



4月献立予定表



		1(水)	2(木)	3(金)	4(土)
☆今月は毎日 バナナ、オレンジ、苺 などの果物を提供します。		じゃこふりかけ ごはん 肉うどん おひたし	魚の甘辛焼き 添え野菜 高野豆腐煮 すまし汁	春巻き 添え野菜 南瓜煮 スープ	入園式
6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)
鶏の照り焼き 添え野菜 春雨サラダ みそ汁	魚のきのこ蒸し 添え野菜 アスパラソテー 若竹汁	他人丼 ドレッシング和え みそ汁	油淋鶏 添え野菜 ナムル スープ	魚のゆうあん焼き 添え野菜 切干大根煮 すまし汁	スタミナ丼 みそ汁
13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	18(土)
鶏チリ 添え野菜 中華サラダ みそ汁	魚のカレー ムニエル コールスローサラダ スープ	パン マカロニソテー じゃがバター スープ	あかねごはん 筑前煮 ごま和え みそ汁	魚のピカタ 添え野菜 大豆サラダ スープ	三色丼 みそ汁
20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)
唐揚げ 添え野菜 金平ごぼう みそ汁	魚のねぎ味噌焼き 添え野菜 酢の物 すまし汁	カレーライス 玉ねぎドレッシング サラダ	魚の煮つけ 添え野菜 おかか和え みそ汁	味噌カツ 添え野菜 即席漬け すまし汁	愛情弁当
27(月)	28(火)	29(水)	30(木)		
ローストチキン 添え野菜 大根サラダ みそ汁	あかねごはん 竹輪の磯部揚げ マカロニサラダ スープ	昭和の日	大豆入りナゲット 添え野菜 ひじき煮 みそ汁		

離乳食

		1(水)	2(木)	3(金)	4(土)
☆毎日、季節のフルーツを デザートに添えています。		慣らし保育	慣らし保育	慣らし保育	入園式
6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)
慣らし保育	魚煮 野菜煮 すまし汁	牛肉と野菜煮 野菜煮 みそ汁	鶏やわらか煮 野菜煮 すまし汁	魚煮 切干大根煮 すまし汁	豚と野菜煮 みそ汁
13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	18(土)
鶏やわらか煮 春雨と野菜煮 みそ汁	魚煮 野菜煮 すまし汁	パン粥 マカロニと野菜煮 じゃがいも煮 すまし汁	人参粥 鶏と野菜煮 野菜煮 みそ汁	魚煮 大豆と野菜煮 すまし汁	鶏と野菜煮 みそ汁
20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)
鶏やわらか煮 野菜煮 みそ汁	魚煮 野菜煮 すまし汁	肉じゃが 野菜煮	魚煮 野菜煮 みそ汁	鶏やわらか煮 野菜煮 すまし汁	愛情弁当
27(月)	28(火)	29(水)	30(木)		
鶏やわらか煮 野菜煮 みそ汁	人参粥 魚煮 マカロニと野菜煮 すまし汁	昭和の日	鶏と大豆煮 ひじき煮 みそ汁		

☆離乳食は、可食表に伴い上記のメニューを一部変更し、提供させていただきます。

☆ 4月おやつ ☆

		1(水)	2(木)	3(金)	4(土)
		苺パロア	桜まんじゅう きなこ牛乳	ツナマヨパン	入園式
6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)
ヨーグルト きなこ牛乳	カントリーマアム	ココア蒸しパン 乳酸飲料	りんごゼリー	マシュマロ クリスピー	市販
13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	18(土)
豆乳プリン	黒糖蒸しパン	わらびもち ミロ	コーンフレーク クッキー	ヨーグルトゼリー きなこ牛乳	市販
20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)
フルーツヨーグルト きなこ牛乳	キャラメル ポップコーン	ちんすこう	ぶどうゼリー 乳酸飲料	ウインナー ホットケーキ	市販
27(月)	28(火)	29(水)	30(木)		
茶葉入りクッキー きなこ牛乳	豆乳餅	昭和の日	キャラメルバナナ ケーキ カルピス		



吹く風に暖かさを感じ、心弾む季節となりました。

始めは、いつも家で食べているごはんとは違った味や雰囲気による不安や戸惑いを感じることでしょう。しかし、多くの味を知ることは「味覚形成」にもなり、友だちと食事をするには、コミュニケーションを学ぶと共に楽しく食事することに繋がります。

食べることは健康に生活する上で、必要不可欠です。星の杜こども園では食に関心を持てるように食事のマナーや感謝の気持ち、食事の大切さを伝えていき、さらに様々な食体験を通じて「食を営む力」をつけていきます。

今月の目標…新しい環境で食事することに慣れる。



星の杜レシピ ☆カントリーマアム☆

☆4月7日のメニューです！

(作りやすい分量)

- | | | |
|------------|--------|---------------------------|
| ・マーガリン | 50g | ①マーガリンをクリーム状にし、白あん、砂糖、卵、 |
| ・白あん | 25g | バニラエッセンスを順に加えて混ぜる。 |
| ・砂糖 | 50g | ②小麦粉、ベーキングパウダーを合わせてふるい① |
| ・卵 | 1/2個 | に混ぜ、チョコチップも加える。 |
| ・バニラエッセンス | 少々 | ③適当な大きさに丸め、手でおさえ180℃で8～10 |
| ・小麦粉 | 170g | 分焼く。 |
| ・ベーキングパウダー | 小さじ1/2 | |
| ・チョコチップ | 30g | |