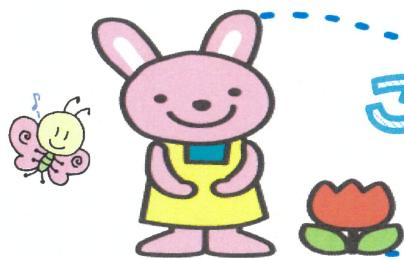


# 給食だより4月

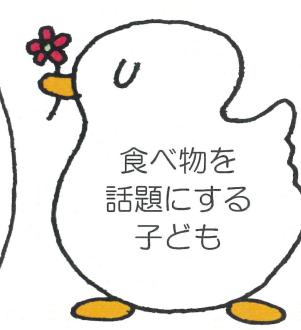
ご入園・ご進級おめでとう  
ございます。



心身共に著しい成長を見てくれる乳幼児期、子ども達が健康で楽しい園生活が送れるように、栄養のバランスがとれ、子ども達に喜ばれる食事作りを心がけていきたいと思います。



住吉台こども園の食育全体目標  
楽しく食べる子ども～食を営む力の基礎を培う～



具体的には・・・

★温かいご飯や、バリエーション豊かな給食を提供していきます。



★いろいろな食品を取り入れ、素材の味を生かした味付けを心がけます。



★旬の食材を使用し、季節感のある食事にします。

★個々に合わせた切り方、盛り付け方に配慮します。

★クラス配膳を行い通常の給食や行事食が楽しめるように工夫しています。

★調理保育や野菜栽培などを通し、食べ物に対する興味、関心、親しみが持てるようにします。



★食べ物と体の関係を伝え、食べ物の大切さを知らせます。

★感染症対策や衛生面には十分注意をはらい、安全な食事を提供します。



朝ご飯をしっかり食べてから登園しましょ  
う！！



住吉台こども園では、給食とおやつを合わせて、3歳未満児は1日の50%、3歳以上児は1日の45%を目標量として給食を作っています！

令和4年度



# 4月 予定献立表

住吉台こども園

| 日  | 曜日 | 未満児<br>午前のおやつ       | 主食           | 昼食                                    | 午後のおやつ                       | 使用食材                 |  |   |  |
|----|----|---------------------|--------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------|--|---|--|
|    |    |                     |              |                                       |                              | 体をつくる                | 力になる   | 病気から守ってくれる  |  |
| 1  | 金  | 干し芋<br>牛乳           | かきたま<br>うどん  | 豚肉の生姜焼き 紅白和え<br>清見みかん                 | 枝豆パンケーキ<br>(牛乳)              | 鶏肉、卵、豚肉、豆腐、チーズ、豆乳、牛乳 | うどん、サラダ油、片栗粉、じゃがいも、ごま油、ホットケーキミックス、マカロニ、砂糖          | 玉ねぎ、三つ葉、生姜、人参、清見みかん、枝豆                            |  |
| 2  | 土  | ウエハース<br>牛乳         | ご飯           | さつま芋と生揚げの煮物<br>和風スパゲッティーサラダ オレンジ      | お菓子<br>牛乳                    | 豚肉、生揚げ、ツナ缶、牛乳        | 米、サラダ油、三温糖、スパゲッティ                                  | 人参、たけのこ、さつまいも、絹さや、水菜、オレンジ                         |  |
| 4  | 月  | ピスケット               | 親子丼          | さつま汁 サンフルーツ                           | コロコロ揚げ<br>乳酸菌飲料              | 卵、鶏肉、豚肉、豆腐、きな粉       | 米、サラダ油、しらたき、砂糖、片栗粉、さつまいも                           | 人参、玉ねぎ、いんげん、ごぼう、ねぎ、甘夏                             |  |
| 5  | 火  | 塩せんべい<br>牛乳         | 食パン          | クリームシチュー アスピラ<br>ナムル風ツナサラダ バナナ        | しらすチャーハン                     | 鶏肉、ツナ缶、大豆、しらす        | 食パン、じゃがいも、小麦粉、バター、ごま油、白ごま、サラダ油                     | 玉ねぎ、人参、キャベツ、アスピラガス、ほうれん草、もやし、高菜、バナナ               |  |
| 6  | 水  | クッキー<br>牛乳          | ご飯           | 麻婆豆腐 大根とささみの酢の物<br>グレープフルーツ           | あおのりフライドポテト<br>(牛乳)          | 豆腐、豚挽き肉、鶏肉           | 米、サラダ油、三温糖、片栗粉、砂糖、フレンチポテト                          | 生姜、にんにく、玉ねぎ、人参、ねぎ、大根、きゅうり、グレープフルーツ、あおのり           |  |
| 7  | 木  | サラダせんべい<br>牛乳       | カレー<br>ライス   | コールスローサラダ りんご                         | 五平餅<br>(牛乳)                  | 鶏挽肉、ロースハム            | 米、じゃがいも、サラダ油、砂糖、三温糖                                | 玉ねぎ、人参、生姜、にんにく、キャベツ、きゅうり、りんご                      |  |
