



4がつのこんだてひょう



令和6年 平田保育所

ご入所・ご進級おめでとうございます。

新しいお友だちを迎え、新年度がスタートしました。
今年度も日々のおいしい給食作りと、栽培やクッキングなどの食に関する体験を通して、子どもたちに食べることの楽しさや大切さを伝えていきたいと思ひます。
乳幼児期は、食事の習慣を身につける大切な時期です。心身の健やかな成長のために、ご家庭と連携を取りながら食事の提供を進めていきたいと思ひますので、ご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

《今月の食育目標》

♪春の食材を知ろう ♪食事のあいさつをしよう

献立には、たけのこやスナップエンドウ、春キャベツなど春が旬の食材を取り入れています。子どもたちに春の食材について知らせ、旬を味わいたいと思ひます。
また、「いただきます」「ごちそうさま」を心をこめて丁寧に言えるように、あいさつをすることの意味を分かりやすく知らせていきます。『食材の命をいただいていること』や『たくさんの方が関わっていること』を年齢に応じて伝えたいと思ひます。



新しいクラスで、給食を食べるそう組さんの様子



月	火	水	木	金
1 (午前のおやつ0・1・2歳児) 麩のココアラスク/お茶 ごはん/ぶんたん 鶏肉の磯焼き 春キャベツのおかか和え 南瓜の煮物 小松菜のみそ汁 牛しぐれおにぎり パスチャライズ牛乳	2 みたらし団子 お茶 ごはん じゃが芋のグラタン おからサラダ アスパラの和え物 えのきのみそ汁 黒豆おにぎり 牛乳	3 きな粉マカロニ お茶 ごはん/デコポン 高野豆腐の揚げ煮 小松菜の和え物 はりはりなます 麩のすまし汁 鮭おにぎり 牛乳	4 入所のつどい 人参プリッツ お茶 ごはん 豚肉の甘だれ炒め ブロッコリーのごまマヨ和え 春キャベツの浅漬け しじみのみそ汁 炒り玄米おにぎり 牛乳	5 蒸し南瓜 お茶 ごはん 魚の塩こうじ焼き 大豆サラダ 揚げごぼう なめこ汁 米粉のさつま芋蒸しパン 牛乳
8 麩の黒糖がらめ お茶 ごはん 鶏肉の和風ピカタ 春キャベツのみそ炒め 春雨の酢の物 豆腐のすまし汁 カレーピラフ パスチャライズ牛乳	9 さつま芋のオレンジ煮 お茶 ごはん 魚のチリソース グリーンサラダ 焼き南瓜 しめじのみそ汁 ツナしょうがおにぎり 牛乳	10 高野豆腐のしっとりラスク風 お茶 ごはん/きよみオレンジ 牛肉のオイスターソース炒め ほうれん草のコーン和え たけのこのから揚げ 油揚げのみそ汁 米粉のスコーン 牛乳	11 ぱりぱりせんべい お茶 ごはん キッズマーボー マセドアンサラダ 焼きブロッコリー 春キャベツのスープ 小松菜と豚肉の混ぜごはん 牛乳	12 粉ふき芋 お茶 ごはん/りんご 魚の照り焼き チンゲン菜の煮浸し たけのこのきんぴら ふきのみそ汁 わかめおにぎり 牛乳
15 きよみオレンジ お茶 ごはん 豚のしょうが焼き マカロニサラダ 春キャベツときくらげのナムル はんぺん汁 レタスチャーハン パスチャライズ牛乳	16 煮豆 お茶 ごはん つくね焼き ほうれん草のおかか和え じゃが芋のみそがらめ 若竹汁 のりおにぎり 牛乳	17 もちもちおから お茶 ごはん 鶏肉のカレー塩こうじ焼き ブロッコリーのツナマヨ和え 春キャベツの和え物 南瓜のみそ汁 カルシウムふりかけおにぎり 牛乳	18 弁当の日 豆乳スープ お茶  米粉のロールケーキ お茶	19 いちごヨーグルト お茶 筍ごはん/かわちばんかん 魚の衣焼き もやしのごま酢和え ふかし芋 厚揚げのみそ汁 じゃこおにぎり 牛乳
22 チーズ お茶 ごはん 鶏肉のマーマレード焼き ほうれん草の和え物 ひじきのマリネ 豆乳入りみそ汁 しそおにぎり パスチャライズ牛乳	23 野菜クラッカー お茶 ごはん 魚の変わり焼き 小松菜の納豆和え 切干大根の煮物 もやしのみそ汁 五平餅 牛乳	24 ごまプリッツ お茶 ドライカレー フレンチサラダ ゆでスナップえんどう フルーツヨーグルト よもぎ団子 牛乳	25 りんご お茶 ごはん 厚焼き卵 小松菜の磯香和え 煮豆 そうめん汁 さばのそぼろごはん 牛乳	26 誕生会 煮昆布 お茶 板わかめごはん 鶏肉のから揚げ 野菜の人参ドレッシングかけ ベイクトポテト 野菜スープ/きよみオレンジ 黒ごまチーズケーキ 牛乳

29 昭和の日

食事に悩む
みやレシピの紹介な
ど、いつでもお応え
しますので、お知ら
せください。



30

カレークラッカー
お茶
ごはん
さばのみそ煮
和風サラダ
アスパラの焼き浸し
あさりのすまし汁
鶏そぼろおにぎり
パスチャライズ牛乳

～弁当の日があります～

保育所では、月に一度『弁当の日』があります。子どもたちが楽しみにしていますので、手作りのお弁当をよろしくお願ひします。

- ★**食べやすい大きさ・量にしましょう**
 - ・ご飯はおにぎりにすると食べやすいです。
 - ・普段食べているくらいの量で良いです。
 - ・おかずは食べやすい大きさにしてあげましょう。

- ★**果物は少量にしましょう**
 - ・楽しみ程度にして、ごはんやおかずをしっかりと食べましょう。

目安の量 りんごの場合…1/8切れ
オレンジの場合…1/6切れ
いちごの場合…中のもの2個



展示食について

毎日の給食・おやつ(3歳児の量)、離乳食を玄関に展示しますので、お迎への時にご覧ください。

献立の変更について

天候等の関係で、魚の種類や調理方法を変更することがありますので、ご了承ください。

土曜共同保育について

土曜共同保育を希望される方は、弁当・水筒・コップ・箸(フォーク・スプーン)を持ってきてください。おやつは保育所で用意します。

※今年度より、給与栄養目標量を変更しています。

保育所では、ごはん中心の和食献立を立てています。旬の食材を使い、安全でおいしい食事作りを目指しています。子どもたちに楽しみにしてもらるように、心を込めて食事を作ります。

