



# 4月の献立



楽しくて  
おいしい給食に



入園式

浜下り

日	曜日	食	3時のおやつ	材 料 名		
				熱や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの
2	月	入園式	ミルク ホットケーキ			
3	火	スパゲティミートソース 粉吹草 スープ フルーツ	ミルク しそおにぎり			
4	水	ご飯 魚のムニエル マカロニサラダ パンパキンスープ フルーツ	ミックスジュース アメリカンドック			
5	木	あわご飯 豚肉の三枚巻き みそ汁 豆腐チャンプルー フルーツ	ミルク ビスケット オレンジゼリー			
6	金	あわご飯 グルゲンフライタルソース 春キャベツ炒め みそ汁 フルーツ	ミルク 焼き芋			
7	土	エッグサンド ミルク フルーツ				
9	月	鶏カレー フルーツヨーグルト スープ	ミルク 茹りんナー きゅうりばりばり			
10	火	あわご飯 チンゲンの中華炒め フルーツ ちくわの磯辺風味 冬瓜のスープ	コーンフレークインミルク フルーツ			
11	水	あわご飯 入宝菜 チーズ餃子 コンスープ フルーツ	ミルク バナナケーキ			
12	木	弁当会	ミルク いちご大福			
13	金	もずく丼 からし菜の白和え みそ汁 フルーツ	ミルク お好み焼き			
14	土	固ジュシー 湯し豆腐 フルーツ				
16	月	あわご飯 南瓜のそぼろ煮 コールスロー みそ汁 フルーツ	ミルク 芋いこの甘藷煮			
17	火	パン 鶏グラタン わかめサラダ 野菜スープ フルーツ	ミルク 納豆みそにぎり			
18	水	三月御中 アーサ汁 フルーツ	ミルク 三月御菓子			
19	木	あわご飯 おかもろquette ひじき炒め煮 みそ汁 フルーツ	ミルク オートミールクッキー			
20	金	沖縄そば 小松菜の白和え フルーツ	ミルク おにぎり			
21	土	三色丼 ミルク フルーツ				
23	月	あわご飯 鶏ヨーグルト焼き 人参シシリー みそ汁 フルーツ	ミルク フルーツ アガラサー			
24	火	あわご飯 レバー竜田揚げ もずくスープ からし菜サラダ フルーツ	ミルク 豆腐のスコーン			
25	水	あわご飯 昆布イリチー 南瓜のじゃこがらめ みそ汁 フルーツ	ミロミルク ベイクドポテト			
26	木	ライス ハワイアンハンバーグ ブロッコリーソテー グリーンサラダ グリンピーススープ フルーツ	ミルク パースデーケーキ			
27	金	あわご飯 焼き魚 ポテトサラダ オニオンスープ フルーツ	ミルク 和え物 ジャムパン			
28	土	鶏照り焼きサンド ミルク フルーツ				

子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食作りをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めて、こだわりを持って作っています。

### 旬の食材

- 旬の食材を使う
- 添加物や農薬に気をつけて食材を選ぶ
- だしから、すべて手作りにする
- 硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にする

### 旬の食材を大切にします

よりおいしい給食を作るため、旬の食材を積極的に使用しています。特に野菜や果物、魚介類は旬のものほど味が良く、その時期に人間に必要な栄養素をたっぷり含んでいます。また、よく市場に出回るため、新鮮で値段も安価です。調理法に工夫をこらしていますが、同じ食材の献立が続くこともあります。ご理解のうえ、ご了承ください。

### しよくじのごあいさつ

いただきます!

「命をいただく」という意味もこめられた「いただきます」のよう

に、食事の挨拶をすることは大切です。ことばの意味がわからない赤ちゃんでも、けじめとして「食事の時間」を感じられるようになります。

