



☆ご入園・ご進級おめでとうございます☆



4月は新しい環境での生活が始まり、子どもたちは不安や緊張、期待等、いろいろな心持ちで登園してきます。そんな時期の給食は、季節感のある 旬の食材を使用しながらも、食べ慣れた安心感のあるメニューを中心にしました。笑顔で食事が出来るよう支援していきたいと思います。

園の給食では、成長期の子どもたちが一日に必要な栄養量の乳児は50%(昼食・補食2回)、幼児は45%(昼食・補食1回)で提供しています。日本人の食事摂取基準を満たした食事を提供していますが、個人差を考慮して減らしたり、おかわりをしたりと無理なく食べきることができる量でそれぞれの必要量を摂取しています。 今年度もご家庭と連携をとりながら提供して参りますのでご協力をお願い致します。 15時おやフにフいて 15時おやフについて (人)降のおやつ・・・ひょこ、りす

☆今月の絵本献立のご紹介です☆







何のやさいのおなかか分かるかな? 1年を通して、季節の野菜をこども達に 紹介していきたいと思います。いろいろ な野菜のおかなを実際に確認していく 予定です。

18

19

☆郷土料理で全国制覇☆

今年度の新しい試みとして、各県の郷土料理やご当地メニューを毎月の献立でご紹介していきます。コロナ禍で旅行や外食がままならない状況ですが、食事で日本一周をしたいと思っています。最初の献立は「岩手県盛岡地方の郷土料理じゃじゃ麺」です。

お楽しみに。



		成長に	合わせておやつを変更していま
	1		2
	金		土
朝 おやつ	お茶 クラッカー		
昼食	ご飯 ぶりのカレー風味焼き ゆかり和え みそ汁(大根・麩) キウイ お茶		
おやつ	牛乳 バナナパンケーキ		
エネルギー(kcal)	4	6	を持ち込む
蛋白質(g)	17	.0	M M M
脂質(g)	13	.9	
食塩相当量(g)	1	.3	

		_	_	_	_	
	4	5	6	7	8	
	月	火	水	木	金	
朝 おやつ	お茶 クッキー	お茶 ソースせんべい		お茶 ウエハース	お茶ミニ野菜スティック	
昼食	ご飯 豚肉のしょうが煮 キャベツのサラダ みそ汁(豆腐・南瓜) りんご お茶	黒糖ロール 鮭のフライ 大根サラダ ミネストローネ メロン 牛乳	ご飯 鶏肉の甘辛煮 人参しりしり そら豆塩茹で みそ汁(キャベツ・青菜) オレンジ お茶	ポテトサラダ 茹でブロッコリー キウイ	ピースご飯 カレイの照り焼き 厚揚げのおかか煮 みそ汁(南瓜・えのき) パイン お茶	
おやつ	牛乳 かりんとう・たまごせんべい	お茶 おかかおにぎり	牛乳 ふかし芋		お茶 ヨーグルト・豆乳プチクッキー	
エネルギー(kcal)	477	450	490	479	428	
蛋白質(g)	17.9	17.5	19.4	17.7	14.3	
脂質(g)	15.0	17.5	13.3	19.6	13.5	
食塩相当量(g)	1.2	1.2	1.5	1.0	1.2	

	I I	12	13	14	15	
	月	火	水	木	金	
	お茶 ビスケット	お茶 おこめせん			お茶 ウエハース	
	ご飯 厚揚げのケチャップ炒め 切干大根のはりはり漬け みそ汁(玉葱・キャベツ) メロン お茶	ロールパン 鶏肉のマーマレード焼き コールスローサラダ コーンスープ キウイ 牛乳	カレイのパン粉焼き ひじきの煮物	ぶどう豆 りんご	ご飯 新玉とさつま芋のかき揚げ 納豆和え みそ汁(白菜・しめじ) パイン お茶	
おやつ	牛乳 かぼちゃパンケーキ	お茶 きなこのおはぎ	牛乳 ☆カステラ/おやつカステラ		牛乳 りんごゼリー・小魚チップ	
エネルギー(kcal)	492	463	516	426	447	
蛋白質(g)	17.0	20.0	15.5	18.3	13.1	
脂質(g)	15.8	16.7	17.5	15.3	12.1	
食塩相当量(g)	1.4	1.3	1.1	1.5	1.0	

