



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分頃に牛乳がでます。
※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水	ごはん、スープ、八宝菜、味噌バターポテト、くだもの	じゃがいも、○砂糖、片栗粉、米	○ヨーグルト(無糖)、○生クリーム、豚肉(もも)、いか、えび、ベーコン、米みそ(淡色辛みそ)、バター、○ゼラチン、◎牛乳	くだもの、はくさい、だいこん、たまねぎ、にんじん、さやえんどう、ねぎ、○レモン果汁、カットわかめ	15水	ごはん、みそ汁、ウインナーオムレツ、田舎煮、くだもの	じゃがいも、○コーンフレーク、○油、油、砂糖、米	○牛乳、卵、木綿豆腐、ウインナー、米みそ(淡色辛みそ)、鶏ひき肉、◎牛乳	くだもの、だいこん、たまねぎ、にんじん、いんげん、ほうれんそう、ごぼう、えのきたけ、ねぎ、カットわかめ	◎牛乳、○牛乳、○洋風おこし
02木	ごはん、豆乳スープ、鶏の唐揚げねぎソース、中華和え、くだもの	○砂糖、油、○焼ふ、砂糖、片栗粉、ごま油、○ごま、米	○牛乳、豆乳、鶏むね肉、○バター、ハム、○きな粉、◎牛乳	くだもの、キャベツ、はくさい、きゅうり、にんじん、えのきたけ、葉ねぎ、しょうが、にんにく	16木	お誕生日会 ごはん、じゃが芋のポタージュ、みそカツ、コールスローサラダ、お楽しみデザート	○食パン、じゃがいも、パン粉、油、○グラニュー糖、小麦粉、砂糖、米	○牛乳、豚肉(もも)、豆乳、○豆乳、○卵、ツナ水煮缶、赤みそ、◎牛乳	キャベツ、たまねぎ、コーン缶、にんじん、きゅうり	◎牛乳、○牛乳、○豆乳フレンチトースト
03金	ごはん、すまし汁、回鍋肉、はるさめサラダ、くだもの	○米、じゃがいも、マヨネーズ、はるさめ、ごま油、米	○牛乳、豚肉(肩)、卵、○ウインナー、油揚げ、赤みそ、○バター、◎牛乳	くだもの、キャベツ、たまねぎ、○コーン缶、にんじん、きゅうり、カットわかめ、にんにく、しょうが	17金	ごはん、みそ汁、じゃがいものケチャップチーズ、ブロッコリーのおかか和え、くだもの	じゃがいも、砂糖、米	○牛乳、豚ひき肉、牛ひき肉、とろけるチーズ、米みそ(淡色辛みそ)、ちくわ、かつお節、◎牛乳	くだもの、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、○いちごジャム、きゅうり、コーン缶	◎牛乳、○牛乳、○ハートパイ
04土	ごはん、わかめのスープ、野菜そばろ丼、くだもの	油、ごま油、米	○牛乳、豚ひき肉、○ゼラチン、◎牛乳	パナナ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、コーン缶、こまつな、カットわかめ	18土	ごはん、鶏肉と小松菜のクリームライス、フルーツポンチ	じゃがいも、○砂糖、砂糖、米粉、油、米	○牛乳、豆乳、鶏ひき肉、◎牛乳	もも缶(黄桃)、みかん缶、たまねぎ、にんじん、こまつな、にんにく	◎牛乳、○牛乳、○プリン
06月	ふるさと給食 ごはん、みそ汁、テンペと鶏肉のカレー炒め、キャベツのツナサラダ、くだもの	じゃがいも、油、片栗粉、小麦粉、砂糖、米	鶏ささ身、○牛乳、木綿豆腐、テンペ、○カルピス、米みそ(淡色辛みそ)、ツナ油漬缶、油揚げ、○ゼラチン、◎牛乳	くだもの、たまねぎ、キャベツ、にんじん、コーン缶、きゅうり、ピーマン、ねぎ、にんにく	20月	ごはん、もやしのスープ、ポークビーンズ、大根とツナのサラダ、くだもの	じゃがいも、○小麦粉、○砂糖、○油、砂糖、油、ごま、米	○牛乳、○豆乳、豚肉(肩ロース)、蒸し大豆、○いんげんまめこしあん(生)、ツナ油漬缶、◎牛乳	くだもの、もやし、だいこん、ホールトマト缶詰、たまねぎ、にんじん、コーン缶、えのきたけ、にんにく、カットわかめ、しょうが	◎牛乳、○牛乳、○白あんケーキ