| 8  | 金  | クッキー<br>牛乳          | ご飯           | ハ宝菜 味噌汁<br>オレンジ                       | フルーツヨーグルト和え<br>(チョコウエハース)    | 豚肉、油揚げ、ヨーグルト         | 米、砂糖、ごま油、片栗粉、ホイップクリーム、                             | 白菜、人参、きぬさや、ねぎ、生姜、にんにく、玉ねぎ、ワカメ、オレンジ、白桃、みかん、バナナ     |  |
| 9  | 土  | パイ<br>牛乳            | ご飯           | 豚肉と大根の煮物 小松菜の納豆和え<br>バナナ              | お菓子<br>牛乳                    | 豚肉、納豆、かつお節、牛乳        | 米、サラダ油、三温糖   | 大根、人参、里芋、ごぼう、きぬさや、小松菜、もやし、バナナ                     |  |
| 11 | 月  | ウエハース<br>牛乳         | ハヤシ<br>ライス   | 中華サラダ ヨーグルト                           | 焼き芋<br>(牛乳)                  | 豚肉、鶏肉、プレーンヨーグルト      | 米、サラダ油、じゃがいも、砂糖、ごま油、白ごま、さつまいも                      | 人参、玉ねぎ、グリーンピーズ、きゅうり、ワカメ、チングン菜                     |  |
| 12 | 火  | 揚げせんべい              | ご飯           | 赤魚のみぞれ煮 スナップエンドウ<br>油麸とキャベツの味噌汁 いちご   | きな粉トースト<br>牛乳                | 赤魚、牛乳、きな粉            | 米、片栗粉、サラダ油、砂糖、マヨネーズ、油麸、食パン、マーガリン                   | 生姜、大根、万能ねぎ、スナップえんどう、キャベツ、人参、いちご                   |  |
| 13 | 水  | サラダせんべい             | ご飯           | 揚げ出し豆腐のそぼろあんかけ<br>豆菜サラダ バナナ           | オレンジケーイ<br>(牛乳)              | 豆腐、豚肉、大豆、ツナ缶、卵、牛乳    | 米、片栗粉、サラダ油、砂糖、ごま油、小麦粉、ベーキングパウダー、マーガリン              | ねぎ、グリーンピーズ、小松菜、もやし、人参、バナナ                         |  |
| 14 | 木  | 甘辛せんべい<br>オレンジジュース  | ご飯           | かれいの甘辛焼き 青菜の磯和え<br>豚汁 グレープフルーツ        | ココアワッフル<br>(たまごせんべい)<br>(牛乳) | カレイ、豚肉、豆腐            | 米、砂糖、サラダ油、じゃがいも、ココアワッフル                            | 生姜、ほうれん草、人参、白菜、大根、しめじ、ねぎ、刻みのり、グレープフルーツ            |  |
| 15 | 金  | ピスケット<br>牛乳         | 食パン          | 鶏肉のトマト煮込み ブロッコリー<br>春雨スープ 清見みかん       | 焼きおにぎり<br>(牛乳)               | 鶏肉                   | 食パン、サラダ油、じゃがいも、三温糖、春雨、すりごま、米                       | 玉ねぎ、人参、トマト缶、パセリ、ブロッコリー、チングン菜、清見みかん                |  |
| 16 | 土  | 塩せんべい<br>牛乳         | ご飯           | チンジャオロース<br>トマトとしらすの和え物 オレンジ          | お菓子<br>牛乳                    | 豚肉、しらす、牛乳            | 米、片栗粉、サラダ油、砂糖、すりごま、三温糖                             | 生姜、ビーマン、赤ビーマン、たけのこ、人参、ねぎ、トマト、小松菜、ワカメ、オレンジ         |  |
| 18 | 月  | サンドピスケット<br>牛乳      | 肉みそ<br>納豆丼   | ツナキャベツ和え オレンジ                         | 今川焼き<br>(牛乳)                 | 豚挽肉、納豆、ツナ缶           | 米、砂糖、サラダ油、白ごま、ごま油                                  | 玉ねぎ、人参、しめじ、にら、刻みのり、キャベツ、人参、ワカメ、オレンジ               |  |
| 19 | 火  | サラダせんべい<br>牛乳       | 食パン          | ポテトグラタン スナップエンドウ<br>春雨サラダ りんご         | さつまいもごはん                     | ベーコン、牛乳、チーズ、ロースハム    | 食パン、じゃがいも、サラダ油、バター、小麦粉、マヨネーズ、春雨、砂糖、ごま油、米、さつまいも、黒ごま | 玉ねぎ、コン、ブロッコリー、スナップえんどう、きゅうり、人参、キャベツ、りんご           |  |