	/ 1		71	715	317	
朝 おやつ	お茶 ミニ野菜スティック	お茶 クラッカー	お茶 ビスケット	お茶 クッキー	お茶 甘辛せんべい	
	たまごサラダ みそ汁(小松菜・えのき)	バターパン 魚のコーンマヨ焼き 夏みかんのサラダ シンデレラスープ りんご 牛乳	わかめご飯 中華風厚焼き卵 ほうれん草のごま和え みそ汁(玉葱・えのき) オレンジ お茶	盛岡のじゃじゃ麺 れんこんサラダ トマト キウイ お茶	ご飯 鰆の西京焼き 春雨サラダ すまし汁(大根・青菜) バナナ お茶	
おやつ	牛乳 イースターおやつ	お茶 いなり寿司	牛乳 お好み焼き	牛乳 ☆メロンパン/きなこパン	豆乳 ヨーグルト・ビスケット	
エネルギー(kcal)	445	536	468	466	447	
蛋白質(g)	17.5	16.8	20.0	14.1	17.4	
脂質(g)	16.0			17.8	9.4	
食塩相当量(g)	1.3	2.0	1.2	1.7	1.0	

	25	26	27	28	29	
	月	火	水	木	金	
おやつ	お茶 クラッカー	お茶 ビスケット		お茶 ウエハース <u> </u>		****
昼食	カレーライス ドレッシングサラダ チーズ フルーツポンチ お茶	ロールパン タンドリーチキン もやしのツナ和え 野菜スープ キウイ 牛乳	金時煮豆 白菜の昆布和え メロン お茶	たけのこご飯 さばの塩こうじ焼き 新じゃがと人参スティック揚げ みそ汁(キャベツ・もやし) バナナ お茶	昭和の日	
	牛乳 マカロニきな粉	お茶 ゆかりおにぎり	牛乳 ☆ドーナツ/おやつカステラ	豆乳 ヨーグルト・あられ		
エネルギー(kcal)	536	439	408	555		
蛋白質(g)	20.8	19.3	18.0			
脂質(g)	19.6					
食塩相当量(g)	1.6	1.5	1.5	1.5		

保 育 献は こ ど 立 の 袁 容 は ひ か そ IJ ち ら でで行行 !認が出来まつわれます。 が出来ます。

土

曜





☆ご入園・ご進級おめでとうございます☆



4月は新しい環境での生活が始まり、子どもたちは不安や緊張、期待等、いろいろな心持ちで登園してきます。そんな時期の給食は、季節感のある 旬の食材を使用しながらも、食べ慣れた安心感のあるメニューを中心にしました。笑顔で食事が出来るよう支援していきたいと思います。

園の給食では、成長期の子どもたちが一日に必要な栄養量の乳児は50%(昼食・補食2回)、幼児は45%(昼食・補食1回)で提供しています。日本人の食事摂取基準を満たした食事を提供していますが、個人差を考慮して減らしたり、おかわりをしたりと無理なく食べきることができる量でそれぞれの必要量を摂取しています。 今年度もご家庭と連携をとりながら提供して参りますのでご協力をお願い致します。

☆今月の絵本献立のご紹介です☆







何のやさいのおなかか分かるかな? 1年を通して、季節の野菜をこども達に 紹介していきたいと思います。いろいろ な野菜のおかなを実際に確認していく 予定です。

☆郷土料理で全国制覇☆

今年度の新しい試みとして、各県の郷土料理やご当地メニューを毎月の献立でご紹介していきます。コロナ禍で旅行や外食がままならない状況ですが、食事で日本一周をしたいと思っています。最初の献立は「岩手県盛岡地方の郷土料理じゃじゃ麺」です。

お楽しみに。

7	0	10000	
	1		
	L G		

	1	2
	金	土
朝 おやつ	お茶 クラッカー	
昼食	お粥 カレイ照り煮 白菜と人参の煮物 みそ汁(大根・麩) りんご お茶	
おやつ	お茶 バナナパンケーキ	
エネルギー(kcal)	300	
蛋白質(g)	8.2	*******
脂質(g)	8.9	W - W - W - W
食塩相当量(g)	1.1	