07火	ごはん、みそ汁、豚丼、ポテトサラダ、くだもの	じゃがいも、○コーンスターチ、○小麦粉、マヨネーズ、○粉糖、砂糖、油、米	○牛乳、豚肉(肩ロース)、○バター、米みそ(淡色辛みそ)、卵、◎牛乳	たまねぎ、くだもの、にんじん、だいこん、コーン(冷凍)、ごぼう、きゅうり、ねぎ、カットわかめ、しょうが	21火	ごはん、みそ汁、鮭のチーズ焼き、きんぴらごぼう、くだもの	○コッペパン、さつまいも、マヨネーズ、○砂糖、ごま油、○ごま、ごま、砂糖、米	○牛乳、さけ、米みそ(淡色辛みそ)、とろけるチーズ、○バター、鶏ひき肉、○きな粉、油揚げ、◎牛乳	くだもの、たまねぎ、ごぼう、にんじん、しめじ、いんげん、こまつな	◎牛乳、○牛乳、○セサミラスク
08水	おからの日 ごはん、すまし汁、鮭の塩麹焼き、卵の花、くだもの	○食パン、しらす、○マヨネーズ、油、○砂糖、砂糖、○ごま、米	○牛乳、さけ、おから、○とろけるチーズ、鶏ひき肉、◎牛乳	くだもの、もやし、○ごぼう、にんじん、えのきたけ、○にんじん、ねぎ	22水	ごはん、みそ汁、鶏ささみのにんじんドレッシング、ひじきの煮物、くだもの	油、砂糖、ごま油、米	○ヨーグルト(ドリンク)、鶏ささ身、米みそ(淡色辛みそ)、さつまいも、油揚げ、○ゼラチン、◎牛乳	○オレンジ濃縮果汁、くだもの、○みかん缶、にんじん、キャベツ、たまねぎ、さやえんどう、ひじき、カットわかめ	◎牛乳、○飲むヨーグルト、○オレンジゼリー
09木	ごはん、わかめのスープ、鶏の照り焼きタルタルソース、小松菜とえのきのおひたし、くだもの	○米粉、○砂糖、マヨネーズ、○油、油、片栗粉、砂糖、米	○牛乳、鶏むね肉、○豆乳、卵、ちくわ、かつお節、◎牛乳	くだもの、こまつな、たまねぎ、○パナナ、にんじん、えのきたけ、カットわかめ、ねぎ	23木	ごはん、ラーメン、菊花シュウマイ、キャベツのレモン酢あえ、くだもの	ゆでそば、○小麦粉、○砂糖、しゅうまいの皮、砂糖、片栗粉、ごま油、米	○牛乳、豚ひき肉、○無塩バター、○ねりあん、豚肉(肩)、しらす干し、◎牛乳	くだもの、キャベツ、たまねぎ、コーン(冷凍)、きゅうり、にんじん、レモン果汁、ねぎ、しょうが、カットわかめ、干しいたけ	◎牛乳、○牛乳、○あんこのクッキー
10金	花まつり 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	鶏ひき肉、木綿豆腐、淡色みそ、○油揚げ、◎牛乳	くだもの、たまねぎ、キャベツ、にんじん、○にんじん、○たけのこ、ごぼう、さやえんどう、塩こんぶ、カットわかめ、干しいたけ、あおのり	24金	ごはん、カレー、スパゲティのサラダ、くだもの	じゃがいも、○小麦粉、○砂糖、マヨネーズ、スパゲティ、○油、米粉、オリーブ油、米	○牛乳、豚ひき肉、○豆乳、ハム、○きな粉、◎牛乳	くだもの、たまねぎ、にんじん、きゅうり、キャベツ	◎牛乳、○牛乳、○きなこ蒸しパン
11土	ごはん、みそ汁、牛丼、くだもの	○食パン、油、砂糖、米	○牛乳、牛肉(肩)、木綿豆腐、米みそ(淡色辛みそ)、◎牛乳	くだもの、たまねぎ、○いちごジャム、にんじん、ねぎ、カットわかめ、にんにく、しょうが	25土	ごはん、オニオンスープ、タコライス、くだもの、ごはん	○小麦粉、○黒砂糖、米	○牛乳、豚ひき肉、牛ひき肉、○バター、チーズ、ベーコン、○きな粉、◎牛乳	たまねぎ、パナナ、レタス、トマト、カットわかめ	◎牛乳、○牛乳、○黒糖クッキー
