



給食だより 4月



〈今月のお弁当の日は 22 日です〉

き・あか・あおぐみ

月	火	水	木	金
旬の食材 スナップエンドウ・きぬさや・そら豆・新玉ねぎ・春キャベツ・菜の花・たけのこ・ごぼう・しいたけ・ニラ・いちご・いよかん・でこぼん・わかめ・たい・さわらなど  			1 みそラーメン きんぴられんこん さつま芋の煮物 果物 牛乳 五平餅	2 ごはん さわらの竜田揚げ ほうれん草のじゃこ和え 豆腐のすまし汁 牛乳 フレンチトースト
5 ごはん 豚のしょうが焼き 白菜の昆布和え ごぼうのすまし汁 牛乳 ごまドーナツ	6 ごはん 鮭のコーンマヨ焼き ほうれん草のお浸し えのきのみそ汁・果物 牛乳 メープルホットケーキ	7 マーボー丼 切り干し大根の酢醤油和え 金時豆煮 じゃがいものすまし汁 牛乳 梅じゃこおにぎり	8 ごはん ドライカレー レタスとブロッコリーのサラダ もやしスープ・果物 牛乳 ココアくずもち	9 ごはん 鶏のから揚げ キャベツの白和え わかめのみそ汁 牛乳 チーズ蒸しパン
12 ごはん さばの煮付 あらめの中華サラダ ニラかき玉汁・果物 牛乳 フライドポテト	13 ごはん 鶏ひき肉の蒸しもの キャベツの酢醤油和え 玉ねぎのすまし汁 牛乳 きなこ団子	14 五目うどん じゃがいものそぼろ煮 チンゲン菜のおかか和え 果物 牛乳 ゆかりおにぎり	15 ごはん 豚肉の味噌炒め 切り干し大根の酢の物 きのこのすまし汁 牛乳 じゃが餅	16 ごはん 魚のすりみ揚げ おからサラダ 根菜のみそ汁 牛乳 フルーツヨーグルト
19 ごはん 焼き鮭 ひじきの五目煮 しめじのみそ汁 牛乳 レーズン蒸しパン	20 ごはん 肉豆腐 白菜の納豆和え じゃがいものすまし汁 牛乳 お好み焼き	21 食パン カレイのゴマ風味揚げ ごぼうサラダ コンソメスープ・果物 牛乳 じゃこおにぎり	22 お弁当の日  いちご大福	23 ごはん ふきと厚揚げの煮物 キャベツの酢の物 かぼちゃのみそ汁・果物 牛乳 ピザトースト
26 ごはん あじの焼き南蛮 温野菜(スナップえんどう等) わかめのみそ汁・果物 牛乳 フルーツポンチ	27 ごはん たけのこがんもの煮物 ポテトサラダ 鶏団子汁 牛乳 さつまいものレモン煮	28 豆ごはん 鶏の味噌マヨ焼き キャベツの煮浸し 豆腐のすまし汁 牛乳 黒ゴマクッキー・果物	29 昭和の日  	30 誕生月メニュー ファイッシュバーガー きゅうりとコーンの和え物 豆乳みそ汁 そら豆・果物 お茶 おかかおにぎり

※材料の都合により、予告なく給食、おやつを変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

※天候等の関係で、魚の種類や調理法を変更することもあります。ご了承ください。

※おやつにはお茶がつきます。

☆土曜おやつ☆

	4日	11日	18日	25日
午前	クッキー	チーズ	オレンジ	乾パン
午後	トースト	ドーナツ	蒸しパン	果物

ご入園、ご進級おめでとうございます

暖かな春風に包まれながら、入園・進級の日を迎えました。
 当園では「食事を楽しむ・食べることが好きになる」を食育目標として掲げ、子どもの心とからだを丈夫にする給食を目指して給食作りを行っています。旬の食材を用い、だしをきかせた和食中心の給食を提供します。安全でおいしく、楽しく食べてもらえるよう、給食担当者も気持ち新たに張り切っています。
 また、子ども達が食に興味を持てるよう、職員一同、日々工夫をこらしてまいります。子ども達の味覚形成や食生活の基礎をご家庭とともに協力して育てていきたいと考えておりますので、光幼保園の給食にご理解とご協力をいただきますよう、よろしくお願い致します。