

4月献立予定表

おおつ保育園



	1 小豆ごはん 野菜つくね 根菜ごま煮 みそ汁 じゃこおにぎり	2 ごはん 魚ねぎみそ焼き 豆とひじきの煮物 みそ汁 チーズパン	3 ごはん チキンごぼう おかか和え みそ汁 蒸しパン	4 ごはん チリコンカーン 焼きじゃが芋 みそ汁 きな粉マカロニ	5 ごはん 肉じゃが ブロッコリー みそ汁
7 ごはん おからの煮物 ごま和え 豚汁	8 から弁当 梅おにぎり から揚げ きんぴら・煮豆 焼きさつま芋 スナップえんどう	9 雑穀ごはん 魚ハンバーグ 炒めなます みそ汁	10 ごはん 鶏肉のカレー焼き 納豆和え みそ汁	11 ごはん 車麩のカツ じゃこサラダ みそ汁	12 ごはん じゃが芋チーズ ごま和え 豚汁
梅おにぎり	青菜スコーン	大豆おやき	おからパンケーキ	チーズマフィン	
14 ごはん 鶏肉の変わり焼き 刻み昆布の煮物 みそ汁 フライドポテト	15 ごはん ふきの煮物 白和え みそ汁 キャベツパスタ	16 黒米ごはん 魚チーズ焼き 切干大根の煮物 煮豆・みそ汁 米粉じゃがおやき	17 焼きそば 大豆のサラダ もやしスープ わかめおにぎり	18 ごはん 高野豆腐の肉詰め キャベツごま和え みそ汁 小豆まんじゅう	19 ごはん そぼろ煮 おひたし みそ汁
21事務 ごはん ごろごろつくね おかか和え みそ汁 ごぼうから揚げ	22誕生会 カレーライス レタスサラダ 春雨スープ りんごケーキ	23 ごはん 鮭のみそ焼き あらめの煮物 みそ汁 クラッカー	24 ごはん キャベツそぼろ 高野豆腐の煮物 みそ汁 甘辛じゃこにぎり	25 親子遠足 	26 ごはん マーボー春雨 粉ふきいも みそ汁
28 黒米ごはん 野菜の重ね焼き もやしナムル みそ汁 ラスク	29 昭和の日 	30 お弁当の日  きな粉マフィン	2025. 4. 1 		

※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。

おおつ保育園の食事で大切にしていること

◎一汁二菜を基本とし、ごはんを中心とした和食献立 ◎加工食品をなるべく使わず手作りで

◎旬の野菜を使い、かむ力をつける

◎素材の味を生かして薄味で

などを大切にして食事作りをしています。

その他にも、行事食や郷土食、食事のマナー、旬の素材などを給食を通して伝えたいと思っております。

奥のほうにある給食室ですが、子どもたちは毎日のように顔をのぞかせてくれます。小さい子はガラス扉から私たちの様子をじーっと観察していたり、「ぎゅうにゅうください」なんてお願いしに来る姿は何ともかわいらしいです。大きいクラスの子も「何作ってる？」「今日のごはんなんだあ？」と給食室へ来ます。と同時にだしの香りや焼き物のいい香りも嗅いでいます。給食の時には、「これどうやって作った？」と尋ねてくる子もいたり楽しく食事をしています。保護者の皆さんもいつでものそきに来てくださいね。

毎日何気なく食べている食事ですが、子どもたちにとっては身体の成長はもちろん、心の成長、将来の健康な身体の土台作りとなります。子どもたちの健やかな成長のため、食事作りを一緒にかんばりましょう。

(栄養士:西村・三島)