

2024年 4月 給食だよ!

光輪はさみこども園 4月配布

	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金) 幼児部始業式	6日(土) 入園・進級式
つくし主食	発芽玄米	麦ごはん	発芽玄米(ふりかけ)	雑穀米	ロールパン	ゆかりご飯
副菜	麻婆豆腐 大根のすまし汁 粉ふき芋 デコボン	おろしハンバーグ ごぼうの味噌汁 枝豆 いちご	南瓜のそぼろ煮 オニオンスープ ゆで卵 もも	白身魚の野菜あんかけ お麩の味噌汁 とうもろこし バナナ	ちゃんぼん 青菜のおかか和え フライドポテト ゼリー	ベンネミート 薄揚げのすまし汁 ブロッコリー パイ
離乳食	おかゆ・大根のすまし汁	おかゆ・豆腐の味噌汁	磯がゆ・オニオンスープ	おかゆ・人参スープ	パンがゆ・ちゃんぼん	おかゆ・人参のすまし汁
つくしおやつ	カリポテ・野菜スティック	★南瓜パン	ヨーグルト・紫いもチップ	えびせんべい・うの花クッキー	小魚スナック・ひじきスティック	カレースナック・クラッカー
たんぽぽおやつ	こつぶっこ		ヨーグルト・おにぎりせんべい	お野菜ポテト	サラダせんべい・ボン菓子	クラッカー
	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金) カレーの日	13日(土)
つくし主食	麦ごはん	発芽玄米	雑穀米(納豆)	麦ごはん	雑穀米	発芽玄米
副菜	豚肉とたけのこの炒め物 コーンスープ ウインナー デコボン	白身魚の西京焼き 野菜のすまし汁 ワカメの酢の物 もも	鶏肉とじゃが芋のトマト煮 もやしの味噌汁 竹輪のゴマ和え パイ	ささみフライ あおさのすまし汁 春キャベツとしらすの和え物 ゼリー	春野菜カレー ごぼうサラダ バナナ	ビーフン炒め しめじの味噌汁 ゆで卵 もも
離乳食	おかゆ・コーンスープ	おかゆ・野菜のすまし汁	納豆がゆ・もやしの味噌汁	おかゆ・春キャベツのすまし汁	おかゆ・人参スープ	おかゆ・豆腐の味噌汁
つくしおやつ	バナナ・野菜スティック	★豆乳パン	カステラ・ビスケット	じゃが芋チップ・ミルクスティック	★お麩ラスク	えびせんべい・カリポテ
たんぽぽおやつ	バナナ・芋けんぴ		豆乳ウエハース・サラダせんべい	丸ポウロ・カリポテ		野菜バー
	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	20日(土) 幼児部保育参観
つくし主食	ゆかりご飯	発芽玄米	雑穀米	ロールパン	麦ごはん	発芽玄米
副菜	若竹煮 えのきスープ チキンナゲット パイ	ニラとベーコンオムレツ ワカメのすまし汁 ほうれん草の納豆和え ゼリー	新玉ねぎとアスパラガスのかき揚げ 豆腐の味噌汁 春雨のドレッシング和え バナナ	春野菜グラタン もやしのすまし汁 枝豆 もも	白身魚の照り焼き 青菜スープ れんこんサラダ デコボン	ポークビーンズ もずく汁 とうもろこし パイ
離乳食	おかゆ・人参スープ	おかゆ・ほうれん草のすまし汁	おかゆ・豆腐の味噌汁	パンがゆ・青菜のすまし汁	おかゆ・もやしスープ	おかゆ・豆腐のすまし汁
つくしおやつ	カレースナック・うの花クッキー	★ココアの蒸しケーキ	ヨーグルト・野菜スティック	★ひじきおにぎり	★セサミスコーン	紫いもチップ・ビスケット
たんぽぽおやつ	クラッカー		ヨーグルト・ぼたぼた焼き			ソースせん・ボン菓子
	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	27日(土)
つくし主食	雑穀米	ゆかりご飯	麦ごはん	ロールパン	雑穀米(納豆)	発芽玄米
副菜	春雨のふわふわ炒め たけのこの味噌汁 ウインナー バナナ	白身魚のあけぼの焼き 厚揚げのすまし汁 ヒジキと大豆の煮物 パイ	肉じゃが 新玉ねぎの味噌汁 ゆで卵 もも	和風スパゲティ 中華スープ スナックエンドウ デコボン	白身魚のカレー天ぷら 大根のすまし汁 ブロッコリーの磯和え ゼリー	じゃが芋とアスパラガスのソテー ほうれん草の味噌汁 チキンナゲット バナナ
離乳食	おかゆ・人参の味噌汁	おかゆ・豆腐のすまし汁	おかゆ・新玉ねぎの味噌汁	パンがゆ・もやしスープ	おかゆ・大根のすまし汁	おかゆ・ほうれん草の味噌汁
つくしおやつ	★ピザまん	★人参パン	いりこ・カステラ	★たけのこおにぎり	じゃが芋チップ・クラッカー	小魚スナック・カステラ
たんぽぽおやつ					クラッカー	紫いもチップ・丸ポウロ
	29日(月)	30日(火)	<div style="border: 2px solid green; border-radius: 20px; padding: 10px;"> <p>新年度を迎え、新しい環境での生活が始まります。 園の給食では、旬の食材を使い、安心安全な食事作りを心がけています。 4月は園での生活や給食に慣れるために子どもたちが食べやすい献立を多く入れていきます。 給食の時間を楽しみにしてくれると嬉しいです。 給食についてご質問などあれば、いつでもお気軽に声をおかけください。 栄養士 山田柚希</p> </div>			
つくし主食		麦ごはん(ふりかけ)				
副菜	昭和の日	厚揚げとたけのこの味噌煮 ヒジキのすまし汁 とうもろこし デコボン				
離乳食		磯がゆ・豆腐のすまし汁				
つくしおやつ		★黒糖パン				
たんぽぽおやつ						

★は手作りおやつです。
※献立は都合により、変更する場合があります。

※幼児部たんぽぽは白ごはん(梅干し可)を
持ってきてください。

※12日(金)はカレーの日です。
幼児部たんぽぽはスプーンの準備をお願いします。
白ごはんはいつもより多目に持ってきてください。