



4月の給食だより

暖かな春風に包まれ、入園・進級の日を迎えました。新入園児のお友達はドキドキの毎日ですね。様々な経験を通して、みんなで食べる喜びや食事に興味が持てるような環境作りに努めてまいりたいと思います。また、旬の食材を使った安全でおいしい給食を提供してまいりますので、よろしくお願い致します。



令和6年4月 枚田みのり保育園

給食をよい子ネットで毎日配信しています。
ご覧ください。
給食に関する質問やご相談がありましたら、お気軽に担任を通し給食室にご相談ください。

1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	6(土)
ご飯・鯖のごま焼き・小松菜と厚揚げのお浸し みそ汁(大根、油揚げ) ☆ 精白米 ☆ さば ごま ☆ にんじん こまつな たまねぎ 生揚げ ☆ だいこん 油揚げ 人参 玉ねぎ ねぎ	ご飯・チキンカツ・酢の物 すまし汁(切干大根) ☆ 精白米 ☆ 鶏もも肉 薄力粉 バン粉 あおさ ☆ にんじん キャベツ りょくとうもやし ☆ 切干しだいこん にんじん たまねぎ 木綿豆腐 こまつな	親子丼・春キャベツのドレッシングサラダ みそ汁(豆腐)・牛乳 ☆ 精白米 ☆ 鶏もも肉 鶏卵 にんじん たまねぎ 糸みつば 砂糖 ☆ にんじん キャベツ りょくとうもやし オリーブ油 ☆ にんじん たまねぎ 木綿豆腐 ほうれんそう	ご飯・納豆・カレイの照り焼き マカロニのケチャップソテー・みそ汁(きゃべつ) ☆ 精白米 ☆ 納豆 ☆ まがれい ☆ マカロニ トマトホール缶詰 にんじん たまねぎ トマトケチャップ 青ピーマン ☆ キャベツ たまねぎ 人参 ねぎ	ご飯・麻婆豆腐・パイドジャが・中華スープ ☆ 精白米 ☆ 木綿豆腐 ぶたひき肉 にんじん たまねぎ 青ピーマン ごま油 ☆ ジャがいも あおさ ☆ にんじん たまねぎ ほうれんそう りょくとうもやし	ご飯・鶏肉と野菜の煮物・ゆかりの和えもの みそ汁(豆腐) ☆ 精白米 ☆ 鶏もも肉 にんじん ジャがいも たまねぎ ☆ キャベツ にんじん ☆ にんじん たまねぎ ほうれんそう 木綿豆腐 こまつな
わかめじゃこおにぎり・牛乳 ☆ 精白米 煮干し 乾わかめ ☆ 普通牛乳	牛乳・チーズクッキー ☆ 普通牛乳 ☆ 薄力粉 プロセスチーズ 有塩バター 砂糖	お茶・フルーツヨーグルト ☆ 麦茶 ☆ プレーンヨーグルト バナナ みかん缶詰	牛乳・いちごケーキ ☆ 普通牛乳 ☆ ホットケーキミックス いちご	牛乳・りんご・チーズ ☆ 普通牛乳 ☆ りんご ☆ チーズ	牛乳・きなこケーキ ☆ 普通牛乳 ☆ きな粉 ホットケーキミックス
8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)	13(土)
ご飯・春野菜のチキンカレー ブロッコリーサラダ・もやしスープ ☆ 精白米 ☆ にんじん ジャがいも たまねぎ 鶏もも肉 カレールウ アスパラガス ☆ ブロッコリー にんじん キャベツ ツナ缶 マヨネーズ 牛乳・ジャムサンド ☆ 普通牛乳 ☆ 食パン いちごジャム	ブルコギ丼・かぼちゃの煮物 すまし汁(豆腐) ☆ 精白米 豚肉 玉ねぎ 人参 もやし ☆ ピーマン ごま ☆ かぼちゃ ☆ 木綿豆腐 にんじん たまねぎ こまつな	ご飯・お豆腐ナゲット・ひじき煮 みそ汁(かぼちゃ) ☆ 