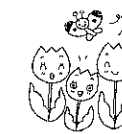




4月 予定献立表 & 給食だより

※1歳以上の未満児さんは、9時30分頃に牛乳がです。
 ※材料の都合により、献立を変更する場合があります。
 ※◎は朝おやつ、○は午後おやつ材料です。



認定こども園世羅幼稚園

日付	献立名	材料名 (◎は10時おやつ、○は午後おやつ材料)			日付	献立名	材料名 (◎は10時おやつ、○は午後おやつ材料)			おやつ (◎は10時、○は午後おやつ)
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
01 土	ごはん、すまし汁、野菜そぼろ丼、くだもの	油、米粉、ごま油、米	○牛乳、豚ひき肉、◎牛乳	くだもの、たまねぎ、キャベツ、にんじん、こまつな、コーン缶、カットわかめ	15 土	ごはん、わかめのスープ、ピピンパ、くだもの	○米粉、◎砂糖、○油、三温糖、ごま油、ごま、米	○牛乳、豚ひき肉、◎豆乳、◎牛乳	もやし、こまつな、くだもの、にんじん、◎かぼちゃ、コーン(冷凍)、カットわかめ、にんにく	◎牛乳、○牛乳、○もちもちかぼちゃケーキ
03 月	ごはん、ハッシュドビーフ、ゆで豚のマリネ、くだもの	○小麦粉、◎黒砂糖、米粉、油、砂糖、ごま油、米	○牛乳、牛肉(肩)、◎豆乳、豚肉(肩)、◎牛乳	たまねぎ、くだもの、にんじん、キャベツ、えのきたけ、きゅうり、しめじ	17 月	ごはん、みそ汁、肉団子の酢豚風、パンサンスウ、くだもの	○小麦粉、◎砂糖、はるさめ、砂糖、片栗粉、油、ごま油、米	○牛乳、豚ひき肉、◎バター、米みそ(淡色辛みそ)、ハム、◎きな粉、◎牛乳	たまねぎ、くだもの、にんじん、もやし、ピーマン、ごぼう、きゅうり、ねぎ、カットわかめ	◎牛乳、○牛乳、○きなこクッキー
04 火	ごはん、すまし汁、あじの南蛮、味噌バターポテト、くだもの	じゃがいも、◎食パン、砂糖、◎マヨネーズ、油、片栗粉、米	○牛乳、あじ、絹ごし豆腐、ベーコン、◎さきいか、米みそ(淡色辛みそ)、バター、◎牛乳	くだもの、◎コーン(冷凍)、はくさい、にんじん、たまねぎ、きゅうり、ねぎ	18 火	ごはん、わかましいみそ汁、鮭の塩焼き、海苔納豆、切干大根の旨煮、くだもの	◎食パン、じゃがいも、◎グラニュー糖、砂糖、米	○牛乳、さけ、◎豆乳、木綿豆腐、◎卵、挽きわり納豆、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、◎牛乳	くだもの、にんじん、たまねぎ、切り干しだいこん、えのきたけ、のり佃煮、ねぎ、カットわかめ	◎牛乳、○牛乳、○豆乳フレンチトースト
05 水	ごはん、はるさめスープ、八宝菜、コーンサラダ、くだもの	◎砂糖、マヨネーズ、はるさめ、片栗粉、米	○ヨーグルト(無糖)、豚肉(もも)、◎生クリーム、えび、いか、ハム、◎ゼラチン、◎牛乳	キャベツ、くだもの、にんじん、だいこん、たまねぎ、◎ブルーベリージャム、きゅうり、コーン缶、ピーマン、ねぎ、◎レモン果汁、カットわかめ	19 水	ごはん、中華スープ、マーボー豆腐、もやしのナムル、くだもの	◎さつまいも、◎米粉、◎砂糖、ごま油、片栗粉、◎油、三温糖、砂糖、ごま、◎ごま、米	○ヨーグルト(ドリンク)、木綿豆腐、豚ひき肉、◎豆乳、ハム、赤みそ、◎牛乳	くだもの、もやし、キャベツ、たまねぎ、きゅうり、にんじん、ねぎ、カットわかめ、しょうが、にんにく	◎牛乳、○飲むヨーグルト、○スイートポテト
06 木	ごはん、すまし汁、さけのサラダ焼き、おかか和え、くだもの	じゃがいも、◎黒砂糖、◎焼ふ、マヨネーズ、油、すりごま、◎砂糖、◎ごま、米	○牛乳、さけ、◎バター、油揚げ、しらす干し、◎きな粉、かつお節、◎牛乳	くだもの、はくさい、だいこん、ほうれんそう、たまねぎ、クリームコーン缶、えのきたけ、にんじん、カットわかめ	20 木	お誕生日会 ごはん、コーンスープ、チキンカツ、ポテトサラダ、お楽しみデザート	◎米、じゃがいも、マヨネーズ、パン粉、油、小麦粉、米	◎豆乳、鶏むね肉、卵、ウインナー、◎しらす干し、◎牛乳	クリームコーン缶、たまねぎ、コーン缶、にんじん、コーン(冷凍)、◎にんじん、きゅうり	◎牛乳、○お茶、○ゆうやけごはん
