

2021年 4月給食献立予定表 すみれ保育園

日曜	主食	副食	主な材料			おやつ	主な材料
1 木	協力保育	そうめん スープ	小麦粉 キャバつ	玉葱 人参		ホットケーキ 昆布 くだもの 牛乳	小麦粉 豆乳 甘夏
2 金	協力保育	そうめん スープ	小麦粉 白菜	玉葱 人参		フランスパン くだもの 牛乳	甘夏
3 土	みどり組総括職員会議・新年度準備						
5 月	ごはん	焼魚 あらめ煮 浅漬け けんちん汁	生魚 あらめ キャバつ 大根	じゃが芋 かぶ 人参 さこんだく	人参 いんげん 豆腐 長葱	ラスク するめ くだもの 牛乳	食パンのみみ きな粉 甘夏
6 火	人参 ごはん	真珠煮 酢の物 みそ汁 くだもの	人参 キャバつ かぶ いちご	豚ひき肉 人参 白菜 玉葱	人参 玉葱 生姜 人参 かぶの葉	ごぼうからあげ 小魚 くだもの 牛乳	ごぼう かたくり粉 甘夏
7 水	ごはん	鶏ってり焼 煮もの 春雨 みそ汁	鶏肉 さつま芋 春雨 ほうれん草	人参 キャバつ 玉葱	人参 昆布 きゅうり 人参	お好み焼 かわはぎ くだもの 牛乳	小麦粉 キャバつ 長葱 甘夏
8 木	ごはん	魚の野菜あんかけ キャバつ 切り干し大根の みそ汁	ホキ キャバつ 切り干し大根 チンゲン菜	かたくり粉 人参 ごぼう 玉葱	人参 ピーマン 油あげ やしきふ	大根もち 昆布 くだもの 牛乳	大根 上新粉 長葱 甘夏
9 金	ごはん	肉じゃが しらす和え みそ汁	豚小間肉 キャバつ 豆腐	じゃが芋 ほうれん草 長葱	人参 人参 人参 わかめ	フランスパン チーズ くだもの 牛乳	甘夏
10 土	土曜保育	そうめん スープ	小麦粉 キャバつ	玉葱 人参		フランスパン くだもの 牛乳	甘夏
12 月	大豆 ごはん	ウイングスティック煮 磯香和え みそ汁	大豆 ウイングスティック キャバつ 白菜	人参 ちりめんじゃこ 大根 小松菜 人参	人参 人参 人参 人参 人参	焼きいぎ するめ くだもの 牛乳	さつま芋 甘夏
13 火	ごはん	魚のみそ焼 じゃが芋のソテー 浅漬け 切り野菜のつまみ汁	ムキカレイ じゃが芋 キャバつ 大根	人参 ピーマン きゅうり えのき	人参 人参 人参 人参 人参	おかからスコーン 昆布 くだもの 牛乳	おかから 小麦粉 豆乳 甘夏
14 水	うどん	天ぷら おひたし 肉スープ	さつま芋 キャバつ 豚小間肉	人参 玉葱 人参 人参	人参 人参 人参 人参 人参	おにぎり 酢大根 くだもの 麦茶	米 けずり節 しょうゆ 大根 酢 しょうゆ 甘夏
15 木	ごはん	松風焼き キャバつ ポテトサラダ みそ汁	鶏ひき肉 キャバつ じゃが芋 かぶ	人参 玉葱 人参 人参	人参 人参 人参 人参 人参	にらせんべい 小魚 くだもの 牛乳	小麦粉 にら みそ 甘夏

※献立は変更になる場合があります。



ご入園・ご進級おめでとうございます

すみれ保育園の給食は、和食中心の献立で食材は国産にこだわっています。旬のものを使い、手作りで素材のおいしさを味わえるようにうす味で調理しています。化学調味料、冷凍食品は使いません。お米は、低農薬の七分米を食べています。牛乳は、牛乳本来の風味を大切に低温殺菌牛乳を使用しています。季節のくだものや牛乳は、おやつにします。そして、食べることをとてお大事に考えています。丈夫な体づくりということだけではなく豊かな感性を養い人間として生きていく意欲に深いこだわりがあるからです。