



4月献立予定表

※「かみかみメニュー」には◎印をつけてあります。

2024.4 聖隷こども園こうのとり富丘

ひびけ 日付	ようび 曜日	ぎょうじ 行事	こんだてめい 献立名	おやつ		幼児		乳児	
				乳児10時	乳幼児3時	エネルギーkcal	脂質g	エネルギーkcal	脂質g
						たんぱく質g	塩分g	たんぱく質g	塩分g
1	げつ	入園式・進級式	ごはん 魚の味噌煮 キャベツのおかか和え すまし汁(豆腐・青菜) バナナ お茶	お茶 クラッカー	牛乳 ゼリー	503 20.1	12.5 1.1	439 16.9	12.2 1.0
2	か	花	ごはん カラフルハンバーグ トマト みそ汁(大根・えのき) パイン お茶	豆乳 せんべい	牛乳 米粉のキャロットケーキ	578 21.3	17.1 1.3	522 20.2	17.3 1.2
3	すい	水	ホットドック 南瓜サラダ コンソープ オレンジ	お茶 バナナ	豆乳 五平餅	594 18.4	21.6 2.3	464 13.9	15.4 1.5
4	もく	木	ミートソースパスタ ポテトサラダ チーズ いちご お茶	お茶 ヨーグルト	牛乳 青のりラスク	548 24.3	22.8 1.1	448 20.4	19.4 0.8
5	きん	金	ピースごはん 松風焼き 春風の酢の物 みそ汁(南瓜・油あげ) りんご お茶	お茶 チーズ	牛乳 バナナ・せんべい	579 21.6	12.7 1.4	466 18.9	12.3 1.3
6	ど	土	おにぎり 豚汁 フルーツ 豆乳	お茶 お菓子	お茶 お菓子	502 18.7	11.5 1.4	408 15.4	10.2 1.1
8	げつ	月	ごはん 鶏肉の照焼き 切干大根の煮物 みそ汁(豆腐・キャベツ) バナナ お茶	お茶 ビスケット	牛乳 ふかし芋	581 20.6	13.9 1.5	475 16.7	12.0 1.3
9	か	火	豆乳パン 魚のバジル焼き 夏みかんサラダ 南瓜のスープ りんご	お茶 バナナ	牛乳 きなこおはぎ	672 28.3	19.1 1.0	544 22.1	16.0 0.8
10	すい	水	ごはん 肉じゃが ブロッコリー 五目みそ汁 オレンジ お茶	豆乳 せんべい	牛乳 いちご蒸しパン	588 20.7	16.0 1.3	530 19.7	16.4 1.2
11	もく	木	こぎつねうどん 金時煮豆 トマト パイン お茶	お茶 ヨーグルト	牛乳 じゃこラスク	497 23.6	11.1 1.7	415 20.7	10.0 1.3
12	きん	金	ごはん 豚肉の生姜煮 のり塩ポテとにんじん みそ汁(大根・油あげ) キウイ お茶	お茶 チーズ	お茶 ヨーグルト・クラッカー	578 20.2	17.8 1.6	464 17.8	15.9 1.4
13	ど	土	サンドイッチ ポトフ フルーツ ゼリー 豆乳	お茶 お菓子	お茶 お菓子	473 16.2	9.8 1.3	425 14.2	9.0 1.1
15	げつ	月	ハヤシライス ドレッシングサラダ バナナ 豆乳	お茶 チーズ	牛乳 ◎小魚・ビスケット	703 24.0	25.1 2.0	571 21.1	22.6 1.8
16	か	火	食パン 焼いたチキン豆腐ナゲット トマト じゃが芋のスープ オレンジ 牛乳	豆乳 せんべい	牛乳 ごはんピザ	598 27.6	23.7 1.9	523 23.8	21.6 1.6
17	すい	水	ごはん 新玉とさつま芋のかき揚げ 納豆和え みそ汁(わかめ・白菜) パイン お茶	お茶 バナナ	牛乳 米粉の南瓜カレークッキー	636 15.7	20.2 1.2	526 13.0	16.6 1.0
18	もく	木	塩ラーメン ◎さつま芋チップス ◎スティックきゅうり メロン 豆乳	お茶 ヨーグルト	牛乳 クリームパン	571 21.4	16.9 1.9	461 18.9	14.9 1.6
19	きん	金	ゆかりごはん 魚の照焼き 春野菜の煮物 みそ汁(青菜・豆腐) りんご お茶	お茶 クラッカー	牛乳 米ぼん	536 23.7	14.8 1.6	453 19.4	14.1 1.5
20	ど	土	焼うどん みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ) フルーツ 豆乳	お茶 お菓子	お茶 お菓子	488 19.2	11.7 1.5	424 16.3	10.5 1.2
22	げつ	月	ごはん 魚の塩焼き ◎きんぴら みそ汁(わかめ) オレンジ お茶	豆乳 ビスケット	牛乳 芋ようかん	492 20.0	7.6 1.1	460 18.9	10.3 1.0
23	か	火	食パン ポテ入り卵焼き 蒸し野菜(オーロラソース) 春野菜のスープ バナナ 牛乳	お茶 チーズ	牛乳 おにぎり	588 24.9	19.8 1.7	469 21.0	17.8 1.4
24	すい	水	たけのごはん ひき肉のもち米蒸し 塩昆布和え みそ汁(青菜・えのき) りんご お茶	お茶 バナナ	牛乳 マカロニきなこ	570 23.6	13.5 1.4	474 19.3	11.2 1.1
25	もく	木	長崎ちゃんぽん風 大学芋 トマト メロン お茶	お茶 ヨーグルト	牛乳 あんサンド	652 21.0	18.4 1.9	502 17.6	15.5 1.4
26	きん	金	ごはん ガーリックチキン ツナ和え そら みそ汁(白菜・油あげ) パイン お茶	豆乳 せんべい	牛乳 プリン	495 25.4	13.3 1.5	464 23.7	14.9 1.4
27	ど	土	カレーライス フルーツ 豆乳	お茶 お菓子	お茶 お菓子	564 15.6	17.9 1.3	457 12.9	15.4 1.1
29	げつ	月	昭和の日						
30	か	火	マーボー丼 沢煮椀 バナナ 豆乳	お茶 チーズ	牛乳 カステラ	641 21.5	21.4 1.2	521 19.0	19.4 1.2

