

4月の献立



2017年度4月予定献立表
ひまわり第2保育園

※献立は変更する場合があります。

保育園の給食で大切にしていること

- ①旬の食材をたっぷり使い、季節を感じられるような献立作りをしています。
- ②和食を中心とした献立で、出雲地方に伝わる伝統食や行事食も伝えていきます。
- ③化学調味料はいっさい使わず、ダシは昆布、かつお、鶏がらを使い、自然で本物の味が伝わるようにしています。
- ④食材はなるべく安心して食べられるものを使っています。
(無添加の味噌、しょうゆ、みりん等の調味料、減農薬米、減農薬野菜など)
- ⑤農家の人と契約し、新鮮な野菜を届けてもらっています。
- ⑥味覚を形成していく大切な時期なので、薄味にしています。
- ⑦触れた感じがよい磁器、陶器の食器(全クラス)、木箸を使っています。



					土
					うめじゃごはん 豚汁
月	火	水	木	金	玄米丸パン・果物・お茶
(進級お祝い献立) 小豆ごはん 手羽元の照り焼き あすっこのお浸し 味噌汁 いちご	ごはん 豆腐とほうれん草の味噌焼き にらともやしのごま和え すまし汁	ごはん 魚のさっぱり焼き 切り干し大根の煮物 あすっこソテー 味噌汁	めのはごはん 高野豆腐の含め煮 じゃが芋の青のり和え 梅サラダ すまし汁	ごはん 厚揚げのあんかけ マカロニサラダ 味噌汁	チキンライス すまし汁
3	4	5	6	7	
桜餅・するめ・お茶	きゃべつおやき・いりこ・お茶	みたらし団子・干し芋・牛乳	五平餅・昆布・お茶	タヤけおにぎり・野菜・お茶	スティックパン・果物・お茶
ごはん 豚肉の生姜焼き あすっこの白和え すまし汁	ごはん 焼き魚 じゃが芋の煮物 アスパラのごま和え 味噌汁	ごはん 高野豆腐のそぼろ煮 刻み昆布の煮物 春キャベツスープ	ごはん 卵の花炒り煮 干し大根サラダ 味噌汁	ごはん コロケ たけのこの煮物 蒸しアスパラ すまし汁	めのはごはん 鶏汁
10	11	12	13	14	
ぜんざい・干し芋・お茶	マカロニきな粉・いりこ・お茶	じゃが餅・するめ・お茶	豆腐ホットケーキ・ 昆布・牛乳	ごはんお焼き・果物・お茶	丸パン・果物・お茶
ごはん 豆腐と鶏肉の味噌煮 アスパラのごまマヨ和え 干し大根の煮物 すまし汁	たけのこごはん がんもの煮物 ホットサラダ すまし汁	ごはん 厚揚げの甘酢炒め じゃが芋グリル 味噌汁	ごはん 魚の梅味噌焼き わかめサラダ きゃべつの煮びたし オニオンスープ	ごはん 麻婆豆腐 あすっこの酢の物 若竹汁	鮭と青菜のごはん 味噌汁
17	18	19	20	21	22
ごまじゃこおにぎり・ するめ・お茶	干し大根餅・昆布・牛乳	団子汁・干し芋・お茶	いなりずし・野菜・お茶	おからじゃがボール・ いりこ・お茶	ベーグル・果物・お茶
ごはん 煮魚 あらめの煮物 あすっこのじゃこ和え すまし汁	ごはん 豚肉とじゃが芋の 炒め物 春雨の酢の物 味噌汁	焼きサバの ちらし寿司 ほうれん草のお浸し すまし汁	お弁当の日 	ごはん 高野豆腐の炒め物 人参と昆布の煮物 たけのこのおかか和え すまし汁	昭和の日 
24	25	26	27	28	29
干し大根おにぎり・ いりこ・お茶	大豆の甘煮・果物・お茶	にらお焼き・するめ・お茶	五目焼きビーフン・ 昆布・お茶	いちご大福・いりこ・お茶	



入園・進級おめでとうございます



今日から新年度が始まりました。新しいお友だちも加わり、新たなクラスに子どもたちもみんなわくわくしています。

さて、乳幼児期は一生の食生活をつくる土台になる大切な時期ということで、保育園では野菜をたくさん使った薄味を心がけています。初めは少し抵抗がある子どもさんもありますが、ご家庭と協力しながら、ゆっくりと一緒に子どもたちの食生活を築けるように頑張りますので、よろしくお願いします。

今年度も子どもたちの成長を見守りながら、心と体を豊かに育んでいける食事作りを心がけていきますので、今年度もよろしくお願いします。

玄関に入って左側にその日の給食、離乳食、おやつが展示してあります

目安ですが、うさぎ組(2歳児量)が食べている量で展示しています。

子どもたちのその日の給食のようすなどについても書いてありますので、ご覧ください。

※4月3日は旧暦のひな祭りです。ひな祭りらしく桜餅がおやつです。よもぎを使って作りますよ～！
お楽しみに。

※4月26日は出雲地方の郷土食の焼サバのちらし寿司です。