

2022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<br>金  | 協力保育             |                                    | そうめん<br>スープ  | 小麦粉<br>きゃべつ<br>玉葱<br>人参                         |                                  | みそポテト<br>するめ<br>くだもの<br>牛乳    | じゃが芋<br>みそ<br>甘夏                           |
| 2<br>土  | みどり組総括職員会議・新年度準備 |                                    |  |   |                                  |                               |  |
| 4<br>月  | ごはん              | ウイングスティック煮<br>磯香和え<br>豆乳スープ        | ウイングスティック<br>きゃべつ<br>白菜<br>玉葱<br>人参<br>しめじ<br>豆乳<br>みそ | 大根<br>人参<br>焼のり                                 | 長葱                               | 芋もち<br>小魚<br>くだもの<br>牛乳       | じゃが芋<br>かたくり粉<br>甘夏                        |
| 5<br>火  | ごはん              | 焼魚<br>切り干し大根の煮もの<br>ごまみそ和え<br>すまし汁 | 生魚<br>切り干し大根<br>きゃべつ<br>チンゲン菜                          | 干しいたけ<br>人参<br>わかめ<br>人参<br>玉葱<br>人参            | いんげん<br>ごま<br>みそ<br>豆腐           | お好み焼<br>するめ<br>くだもの<br>牛乳     | 小麦粉<br>きゃべつ<br>長葱<br>甘夏                    |
| 6<br>水  | うどん              | 天ぷら<br>おひたし<br>肉スープ                | さつま芋<br>きゃべつ<br>豚小間肉                                   | 玉葱<br>人参<br>人参<br>人参<br>人参<br>人参                | ピーマン<br>小女子<br>長葱                | おにぎり<br>酢大根<br>くだもの<br>麦茶     | 米<br>花かつお<br>しょうゆ<br>大根<br>酢<br>しょうゆ<br>甘夏 |
| 7<br>木  | ごはん              | 豆腐ハンバーグ<br>きゃべつ<br>煮もの<br>みそ汁/くだもの | 豆腐<br>きゃべつ<br>さつま芋<br>かぶ<br>玉葱<br>人参                   | 豚ひき肉<br>人参<br>人参<br>人参<br>人参<br>人参              | みそ<br>昆布<br>かぶの葉<br>いしご          | チヂミ<br>かわはぎ<br>くだもの<br>牛乳     | 上新粉<br>小麦粉<br>海藻<br>人参<br>甘夏               |
| 8<br>金  | 2色<br>ごはん        | あらめ煮<br>きゃべつ酢玉漬<br>切り野菜のすまし汁       | 鶏ひき肉<br>あらめ<br>きゃべつ<br>大根<br>人参                        | 生姜<br>じゃが芋<br>かぶ<br>えのき<br>人参<br>人参<br>人参<br>人参 | いんげん<br>長葱<br>かぶの葉               | フランスパン<br>昆布<br>くだもの<br>牛乳    | 甘夏   |
| 9<br>土  | 土曜保育             |                                    | そうめん<br>スープ  | 小麦粉<br>きゃべつ<br>玉葱<br>人参                         |                                  | フランスパン<br>くだもの<br>牛乳          | 甘夏   |
| 11<br>月 | ごはん              | 魚の香味焼き<br>きゃべつ<br>みそ汁              | サワラ<br>きゃべつ<br>高野豆腐<br>チンゲン菜                           | 長葱<br>人参<br>人参<br>人参<br>人参<br>人参                | ごま<br>昆布<br>玉葱<br>人参<br>大根の葉     | 大学芋<br>するめ<br>くだもの<br>牛乳      | さつま芋<br>しょうゆ<br>三温糖<br>甘夏                  |
| 12<br>火 | ごはん              | 鶏のからあげ<br>春雨サラダ<br>粉ふき芋<br>みそ汁     | 鶏肉<br>春雨<br>じゃが芋<br>かぶ<br>玉葱                           | 生姜<br>かたくり粉<br>きゃべつ<br>青のり<br>人参<br>人参<br>人参    | 小麦粉<br>きゅうり<br>人参<br>かぶの葉        | おからスコーン<br>小魚<br>くだもの<br>牛乳   | おから<br>小麦粉<br>豆乳<br>甘夏                     |
| 13<br>水 | ごはん              | 肉じゃが<br>しらす和え<br>みそ汁               | 豚小間肉<br>きゃべつ<br>豆腐                                     | じゃが芋<br>玉葱<br>人参<br>人参<br>人参                    | 白滝<br>いんげん<br>しらす                | きな粉マカロニ<br>酢ごぼう<br>くだもの<br>牛乳 | マカロニ<br>きな粉<br>ごぼう<br>酢<br>しょうゆ<br>甘夏      |
| 14<br>木 | ごはん              | サバのみそ煮<br>きんぴら<br>浅漬け<br>五目汁       | サバ<br>ごぼう<br>きゃべつ<br>白菜                                | 生姜<br>人参<br>かぶ<br>人参<br>人参<br>人参                | みそ<br>人参<br>人参<br>人参<br>人参<br>人参 | 蒸しパン<br>昆布<br>くだもの<br>牛乳      | 小麦粉<br>さつま芋<br>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せす



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。旬の食材を使い、手作りで食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したい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、おやつにのみならず、お昼の献立にも使っています。そして、食べることをとおもひを大事に考え、いかに楽しく、豊かな食生活を送っていただくことだけでなく、豊かな食生活を送ることで、心身の健康を育むことにもつながります。

感性を養い、人間として生きていく意欲を深めることにもつながります。

