



4月の献立



社会福祉法人大和善隣館

幼保連携型認定こども園 松陽こども園 R7.4.3

日	曜	未満児主食とおやつ	昼食	午後間食	離乳食	
1	火	お茶 コーンのお星さま	焼きそば バナナ わかめスープ	ヨーグルト コーンのお星さま(以)	ツナ入り雑炊 わかめスープ	
2	水	ごはん お茶 お米リング	マカロニとキャベツのシチュー じゃがいもナポリタン	くだものゼリー 小魚(以)	そぼろ雑炊 ポテトスープ	
3	木	ごはん ヨーグルト	ひじき入り肉じゃが 大根いためなます こなこの佃煮	お茶 わかめおにぎり★	大根としらすのあんかけ いもの旨煮 味噌汁	
4	金	ごはん お茶 でこぼん	鶏肉のマーマレード煮 コールスローサラダ オニオンスープ	牛乳 せんべい	キャベツとツナのあんかけ ステック野菜 オニオンスープ	
5	土	ジョア	チャーハン 春雨スープ	お茶 ビスケット	鶏味噌雑炊 すまし汁	
7	月	ごはん お茶 チーズ	ハヤシライス(大麦ごはん) ちりじゃこサラダ バナナ	牛乳 せんべい	じゃがいもとしらすの煮物 レタスのあんかけ 大根スープ	
8	火	ごはん お茶 お米リング	鶏肉のごまみそ焼き わかめときゅうりの酢の物 けんちん汁	ミルクココア ビスケット	煮奴 わかめあんかけ すまし汁	
9	水	ごはん ジョア	江戸っ子煮 ちくわサラダ でこぼん	牛乳 スマイルポテト★	青菜のそぼろあんかけ さつまいもの甘煮 味噌汁	
10	木	ごはん お茶 でこぼん	鶏肉のカレー焼き 大根とじゃこのごま酢和え じゃがいもの味噌汁	お茶 そぼろおにぎり★	大根としらすのあんかけ 粉ふきいも 味噌汁	
11	金	ごはん お茶 バナナ	魚のレモンバター焼き マセドアンサラダ 小松菜のスープ	ミルク メープルマフィン	煮魚 野菜あんかけ 小松菜のスープ	
12	土	入園進級おめでとうの会				
14	月	ごはん お茶 コーンのお星さま	鶏のチリソース 粉ふきいも 米粉ワタンスープ	ミルク クラッカー 小魚(以)	そぼろあんかけ 粉ふきいも 野菜スープ	
15	火	ごはん お茶 ウエハース	ポトフ 小松菜のソテー バナナ	牛乳 スバゲティナポリタン★	小松菜のそぼろあんかけ キャベツの柔らか煮 ポテトスープ	
16	水	だけのごごはん 牛乳 ウエハース	だけのごごはん 豚肉の西京焼き かきたま汁 いちご	ぶどうゼリー ウエハース(以)	とりみそ雑炊 いもの旨煮 すまし汁	
17	木	ごはん お茶 コーンのお星さま	中華丼 もやしときゅうりの中華和え 金時煮豆	牛乳 大学いも★	そぼろあんかけ さつまいもの甘煮 味噌汁	
18	金	ごはん お茶 でこぼん	ポークビーンズ ツナサラダ 青のりポテト	ミルク クラッカー	きゅうりとツナのあんかけ キャベツの柔らか煮 ポテトスープ	
19	土	ヨーグルト	カレーうどん チーズ	お茶 せんべい	ツナ入り雑炊 すまし汁	
21	月	ごはん お茶 ビスケット	魚の塩焼き さつまいもの甘煮 小松菜とうす揚げの味噌汁	牛乳 せんべい	魚の野菜あんかけ さつまいもの甘煮 味噌汁	
22	火	ごはん ヨーグルト	マーボー丼 春雨のごま酢和え バナナ	五色ゼリー★ ウエハース(以)	豆腐のそぼろあんかけ スティック野菜 味噌汁	
23	水	ごはん お茶 ウエハース	ローストチキン パンプキンサラダ きのこスープ	ミルクココア クラッカー 小魚(以)	そぼろあんかけ かぼちゃの甘煮 キャベツスープ	
24	木	ごはん お茶 いちご	だけのご含め煮 甘辛肉団子 キャベツのサラダ	牛乳 マカロニきなこ★	キャベツのツナのあんかけ かぼちゃの甘煮 味噌汁	
25	金	カレーライス 牛乳 せんべい	カレーライス カテージチーズサラダ でこぼん	ミルクココア コーンのお星さま 小魚(以)	肉じゃが キャベツのあんかけ 味噌汁	
26	土	ヨーグルト	炊き込みごはん さつま汁	お茶 せんべい	しらすと大根のませごはん 野菜あんかけ	
28	月	ごはん お茶 チーズ	魚の梅しそ焼き 小松菜の納豆和え 春色豚汁	牛乳 せんべい	魚の野菜あんかけ キャベツの柔らか煮 味噌汁	
30	水	ごはん 牛乳 ウエハース	鶏肉の香り焼き 新玉ねぎのサラダ 味噌汁	お茶 バナナ ウエハース(以)	玉ねぎとツナのあんかけ 煮奴 味噌汁	

16日(水)…ごちそうの日

★・・・手作りおやつの日



ご入学、ご進級おめでとうございます。
春の暖かい日差しの中、お友達と一緒に新しい一年が始まります。幼児期は、食生活の基本を身につける大切な時期です。子どもたちが毎日の食事を楽しみながら少しずつ成長できるよう見守っていきましょう。



感謝の気持ちをもっていただきます

私たちが毎日ごはんを食べることができているのはお米や野菜を育てる人、食事を作る人がいるからです。子どもたちには、食に関わるすべての人に感謝する気持ちをもってもらえるような活動をしていきたいと思います。よろしくをお願いします。



安全で楽しくおいしい食事であるために

- 旬の食材を使い、季節を感じられる献立にしています
- 新鮮で安全性の高い食材(国内産)を使用し、地産地消を取り入れています
- 行事食や郷土料理などをとり入れています
- 一人一人の発達に合わせた食事形態、アレルギーに対応した食事を提供しています
- 食中毒を防止するための衛生管理を徹底しています
- 楽しい食環境づくりを心がけています
- 心豊かに、人とのふれあいや、良い食習慣を身につけるための食育を推進しています