※つくし組(完了食)のおやつは表記と異なりますのでサンプルをご覧ください。

仕入れの都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

ご入園・ご進級おめでとうございます。今年度も愛情いっぱいのお食事を作ります。よろしくお願致します。

◇今月の絵本献立の紹介します◇



『そらまめくんのぼくのいちにち』(小学館)

春色のカラーで描かれている人気の「そらまめくん」シリーズです。そらまめくんが、えだまめくんやグリーンピースのきょうだい、さやえんどうさんなどの仲間と一緒に楽しく過ごす一日が描かれています。園では昼食にグリーンピースや豆をいただきます。幼児クラスには皮むきのお手伝いもお願いして食材に触れてもらおうかと考えています。豆やグリーンピースは独特な香りもあり苦手な子どもも多い食材ですが、楽しい体験を通して、食べてみようという興味をもってもらえたら嬉しいと思います。



さて、こども園の給食では、成長期の子どもたちが一日に必要な栄養素量の、乳児は昼食と補食2回で50%、幼児は昼食と補食1回で45%を目標にしています。

食事摂取基準を満たした食事を提供していますが、その子に応じた摂取量を考慮して加減することで、無理なく食べることが出来る量を各クラスで対応しています。

今年度もご家庭と連携をとりながら、子どもたちの健やかな成長のため、美味しく食べ、喜ぶ顔を想像しながら取り組んで参りたいと思います。よろしくお願いたします。