

4月献立予定表

☆今月は毎日、バナナ、甘夏、オレンジ、苺などの果物を提供します。					
				1(金)	2(土)
				あかねごはん 鮭甘辛焼き 切干大根煮 みそ汁	牛肉ごはん みそ汁
4(月)	5(火)	6(水)	7(木)	8(金)	9(土)
チキンカツ 添え野菜 大豆サラダ スープ	竹の子ごはん 鶏みそ焼き 新じゃがソテー すまし汁	肉じゃが お浸し みそ汁	鯖竜田揚げ 添え野菜 ひじき煮 みそ汁	パン ミートローフ アスパラサラダ 人参ポタージュ	入園式
11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	16(土)
鶏から揚げ 添え野菜 酢の物 みそ汁	竹輪フライ 添え野菜 ミモザサラダ スープ	春のちらし寿司 南瓜煮 赤だし	わかめごはん 肉うどん れんこんサラダ	鯖煮付け 添え野菜 ナムル 豚汁	親子丼 みそ汁
18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	23(土)
鶏みそ焼き 添え野菜 高野玉とし スープ	ひじきごはん 魚ネギソース ごま和え みそ汁	カレーライス 切干サラダ	ホイコーロー チンゲン菜の 和え物 中華スープ	豆ごはん 魚ゆうあん焼き ポテトサラダ けんちん汁	愛情弁当
25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)	30(土)
かつお刺身 添え野菜 ひじきサラダ スープ	あかねごはん 魚塩焼き 酢の物 若竹汁	豚ごはん おかか和え みそ汁	ゆかりごはん マカロニソテー コールスロー スープ	昭和の日	ハヤシライス サラダ

離乳食

☆季節のフルーツをデザートに添えています。					
				1(金)	2(土)
				人参粥 白身魚煮 切干大根煮 みそ汁	鶏と野菜煮 みそ汁
4(月)	5(火)	6(水)	7(木)	8(金)	9(土)
鶏やわらか煮 大豆と野菜煮 すまし汁	白身魚煮 じゃがいも煮 すまし汁	鶏じゃが 野菜煮 みそ汁	白身魚煮 ひじき煮 みそ汁	パン粥 鶏やわらか煮 野菜煮 人参のすまし汁	入園式
11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	16(土)
鶏やわらか煮 野菜煮 みそ汁	白身魚煮 野菜煮 すまし汁	野菜粥 南瓜煮 赤だし	わかめ粥 鶏とうどんの とろとろ煮 野菜煮	白身魚煮 野菜煮 みそ汁	鶏と野菜煮 みそ汁
18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	23(土)
鶏やわらか煮 高野煮 すまし汁	ひじき粥 白身魚煮 野菜煮 みそ汁	鶏じゃが 野菜煮	鶏と野菜煮 チンゲン菜煮 すまし汁	豆粥 白身魚煮 マッシュポテト すまし汁	愛情弁当
25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)	30(土)
鶏やわらか煮 ひじきと野菜煮 すまし汁	人参粥 白身魚煮 野菜煮 すまし汁	鶏と野菜煮 野菜煮 みそ汁	わかめと野菜煮 野菜煮 すまし汁	昭和の日	鶏と野菜煮 野菜煮

4月おやつ

				1(金)	2(土)
				プリン	市販
4(月)	5(火)	6(水)	7(木)	8(金)	9(土)
フルーツヨーグルト ミロ	チョコスコーン	和風ビスケット 乳酸飲料	ウインナーパン	柿の葉餅	入園式
11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	16(土)
チョコ蒸しパン	マヨネーズ	桜まんじゅう	ヨーグルト蒸しパン きなこ牛乳	メロンスコーン	市販
18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	23(土)
ボンデケーキ	かとりマム 乳酸飲料	ドーナツ	豆乳餅	ヨーグルトゼリー きなこ牛乳	市販
25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)	30(土)
マーブルケーキ	ヨーグルト ミルクティ	茶葉入りクッキー きなこ牛乳	フライドポテト	昭和の日	市販

☆メニューが変更になる場合があります。

入園・進級おめでとうございます！！

待ちに待った園生活のスタートです。初めてこども園に通われるお子様は、家庭とは違う味に不安、とまどいを感じることでしょう。多くの「味」を知ることは「味覚形成」となり、友だちと食べることはコミュニケーションを学ぶと共に、楽しさにも繋がります。幼児期の食習慣は、一生の「体」と「心」の健康を支えるものとなります。様々な食体験を通じ「食を営む力」を身に付けてください。

☆行事食予定☆

入園祝い(4月)・・・桜まんじゅう
七ツの日(7月)・・・ごちそうソーマン
ハロウィン(10月)・・・南瓜料理・おやつ
クリスマス(12月)・・・チキン料理

節分の日(2月)・・・巻き寿司
ひなまつり(3月)・・・ちらし寿司
9、3月のお彼岸・・・おはぎ

毎月誕生日会の日は、手作りケーキになります。

今月の目標・・・新しい環境で食事をする事に慣れる

星の子レシピ ☆魚ネギソースのたれ☆

☆4月19日のメニューです！

<作りやすい分量>

- ・しょうゆ 40cc
- ・みりん 40cc
- ・酢 30cc
- ・砂糖 10g
- ・青ネギ 20g

- ①青ネギ以外の分量を鍋に入れ火にかける。
- ②沸騰直前に青ネギを加え、沸騰させ火を止める。

