

4月 献立表



古志ひまわり保育園
Tel: 23-1504 Fax: 23-1505
メールアドレス: koshi@h-himawari.net

*都合により、献立を変更する場合があります。

進級・入園おめでとうございます



桜が満開に咲き、日を追うごとに暖かくなってきました。今日から新年度が始まり子どもたちは新しいクラスに胸を弾ませながら登園してきてくれました。こころもからだも大きく成長するこの時期に関わることができ、嬉しく思います。今年度は柘植・北川・錦織・内田・山崎の5名で担当します。'食べることは生きること' 食べるのが大好きな子どもたちに成長してくれるよう職員一同頑張っていきたいと思っておりますのでよろしくお願い致します。



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
4 ごはん がんもと人参の煮物 あすっこおかか和え 味噌汁	5 ごはん 焼き魚 切り干し大根サラダ オニオンスープ	6 ごはん 高野豆腐の煮物 梅サラダ 豆乳スープ	7 ごはん 豚肉ときゃべつの 塩だれ炒め 春雨ごま和え すまし汁	1 ごはん 麻婆豆腐 もやしのナムル すまし汁	2 炊き込みごはん 味噌汁
めのはおにぎり 昆布 お茶	じゃがもち するめ お茶	きなこ団子 いりこ 牛乳	じゃこおにぎり 野菜 お茶	焼き海苔おにぎり するめ お茶	コッパン いりこ お茶
11 ごはん 厚揚げのごま味噌焼き きゃべつの煮びたし 中華風スープ	12 ごはん 新玉と豚肉の生姜炒め ほうれん草のお浸し 味噌汁	13 めのはごはん 魚のから揚げ マカロニサラダ 味噌汁	14 ごはん 高野のそぼろ煮 アスパラのごま和え 春きゃべつ塩スープ	8 小豆ごはん 手羽元のさっぱり煮 ポテゴロサラダ 味噌汁	9 ドライカレー すまし汁
系昆布おにぎり 野菜 お茶	煮込みうどん するめ お茶	桜もち いりこ 牛乳	のり巻き 昆布 お茶	いちご大福 昆布 お茶	人参丸パン するめ お茶
18 ごはん 鶏肉のパン粉焼き 系昆布の炒め物 すまし汁	19 ごはん 煮魚 ホットサラダ すまし汁	20 ごはん 豚肉と新じゃがの 炒め物 人参ごま和え 味噌汁	21 焼きさばのちらし寿司 アスパラのおかか和え わかたけ汁	15 ごはん にらハンバーグ 干し大根の煮物 すまし汁	16 焼き海苔おにぎり 豚汁
ごまかつおおにぎり いりこ お茶	食パンかりんとう 果物 牛乳	いなりずし 野菜 お茶	小豆お焼き 昆布 牛乳	もちもち黒ごま するめ 牛乳	南瓜丸パン いりこ お茶
25 ごはん 厚揚げの味噌炒め じゃが芋のおかか和え すまし汁	26 ごはん 魚の野菜のつけ焼き ごぼうサラダ 味噌汁	27 たけのこごはん 高野と干し大根の煮物 納豆和え 味噌汁	28 ごはん ポークビーンズ もやしのごま和え すまし汁	22 *お弁当の日* 月に1度、お弁当の日を 設けています。 お忙しいとは思いますが 準備をよろしく お願いします。 	23 チキンライス すまし汁
切り干し大根おにぎり するめ お茶	じゃが芋のグリル焼き 昆布 牛乳	ぜんざい いりこ お茶	よもぎ蒸しパン 野菜 牛乳	29 昭和の日 	30 肉うどん きゃべつごま和え
					豆乳丸パン するめ お茶



保育園で大切にしていること

- * 和食中心の献立を基本に
地元の野菜を多く取り入れ、和食中心の献立にしています。
また、郷土食、行事食を伝えていきます。
- * 旬の食材を大切に
旬の食材を味わうことで季節を感じることができ、栄養も豊富です。
- * 薄味で素材の味を大切に
薄味にすることで野菜など、食材のそのものを味わうことができます。

- * 食材は新鮮なものを
地産地消に取り組んでいきます。契約農家さんから毎日新鮮な野菜を仕入れ調理を行います。
- * だしは天然のものを
料理に応じて昆布・いりこ・かつお・鶏ガラを使用し、化学調味料は使いません。
- * 食器は、陶器や陶磁器のものを
幼い頃から本物に触れていき、割れることも知り、大事に使うことを大切にしています。