07 金	精進料理 ごはん、みそ汁、豆腐の落とし揚げ、春野菜の煮物、くだもの	◎米、じゃがいも、油、片栗粉、砂糖、ごま、◎砂糖、米	木綿豆腐、淡色みそ、◎油揚げ、◎牛乳	くだもの、たまねぎ、だいこん、にんじん、◎にんじん、◎たけのこ、たけのこ(ゆで)、コーン缶、さやえんどう、塩こんぶ、カットわかめ、干しいたけ	21 金	ごはん、鶏肉と小松菜のクリームライス、キャベツのごま和え、くだもの	じゃがいも、◎小麦粉、◎砂糖、米粉、油、三温糖、ごま、砂糖、ごま油、米	○牛乳、豆乳、鶏もも肉、◎バター、◎卵、ちくわ、◎牛乳	バナナ、キャベツ、たまねぎ、きゅうり、こまつな、◎りんご、にんじん、にんにく	◎牛乳、○牛乳、○りんごのケーキ
08 土	ごはん、みそ汁、ツナのあまから丼、くだもの	じゃがいも、◎片栗粉、◎砂糖、砂糖、ごま油、米	○牛乳、◎調整豆乳、ツナ油漬缶、米みそ(淡色辛みそ)、◎きな粉、◎牛乳	くだもの、こまつな、もやし、にんじん、たまねぎ、ねぎ、カットわかめ	22 土	ごはん、ハヤシライス、フルーツヨーグルト	米粉、砂糖、油、米	○牛乳、牛肉(肩)、ヨーグルト(無糖)、◎牛乳	たまねぎ、くだもの、みかん缶、◎パイン缶、にんじん、えのきたけ、しめじ	◎牛乳、○牛乳、○ゼリー
10 月	せらのふるさと給食 ごはん、豆乳スープ、テンペ入りハンバーグ、じゃがいもの中華和え、くだもの	じゃがいも、◎米粉、◎三温糖、◎油、パン粉、油、砂糖、◎片栗粉、ごま油、ごま、米	○牛乳、豆乳、◎木綿豆腐、豚ひき肉、牛ひき肉、テンペ、ウインナー、◎卵、◎牛乳	くだもの、はくさい、たまねぎ、きゅうり、えのきたけ、にんじん、コーン缶	24 月	ごはん、すまし汁、ベーコンポテトのチーズ焼き、筑前煮、くだもの	じゃがいも、◎食パン、板こんにゃく、砂糖、◎砂糖、米	○牛乳、鶏もも肉、ピザ用チーズ、◎生クリーム、ベーコン、ウインナー、油揚げ、◎牛乳	くだもの、たまねぎ、れんこん、にんじん、◎もも缶、ブロッコリー、ごぼう、えのきたけ、◎みかん缶、◎パイン缶、いんげん、ねぎ、カットわかめ	◎牛乳、○牛乳、○フルーツサンド
11 火	ごはん、みそ汁、たらこのからあげねぎソース、五目野菜の煮物、くだもの	◎じゃがいも、◎油、片栗粉、砂糖、油、ごま、米	○牛乳、たら、木綿豆腐、鶏もも肉、米みそ(淡色辛みそ)、◎牛乳	くだもの、れんこん、にんじん、ごぼう、さやえんどう、ねぎ、カットわかめ、干しいたけ	25 火	ごはん、豆乳スープ、鶏の唐揚げ&ブロッコリー、コールスローサラダ、くだもの	◎白玉粉、油、片栗粉、◎砂糖、砂糖、米	○牛乳、豆乳、鶏もも肉、◎木綿豆腐、ツナ水煮缶、◎きな粉、◎牛乳	くだもの、はくさい、キャベツ、きゅうり、えのきたけ、コーン缶、にんじん、ブロッコリー、しょうが、にんにく	◎牛乳、○牛乳、○豆腐団子
12 水	ごはん、元気スープ、タンダーチキン、マセドアンサラダ、くだもの	じゃがいも、マヨネーズ、◎グラニュー糖、米	○牛乳、鶏もも肉、木綿豆腐、ヨーグルト(無糖)、ウインナー、◎卵	くだもの、たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、コーン(冷凍)、きゅうり、にんにく、しょうが	26 水	せらのふるさと給食 ごはん、豚汁、鰯のごまたれ焼き、テンペとひじきの煮物、くだもの	砂糖、ごま、ごま油、米	○牛乳、あじ、テンペ、豚肉(肩)、米みそ(淡色辛みそ)、さつまい揚げ、◎牛乳	くだもの、たまねぎ、にんじん、ブルーベリージャム、いんげん、ひじき、カットわかめ、干しいたけ	◎牛乳、○牛乳、○クラッカーサンド
13 木	愛情の日	◎砂糖、◎小麦粉、◎コーンスターチ	○牛乳◎豆乳、◎卵、◎生クリーム、◎バター		27 木	せらのふるさと給食 ごはん、すまし汁、豚肉のピカタ、スパゲティのサラダ、くだもの	マヨネーズ、スパゲティ、小麦粉、油、ごま油、オリーブ油、米	○牛乳、豚肉(もも)、木綿豆腐、◎カルピス、◎卵、ハム、油揚げ、粉チーズ、◎牛乳	くだもの、◎もも缶、◎みかん缶、◎パイン缶、にんじん、キャベツ、スナックえんどう、きゅうり、ごぼう、ねぎ	◎牛乳、○お茶、○カルピスポンチ
14 金	ごはん、すまし汁、スパニッシュオムレツ、白菜のサラダ、くだもの	じゃがいも、マヨネーズ、米	○牛乳、卵、鶏ひき肉、ツナ油漬缶、油揚げ、◎ゼラチン、◎牛乳	はくさい、◎りんご濃縮果汁、くだもの、キャベツ、◎もも缶、たまねぎ、にんじん、◎みかん缶、◎パイン缶、きゅうり、ピーマン、カットわかめ	28 金	ごはん、バターチキンカレー、玉ねぎドレッシングサラダ、くだもの	◎小麦粉、◎砂糖、油、米粉、砂糖、米	○ヨーグルト(ドリンク)、鶏もも肉(皮付き)、◎豆乳、生クリーム、◎バター、◎卵、ちくわ、◎バター、◎牛乳	くだもの、たまねぎ、ホールトマト(皮付き)、きゅうり、にんじん、ブロッコリー、◎マーマレード、コーン缶	◎牛乳、○飲むヨーグルト、◎マーマレードケーキ

