





4月献立予定表 

1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	6(土)
大豆入りナゲット 添え野菜 玉ねぎサラダ スープ	魚ソースカツ 添え野菜 れんこんサラダ すまし汁	鶏とごぼうの 濃せごぼろ 即席漬 みそ汁	肉じゃが おなか和え みそ汁	あかねごはん 魚蒲焼き 高野豆腐煮 すまし汁	入園式
8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)	13(土)
ローストチキン 添え野菜 切干大根煮 スープ	魚塩焼き 添え野菜 ごま和え みそ汁	松風焼き 添え野菜 酢の物 すまし汁	麻婆豆腐 ナムル スープ	竹の子ごはん 魚甘辛焼き ポテトサラダ すまし汁	他人丼 みそ汁
15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	20(土)
油淋鶏 添え野菜 ちよれぎサラダ スープ	魚焼き漬し 添え野菜 大豆サラダ みそ汁	カレーライス ゆかり和え	あかねごはん 焼き鳥 金平ごぼう みそ汁	魚みそ焼き 添え野菜 マカロニサラダ すまし汁	そばめし みそ汁
22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	27(土)
タンポプーチキン 添え野菜 ひじき煮 スープ	魚煮付け 添え野菜 梅れサラダ 若竹汁	枝豆ごはん 肉うどん お浸し	パン マカロニソテー コーンサラダ 南瓜スープ	魚ネギソース 添え野菜 中華サラダ みそ汁	愛情弁当
29(月)	30(火)				
昭和の日	国民の休日			☆今月は毎日 バナナ、オレンジ、甘夏、いちご などの果物を提供します。	

 離乳食 

1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	6(土)
鶏と大豆煮 野菜煮 すまし汁	白身魚煮 キャベツ煮 すまし汁	鶏と野菜煮 野菜煮 みそ汁	鶏じゃが 野菜煮 みそ汁	人参粥 白身魚煮 高野豆腐煮 すまし汁	入園式
8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)	13(土)
鶏やわらか煮 切干大根煮 すまし汁	白身魚煮 野菜煮 みそ汁	鶏団子煮 野菜煮 すまし汁	豚と豆腐煮 ほうれんそう煮 すまし汁	白身魚煮 マッシュポテト すまし汁	豚と野菜煮 みそ汁
15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	20(土)
鶏やわらか煮 野菜煮 すまし汁	白身魚煮 大豆と野菜煮 みそ汁	鶏じゃが 野菜煮	人参粥 鶏やわらか煮 野菜煮 みそ汁	白身魚みそ煮 野菜煮 すまし汁	豚と野菜煮 みそ汁
22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	27(土)
鶏やわらか煮 ひじき煮 すまし汁	白身魚煮 野菜煮 すまし汁	枝豆入り粥 うどん とろとろ煮 野菜煮	パン粥 鶏とマカロニ煮 キャベツ煮 南瓜すまし汁	白身魚煮 野菜煮 みそ汁	愛情弁当
29(月)	30(火)				
昭和の日	国民の休日			☆毎日季節のフルーツを デザートに添えています。	

 4月おやつ 

1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	6(土)
シナモンロール 乳酸飲料	苺のラスク	きなこクッキー	チョコスコーン	ボンデケーキ きなこ牛乳	入園式
8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)	13(土)
グレーゼリー	ココア蒸しパン	ヨーグルト きなこ牛乳	バナナパン	桜まんじゅう ミルクティ	市販
15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	20(土)
豆乳プリン	ヨーグルゼリー	ドーナツ きなこ牛乳	キャラメルアップ ヨー	メロンスコーン 乳酸飲料	市販
22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	27(土)
コーヒー餅	茶葉入りクッキー	フルーツヨーグルト	ピーチケーキ シロ	さつま芋ポール	市販
29(月)	30(火)				
昭和の日	国民の休日				

☆メニューが変更になる場合があります。
☆離乳食は可食表に伴いメニューを一部変更し、提供させていただきます。

入園・進級おめでとうございます！

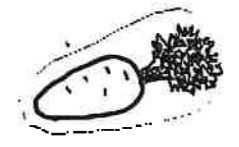
吹く風に春の暖かさを感じ、心弾む季節となりました。
初めてこども園に通われるお子様は、家庭とは違った味や雰囲気不安、戸惑いを感じることでしょう。多くの「味」を知ることは「味覚形成」となり、友だちと食べることは生きる上で必要不可欠なことです。乳幼児期の食事はその基礎作りとなり、人間形成、食習慣の確立等、成人した際に適切に判断し実行できる力を養う大切な役割を担っています。
様々な食体験を通じ「食を営む力」をつけていきます。



☆行事食予定☆

入園祝い(4月)・・・桜まんじゅう
七夕の日(7月)・・・ごちそうソーメン
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

今月の目標・・・新しい環境で食事をすることに慣れる。



星の子レシピ ☆ナムル☆

☆4月11日のメニューです。

- ・鶏ガラスープの素 小さじ2/3
- ・塩 小さじ1/3
- ・湯 小さじ2
- ・ごま油 大さじ1
- ・お好みの野菜 適量

分量の調味料を全てよく混ぜ、さっと茹でたお好みの野菜等を和えるだけです。
園ではほうれん草、もやし、人参などの野菜と和えています。

