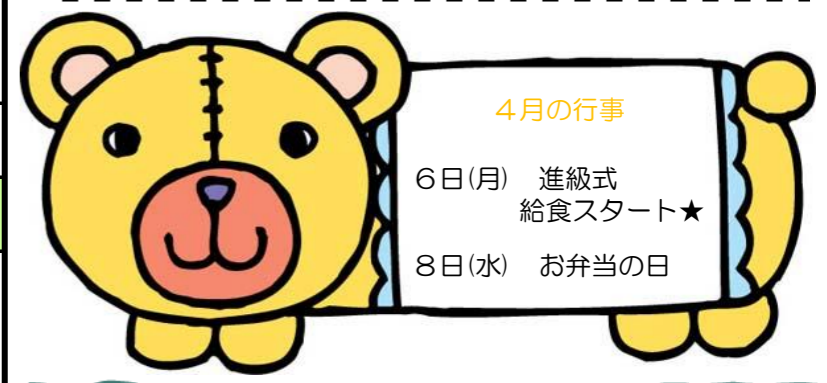


	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前おやつ			1	2	3	4
昼食						
午後おやつ						
午前おやつ	6 せんべい 牛乳	7 ウエハース 牛乳	8 ヨーグルト	9 ビスコ 牛乳	10 かりんとう 牛乳	11
昼食	麦ご飯 ポークカレー マカロニサラダ ヨーグルト	麦ご飯 すり身揚げ キュウリの酢の物 玉ねぎの味噌汁	おべんとう 	麦ご飯 ポテトオムレツ 温野菜 春雨スープ	麦ご飯 マーボー豆腐 中華風酢の物 くだもの	サンドイッチ スープ
午後おやつ	お菓子・チーズ・牛乳	キャラ麩・牛乳	くだもの・お菓子	ココア蒸しパン・牛乳	パン 牛乳	
午前おやつ	13 いりこ 牛乳	14 チーズ 牛乳	15 プリン	16 魚肉ソーセージ	17 カステラ 牛乳	18
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 コンコン和え 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 竹輪の磯部揚げ 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	20 かりんとう 牛乳	21 ボーロ 牛乳	22 ゼリー	23 クラッカー 牛乳	24 クッキー 牛乳	25
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 くだもの	麦ご飯 魚の塩焼き ひじき入り切干大根の煮物 豆腐の味噌汁	麦ご飯 焼きそば 温野菜 くだもの ニラ玉スープ	麦ご飯 若竹がんと 青菜納豆 キノコの味噌汁	炊き込みご飯 味噌汁
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	パン 牛乳	昆布 クッキー 牛乳	
午前おやつ	27 ビスコ 牛乳	28 ウエハース 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	麦ご飯 厚焼き卵 キャロットサラダ 大根の味噌汁	昭和の日	麦ご飯 焼きビーフン 手作りふりかけ 五目汁 くだもの	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 給食担当の宮川です！ 今年もよろしくお祈りします	
午後おやつ	米粉豆乳プリン	シュガートースト 牛乳		バナナと豆腐のドーナツ		

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ひます！



4月の行事

- 6日(月) 進級式 給食スタート★
- 8日(水) お弁当の日



『バナナと豆腐のドーナツ』

(30日実施予定)

材料 (25ヶ分)

- ・バナナ…1本(100g)
- ・絹豆腐…1/3丁(100g)
- ・卵…1個
- ・砂糖…60g
- ・塩…ひとつまみ
- ・薄力粉…140g
- ・ベーキングパウダー…6g
- ・揚げ油

作り方  
①バナナはフォークなどでつぶしておく。

②ボウルに豆腐を入れてくずし、卵、薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩、①バナナを加えてよく混ぜる。

③②をスプーンですくって一口サイズに丸め、180℃の揚げ油に落とし入れ、きつね色になるまで揚げる。



※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。