精白米 ☆ 鶏ひき肉 木綿豆腐 マヨネーズ 片栗粉 ☆ 乾ひじき さやいんげん れんこん にんじん ☆ かぼちゃ にんじん たまねぎ ほうれんそう	ご飯・鮭のみそ焼き・切干し大根の煮物 すまし汁(豆腐) ☆ 精白米 ☆ 鮭 ☆ 切干しだいこん にんじん さやいんげん ☆ 木綿豆腐 にんじん たまねぎ こまつな	ツナ入り炊き込みご飯・厚揚げのそぼろ煮 ブロッコリーの塩炒め・みそ汁(豆腐) ☆ 精白米 ツナ缶 ひじき にんじん ☆ 生揚げ ぶたひき肉 にんじん たまねぎ ☆ にんじん たまねぎ ブロッコリー キャベツ ☆ 木綿豆腐 青ねぎ にんじん たまねぎ	ご飯・鯖の味噌煮・おかか和え すまし汁(えのき) ☆ 精白米 ☆ さばしょうが ☆ かつお節 キャベツ にんじん ☆ にんじん たまねぎ えのきたけ 青ねぎ 木綿豆腐
牛乳・パンナ・きなこスナック ☆ 普通牛乳 ☆ バナナ ☆ 麩 きなこ 油	牛乳・オレンジゼリー ☆ 普通牛乳 ☆ みかんジュース みかん缶詰 寒天	牛乳・バナナ・きなこスナック ☆ 普通牛乳 ☆ バナナ ☆ 麩 きなこ 油	牛乳・みかんケーキ ☆ 普通牛乳 ☆ ホットケーキミックス みかん缶詰	牛乳・レモンクッキー ☆ 普通牛乳 ☆ 薄力粉 有塩バター 砂糖	牛乳・ミルクゼリー ☆ 普通牛乳 ☆ 普通牛乳 三温糖 寒天
15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	20(土)
ご飯・カレイの野菜あんかけ かぼちゃのオープン焼き・みそ汁(豆腐) ☆ 精白米 ☆ まがれい 糸みつば にんじん たまねぎ ☆ かぼちゃ プロセスチーズ ☆ 木綿豆腐 にんじん たまねぎ ほうれんそう ☆ あおのり 煮干し お茶・フルーチェ ☆ 麦茶 ☆ 普通牛乳 フルーチェ	ご飯・ひき肉入り卵焼き 切り干し大根のサラダ・みそ豆乳スープ ☆ 精白米 ☆ 鶏ひき肉 にんじん たまねぎ 鶏卵 青ねぎ 乾ひじき ☆ 切干しだいこん ツナ缶 マヨネーズ キャベツ 砂糖 ☆ かぼちゃ ほうれんそう 豆乳 にんじん たまねぎ	ご飯・鮭のマヨネーズ焼き・三色ナムル 新玉ねぎのスープ ☆ 精白米 ☆ 鮭 にんじん たまねぎ マヨネーズ パセリ ☆ にんじん キャベツ りょくとうもやし ほうれんそう ☆ いりごま ごま油	ご飯・筑前煮・おかか和え・みそ汁(小松菜) ☆ 精白米 ☆ にんじん だいこん ごぼう さやいんげん 鶏もも肉 生揚げ ☆ かつお節 キャベツ にんじん りょくとうもやし ☆ にんじん たまねぎ こまつな 木綿豆腐	ご飯・お豆腐ミートローフ・ひじきサラダ かぼちゃの豆乳スープ ☆ 精白米 ☆ 木綿豆腐 ぶたひき肉 青ピーマン にんじん たまねぎ ☆ トマトケチャップ ☆ にんじん キャベツ 乾ひじき マヨネーズ	ご飯・豚のしょうが煮・こふきいも すまし汁(豆腐) ☆ 精白米 ☆ 豚肉 しょうが たまねぎ にんじん 砂糖 ☆ 木綿豆腐 にんじん たまねぎ 青ねぎ
牛乳・ココアサンド ☆ 普通牛乳 ☆ 食パン ビュアココア 砂糖	牛乳・ココアサンド ☆ 普通牛乳 ☆ 食パン ビュアココア 砂糖	牛乳・お野菜ホットケーキ ☆ 普通牛乳 ☆ ホットケーキミックス ほうれんそう にんじん	牛乳・プレーンラスク ☆ 普通牛乳 ☆ ロールパン 有塩バター 砂糖	牛乳・オレンジ・小魚 ☆ 普通牛乳 ☆ オレンジ ☆ 小魚	牛乳・バナナケーキ ☆ 普通牛乳 ☆ バナナ ホットケーキミックス