13月	愛情の日 ごはん、すまし汁、ピビンバ、くだもの	○小麦粉、○砂糖、三温糖、ごま油、ごま、米	○牛乳、豚ひき肉、○卵、○無塩バター、◎牛乳	くだもの、もやし、たまねぎ、にんじん、こまつな、カットわかめ、にんにく	27月	ごはん、みそ汁、煮込みハンバーグ、アスパラ入りのナムル、くだもの	じゃがいも、○砂糖、砂糖、パン粉、油、すりごま、ごま油、米	○牛乳、豚ひき肉、○生クリーム、牛ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)、卵、ウインナー、○ゼラチン、◎牛乳	くだもの、たまねぎ、もやし、ホールトマト缶詰、にんじん、グリーンアスパラガス、カットわかめ	◎牛乳、○お茶、○パンナコッタ
14火	ごはん、みそ汁、さばのマヨネーズ焼き、切干大根の旨煮、くだもの	○じゃがいも、○油、マヨネーズ、砂糖、米	○牛乳、さば、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、白みそ、◎牛乳	くだもの、キャベツ、にんじん、たまねぎ、切り干しだいこん、○あおのり	28火	ごはん、すまし汁、さばのごまたれ焼き、おかか和え、くだもの	○食パン、○砂糖、○米粉、砂糖、すりごま、ごま、米	○ヨーグルト(ドリンク)、さば、○絹ごし豆腐、ちくわ、○バター、かつお節、◎牛乳	くだもの、はくさい、たまねぎ、にんじん、だいこん、ほうれんそう、えのきたけ、カットわかめ	◎牛乳、○飲むヨーグルト、○ココアスティックパン
30木	ごはん、みそ汁、ブルコギ、紅白なます、くだもの	○米、はるさめ、砂糖、○油、ごま、ごま油、米	○牛乳、さば、米みそ(淡色辛みそ)、○フライドポテト			ごはん、みそ汁、ブルコギ、紅白なます、くだもの	○米、はるさめ、砂糖、○油、ごま、ごま油、米	豚肉(肩ロース)、米みそ(淡色辛みそ)、○鶏ひき肉、かにかまぼこ、○油揚げ、◎牛乳	くだもの、だいこん、はくさい、にんじん、たまねぎ、○にんじん、ピーマン、○ひじき、カットわかめ、にんにく	◎牛乳、○お茶、○じゅーしー(沖縄風炊き込みご飯)

新年度がはじまります。



ご入園、進級おめでとございます！
 新年度がスタートしました。子どもたちは、不安と期待に胸を膨らませていることと思います。
 給食室では、子どもたちの健やかな成長を支える事が出来るように栄養バランスのとれた献立を提供し、食への興味を持てるように食育活動をしていきます。
 今年度も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、世羅町の地場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

・テンペと鶏肉のカレー風味炒め



～朝ごはんをたべよう～

朝ごはんを抜くと元気がなくなって、
 なんだかイライラ・・・という事にも。
 元気な一日をスタートさせるためにも、
 朝ごはんを食べて登園しましょう。



朝ごはんにぴったり!! ココアスティックパン

材料 (食パン2枚分)
 食パン・・・2枚
 バター・・・10g
 絹ごし豆腐・・・40g
 米粉・・・大きじ2
 砂糖・・・大きじ2
 ココア・・・大きじ1

作り方

- ①バターを耐熱容器に入れて、レンジで20秒チン。
- ②①に豆腐、米粉、ココア、砂糖を入れて混ぜる。
- ③食パンを縦4等分に切って、②を塗る。
- ④トースターで5分焼く。