

4月献立予定表

☆今月は毎日、オレンジ、バナナ 苺などの果物を提供します。				1(金) あかねごはん 魚甘辛焼き 切干大根煮 みそ汁	2(土) 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 魚みそ焼き 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 アスパラサガ 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 南瓜煮 赤だし汁	わかめごはん 肉うどん れんこんサガ スープ	魚煮付け 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 高野玉子とし 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 青梗菜和え物 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)
タンポプーチキン 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 コールスローサガ スープ	昭和の日	ハヤシライス サラダ

離乳食

☆毎月、季節のフルーツを デザートに添えています。				1(金) 人参粥 白身魚煮 切干大根煮 みそ汁	2(土) 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 大豆煮 すまし汁	白身魚煮 マッシュポテト すまし汁	肉じゃが 野菜煮 みそ汁	白身魚煮 ひじき煮 みそ汁	パン粥 鶏団子煮 野菜煮 人参汁	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 みそ汁	わかめ粥 うどん 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)
鶏みそ煮 高野煮 すまし汁	ひじき粥 白身魚煮 野菜煮 みそ汁	鶏とじゃが芋煮 切干大根煮	鶏と野菜煮 青菜煮 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	マカロニと 鶏のトマト煮 キャベツ煮 すまし汁	昭和の日	鶏とじゃが芋煮 野菜煮

☆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(金) プリン	2(土) 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	キャラメルアップコーン	入園式
11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	16(土)
チョコレート蒸しパン	マシュマロアイス	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)
ポンデケーキ	カトリマム 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

入園おめでとうございます！！

吹く風に暖かさを感じ、心弾む季節となりました。

家庭とは違った味や雰囲気不安、とまどいを感じることでしょう。しかし、多くの「味」を知ること、
「味覚形成」となり、友だちと食事す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。食べることは生きる上で必要不可欠なことです。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、からだ元気になるための大切なことを伝
え、様々な食体験を通じ「食を営む力」をつけていきます。

☆行事予定☆

入園祝い(4月)・・・桜まんじゅう
子どもの日(5月)・・・こいのぼりクッキー
七夕の日(7月)・・・ごちそうソーメン

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)・・・いなり寿司

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

☆魚ネギソースのタレ☆

☆4月19日のメニューです！

〈分量〉

- ・濃口醤油 40cc
- ・みりん 40cc
- ・酢 30cc
- ・砂糖 10g
- ・青ネギ 20g

- ①青ネギ以外の調味料を鍋に入れ、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。