22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	27(土)
ご飯・豚じゃが・ほうれん草のごま和え みそ汁(豆腐)・牛乳 ☆ 精白米 ☆ 豚肉 にんじん ジャがいも たまねぎ ☆ にんじん キャベツ りょくとうもやし ごま ほうれんそう ヤクルト・ココアいちごケーキ ☆ 乳酸菌飲料 ☆ ビュアココア ホットケーキミックス いちご	ご飯・ホキの甘辛揚げ・春雨サラダ すまし汁(豆腐) ☆ 精白米 ☆ ホキ 片栗粉 なたね油 ☆ にんじん りょくとうもやし キャベツ はるさめ ☆ 木綿豆腐 にんじん たまねぎ ほうれんそう	ご飯・ひじきそぼろ丼・ジャーマンポテト みそ汁(きゃべつ)・牛乳 ☆ 精白米 ☆ 乾ひじき さやいんげん 鶏ひき肉 凍り豆腐 にんじん たまねぎ ☆ ジャがいも にんじん たまねぎ ☆ にんじん たまねぎ キャベツ 木綿豆腐 青ねぎ	ご飯・ミートソースオムレツ・春野菜のソテー もやしスープ ☆ 精白米 ☆ 鶏卵 にんじん たまねぎ トマトケチャップ ぶたひき肉 トマトホール缶詰 ☆ キャベツ にんじん たまねぎ アスパラガス ☆ りょくとうもやし にんじん たまねぎ こまつな	ご飯・カレイのポテトチーズ焼き もやしのゴマ酢和え・みそ汁(小松菜) ☆ 精白米 ☆ まがれい ジャがいも プロセスチーズ マヨネーズ ☆ りょくとうもやし キャベツ いりごま にんじん ☆ にんじん たまねぎ こまつな 木綿豆腐	ポークカレー・マカロニサラダ・オレンジ ☆ ぶたひき肉 にんじん たまねぎ ジャがいも だいこん カレールウ 精白米 ☆ マカロニ にんじん マヨネーズ キャベツ きゅうり ☆ オレンジ
牛乳・ココアいちごケーキ ☆ 乳酸菌飲料 ☆ ビュアココア ホットケーキミックス いちご	牛乳・バナナ・きなこマカロニ ☆ 普通牛乳 ☆ バナナ ☆ マカロニ きなこ 油	お茶・莓ソースヨーグルト ☆ 麦茶 ☆ いちごジャム プレーンヨーグルト	牛乳・鮭のおにぎり ☆ 普通牛乳 ☆ 精白米 鮭 いりごま	牛乳・おぐらサンド ☆ 普通牛乳 ☆ 食パン つぶしあん ホイップクリーム	牛乳・カルピスゼリー ☆ 普通牛乳 ☆ 乳酸菌飲料 みかん缶詰 粉寒天
29(月)	30(火)				
昭和の日 ご飯・焼きそば・パイドジャが みそ汁(ふ、わかめ) ☆ 精白米 ☆ 中華めん 豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ お好み焼きソース あおさ ☆ ジャがいも あおさ ☆ 麩 たまねぎ にんじん 塩わかめ 牛乳・りんごゼリー ☆ 普通牛乳 ☆ りんごジュース 寒天 りんご					

朝ごはんを食べよう
 朝食はプラスになることばかりです！
 ◎体温を上げることで体が活発に
 ◎血糖値を上げて脳にエネルギーを
 ◎噛むことで脳が目覚める
 ◎胃腸が活発になり、便秘解消に

春の旬の野菜・果物
 新玉ねぎ、春キャベツ、竹の子、いちご、菜の花。冬の間エネルギーを蓄えた「芽」や「根」には栄養がいっぱいです。
 園でも給食で季節を感じてもらえるように、旬の食材をたくさん取り入れています。子ども達にも、給食を通して旬の食材を知ってもらいたいです。