	4	5	6	7	8	
	月 火		水	木	金	
朝 おやつ	クッキー	お茶 せんべい	お茶 クラッカー	お茶 ウエハース	お茶ミニ野菜スティック	
昼食	お粥 鶏肉のそぼろ煮 煮浸し みそ汁(豆腐・南瓜) りんご お茶	食パン 鮭の煮付け 大根煮 ミネストローネ バナナ お茶	お粥 鶏肉だんご煮 人参しりしり(離乳) そら豆塩茹で みそ汁(キャベツ・青菜) りんご お茶	スパゲティミートソース ポテトサラダ(離乳) 茹でブロッコリー バナナ お茶	お粥 カレイの照り煮 小松菜のおかか煮 みそ汁(南瓜・えのき) りんご お茶	
おやつ	お茶 野菜ぼうろ・	お茶 おかか粥	お茶 ふかし芋	お茶 ジャムサンド	お茶 ヨーグルト(離乳)・クッキー	
エネルギー(kcal)	241	196	268	300	268	
蛋白質(g)	10.8	8.7	10.8	12.1	8.6	
脂質(g)	5.0	4.2	4.1	4.5	9.5	
食塩相当量(g)	1.0	1.1	1.0	1.0	1.0	

	11	12	13	14	15	
	月	火	水	木	金	
朝 おやつ	お茶 ビスケット		お茶 クラッカー	お茶ミニ野菜スティック	お茶 ウエハース	
昼食	お粥 鶏肉トマト煮 大根の煮物 みそ汁(玉葱・キャベツ) りんご お茶	チキンバーグ キャベツ煮浸し コーンスープ りんご	お粥 蒸しカレイ じゃがいもと人参煮 すまし汁(素麺・ほうれん草) バナナ お茶	スティック胡瓜 南瓜茶巾	お粥 野菜入りさつま芋茶巾 納豆和え みそ汁(白菜・しめじ) バナナ お茶	
おやつ	お茶 かぼちゃパンケーキ		お茶 おやつカステラ		お茶 りんごゼリー・人参チップ	
エネルギー(kcal)	281	219	299	243	333	
蛋白質(g)	10.9	11.1	6.9	7.0	10.7	
脂質(g)	5.1	4.4	10.9	4.8	8.1	
食塩相当量(g)	1.0	0.9	0.8	0.9	0.9	

	18	19	20	21	22
	月	火	水	木	金
朝 おやつ	お茶ミニ野菜スティック		お茶 ビスケット	お茶 クッキー	お茶 せんべい
昼食	ゆかり粥 ミートローフ たまごサラダ みそ汁(小松菜・えのき) バナナ お茶	カレイの洋風煮 きゅうりのサラダ(離乳) シンデレラスープ りんご お茶	お粥 炒り卵のそぼろあん ほうれん草の煮浸し みそ汁(玉葱・えのき) バナナ お茶	トマト バナナ お茶	お粥 カレイの味噌焼き 春雨サラダ(離乳) すまし汁(大根・青菜) バナナ お茶
おやつ	お茶 イースターおやつ	-	お茶 お好み焼き風	お茶 きな粉パン	お茶 ヨーグルト(離乳)・ビスケット
エネルギー(kcal)	221	271	319	402	257
蛋白質(g)	9.8			15.5	8.5
脂質(g)	5.6				8.4
食塩相当量(g)	0.8	1.3	1.0	1.0	0.7

	25	26	27	28	29	
	月	火	水	木	金	
朝 おやつ	クラッカー	ビスケット		お茶 ウエハース		
昼食	挽肉と野菜煮込み 煮浸し トマト バナナ	豆腐入りつくね 野菜のツナ煮 野菜スープ	大根煮 白菜の煮浸し バナナ お茶	お粥 タラの煮つけ 新じゃがと人参煮物 みそ汁(キャベツ・もやし) バナナ お茶	昭和の日	****
おやつ				お茶 ヨーグルト(離乳)・ぼうろ		
エネルギー(kcal)	275	215	249	208		
蛋白質(g)	11.1	10.4		9.2		
脂質(g)	5.2					
食塩相当量(g)	0.8	0.8	1.0	0.9		

土 曜 保 は 献 立 تخ の ŧ 内 遠 容 ひ は か そ IJ ちら の で で 確 行 認が出来ます。