳 		お菓子・牛乳			
午前おやつ	14	いりこ 牛乳	15	チーズ 牛乳	16	プリン	17	魚肉ソーセージ	18	カステラ 牛乳	19	
昼食	麦ご飯 親子煮 竹輪サラダ くだもの		麦ご飯 魚の煮つけ ゴマ和え じゃがいもの味噌汁		麦ご飯 野菜のかき揚げ 出し昆布の佃煮 ごちそう味噌汁		麦ご飯 豚肉の生姜焼き 卵の花サラダ キャベツの味噌汁		麦ご飯 炒り豆腐 たけのこの天ぷら ふわふわ汁		わかめうどん 野菜スティック	
午後おやつ	ヨーグルト・せんべい		ゴマ塩おにぎり 		豆腐のパンケーキ・牛乳 		卵サンド・牛乳 		パン・牛乳			
午前おやつ	21	くだもの	22	ボーロ 牛乳	23	ゼリー	24	クラッカー 牛乳	25	クッキー 牛乳	26	
昼食	麦ご飯 ポークビーンズ 春野菜の天ぷら ポトフ		麦ご飯 カレー肉じゃが もやしの味噌汁		麦ご飯 魚の塩焼き 切干大根の煮物 豆腐の味噌汁		麦ご飯 焼きそば 温野菜 ニラ玉スープ		麦ご飯 若竹がんも コンコン和え キノコの味噌汁		ナポリタン 野菜スープ	
午後おやつ	パン 牛乳		フルーツヨーグルト 		きな粉クッキー 牛乳 		焼きドーナツ・牛乳 		茹で卵・ゼリー			
午前おやつ	28	ビスコ 牛乳	29		30	いりこ 牛乳						
昼食	麦ご飯 厚揚げの野菜あんかけ 青菜の味噌汁		昭和の日		麦ご飯 焼きビーフン 五目汁				入園・進級 おめでとうございます！✧ 安心・安全な給食作りに努めます。 今年もよろしくお願いします 			
午後おやつ	米粉豆乳プリン 				新玉ねぎとベーコンのスコーン 							

※午前おやつは3歳未満児のみです。 ※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。

給食年間目標

『楽しく食べよう』

4月の給食目標

保育園の給食に慣れよう

初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごすことに不安や緊張を覚えていることと思います。

どんな人がどんな場所で給食を作っているかを知ることは安心につながりますので、ご家庭でも話題にされてみてください😊

また、みんなで食事をすることの楽しさに気づけるよう職員一同協力して進めていきたいと思っています！

4月の行事

3日（木）入園・進級式
給食スタート★

9日（水）お弁当の日



『新玉ねぎとベーコンのスコーン』

（30日実施予定）

作り方

①玉ねぎはうすくスライス、ベーコンは5mm幅に切る。フライパンで炒め、冷ましておく。

材料（6ヶ分）

- ・米粉…150g
- ・ベーキングパウダー…小さじ1
- ・木綿豆腐…150g
- ・豆乳…30g
- ・砂糖…15g
- ・塩…小さじ1/4
- ・油…35g
- ・新玉ねぎ…60g
- ・ベーコン…30g

②豆腐はペーパータオルで軽く水気を押さえ、ボウルに入れる。泡だて器で崩しながらクリーム状にし、豆乳、砂糖、塩を加え、泡だて器でよく混ぜ、①と米粉、ベーキングパウダーを加え、ゴムベラで大きく混ぜる。

③生地を6等分し、オーブンで約20分焼けば完成！