新年度がはじまります。

ご入園・ご進級おめでとうございます。子どもたちは新しい出会いにわくわくしていることでしょう。給食室から「予定献立表&給食だより」を毎月1回発行します。「食事」の面からお子さんの成長をサポートできるよう、情報を発信していこうと考えています。よろしくお願いたします。



~認定こども園・保育所 せらのふるさと給食~

子育て世代食育推進事業にて、世羅町の地産産物を積極的に使用して地産地消を推進し、食に関する興味や関心を高める働きに取り組みます。

今月のせら食材 テンペ

- ・テンペ入りハンバーグ
- ・テンペとひじきの煮物



花祭り



4月8日はお釈迦様の誕生日

4月8日は「花まつり」。お釈迦様の誕生日をお祝いして、花をいっぱい飾った花御堂の「誕生仏」に甘茶をかけます。
 4月7日のメニューは精進料理です。「精進」は仏教用語で、美食を戒めて粗食をし、精神修養をするという意味をもちます。仏教の戒律に基づき、動物性の食品を使わず、野菜や穀物などの植物性の食品のみを使って調理します。



☆すみれ・さくら・ふじ組さんは、
 「お箸・ごはん」を持参してください。
 (ごはんの量は、100gくらいです。)
 ☆13日は、「愛情の日」です。
 お弁当を持参してください。