| 20 | 水  | サンドせんべい             | アンパンマン<br>ご飯 | ～お誕生会～<br>木の葉焼き ポテトサラダ<br>若竹汁 いちご     | HAPPY BIRTHDAY               | プリンアラモード             | かつお節、魚肉ソーセージ、豆腐、鶏挽肉、ツナ缶、ロースハム、牛乳                   | 米、砂糖、片栗粉、じゃがいも、ホイップクリーム                           | 人のり、玉ねぎ、ねぎ、大葉、きゅうり、コン、たけのこ、ワカメ、ねぎ、ほうれん草、甘夏 |
| 21 | 木  | ヨーグルト               | ご飯           | 豚肉と豆腐のチャンプルー<br>若布となめこの味噌汁 サンフルーツ     | ウインナーとチーズの蒸しパン<br>牛乳         | 豆腐、豚肉、卵、牛乳、チーズ、ウインナー | 米、ごま油、砂糖、ホットケーキミックス、サラダ油                           | たけのこ、人参、にら、なめこ、ワカメ、ねぎ、ほうれん草、甘夏                    |  |
| 22 | 金  | チョコウエハース<br>りんごジュース | ご飯           | 鮭の串田揚げ カリフラワーのカレーマヨ<br>ほうとう グレープフルーツ  | コーントースト<br>(牛乳)              | さけ、豚肉、油揚げ、チーズ        | 米、片栗粉、サラダ油、マヨネーズ、うどん、食パン                           | カリフラワー、ブロッコリー、人参、南瓜、白菜、大根、ねぎ、しめじ、グレープフルーツ、コーン、バセリ |  |
| 23 | 土  | 揚げせんべい<br>牛乳        | ご飯           | 豚肉としめじの卵炒め<br>カルシウムたっぷりサラダ バナナ        | お菓子<br>牛乳                    | 豚肉、卵、しらす、大豆、ひじき      | 米、砂糖、片栗粉、サラダ油、すりごま                                 | 生姜、玉ねぎ、人参、しめじ、いんげん、キャベツ、小松菜、バナナ                   |  |
| 25 | 月  | 甘辛せんべい<br>牛乳        | 豚丼           | 大根サラダ 清見みかん                           | マドレーヌ<br>牛乳                  | 豚肉、ロースハム、牛乳          | 米、サラダ油、砂糖、白ごま                                      | 玉ねぎ、人参、大根、きゅうり、清見みかん                              |  |
| 26 | 火  | チーズ                 | ご飯           | タラの西京焼き<br>たっぷり野菜のすまし汁 オレンジ           | じゃが芋ぱん<br>牛乳                 | たら、チーズ、牛乳            | 米、砂糖、しらたき、じゃがいも、片栗粉、小麦粉                            | 人参、きゅうり、大根、白菜、きぬさや、オレンジ                           |  |
| 27 | 水  | クッキー<br>牛乳          | ワカメご飯        | 肉じゃが 小松菜のスープ<br>バナナ                   | 焼きそば<br>(牛乳)                 | 油揚げ、豚肉、ベーコン、豆腐       | 米、サラダ油、じゃがいも、しらたき、砂糖、ごま油、中華麺                       | ワカメ、人参、玉ねぎ、グリーンピーズ、小松菜、ねぎ、キャベツ、もやし、バナナ            |  |
| 28 | 木  | 青のりせんべい<br>野菜ジュース   | 食パン          | チーズ入り卵焼き ミニトマト<br>コンソメパスタスープ グレープフルーツ | ひじきのさっぱり混ぜご飯<br>牛乳           | 卵、ベーコン、チーズ、牛乳、しらす    | 食パン、じゃが芋、マカロニ、米、白ごま                                | 人参、ビーマン、トマト、玉ねぎ、キャベツ、パセリ、グレープフルーツ、ひじき             |  |
| 30 | 土  | サンドピスケット<br>牛乳      | ご飯           | すき焼き煮 胡瓜と若布の酢の物<br>りんご                | お菓子<br>牛乳                    | 豚肉、豆腐、鶏肉、牛乳          | 米、じゃがいも、三温糖、砂糖                                     | 人参、玉ねぎ、グリーンピーズ、きゅうり、ワカメ、りんご                       |  |

|         | エネルギー kcal | たんぱく質 g | 脂質 g  | 食塩相当量 g |
|---------|------------|---------|-------|---------|
| 3歳未満児目標 | 480        | 15~24   | 11~16 | 1.5未満   |
| 予定献立栄養量 | 492        | 18.2    | 15.5  | 1.1     |
| 3歳以上児目標 | 610        | 20~30   | 14~20 | 1.6未満   |
| 予定献立栄養量 | 612        | 23.4    | 19.5  | 1.2     |

※( )のついている献立は3歳以上児のみの提供となります。

★献立は、材料納入の都合などにより変更になることがありますのでご了承ください。