



4がつのこんだてひょう



令和6年 みなみ保育所

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	2 みたらし団子 お茶	3 きな粉マカロニ お茶	4 蒸し南瓜 お茶	5 人参プリッツ お茶
ごはん 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 ぶんたん	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	ごはん 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 デコポン	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 しじみ汁	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
牛しぐれおにぎり パスチャライズ牛乳	黒豆おにぎり 牛乳	鮭おにぎり 牛乳	炒り玄米おにぎり 牛乳	米粉のさつま芋蒸しパン 牛乳
8 麩の黒糖がらめ お茶	9 さつま芋のオレンジ煮 お茶	10 高野豆腐のしっとりラスク風 お茶	11 ぱりぱりせんべい お茶	12 粉ふき芋 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	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	ごはん 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 きよみオレンジ	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	ごはん 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 りんご
カレーピラフ パスチャライズ牛乳	ツナしょうがおにぎり 牛乳	米粉のスコーン 牛乳	小松菜と豚肉の混ぜおにぎり 牛乳	わかめおにぎり 牛乳
15 きよみオレンジ お茶	16 弁当の日 豆乳スープ お茶	17 煮豆 お茶	18 もちもちおから お茶	19 いちごヨーグルト お茶
ごはん 豚肉のしょうが焼き 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		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	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	たけのこごはん 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 かわちばんかん
レタスチャーハン パスチャライズ牛乳	米粉のロールケーキ お茶	のりおにぎり 牛乳	カルシウムふりかけおにぎり 牛乳	じゃこおにぎり 牛乳
22 チーズ お茶	23 野菜クラッカー お茶	24 誕生会 煮昆布 お茶	25 りんご お茶	26 ごまプリッツ お茶
ごはん 鶏肉のマーメイド焼き 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	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	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 バイクドポテト 野菜スープ/きよみオレンジ 黒ごまチーズスティック 牛乳	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	ドライカレー フレンチサラダ ゆでスナックえんどう フルーツヨーグルト よもぎ団子 牛乳
29 昭和の日 <幼児食> 玄関入り口に 展示ケースが あります。昼 食とおやつ (3歳児の 量)を展示し ています。	30 カレークラッカー お茶	<p>今月の食育目標 保育所の食事に慣れよう</p> <p>新しい環境の中で子どもたちが、保育所の食事に慣れることができるよう、食べやすいメニューを取り入れています。また、食事の時間が楽しみになるように旬の食材を見せたり、ポスターを使って給食室の紹介や給食を作る時使っている調理器具を見せたりしたいと思います。</p> <p>また、ご家庭と連携を取りながら子どもたちの成長を食事の面から支えていきたいと思ひます。食事に関する悩み相談やレシピ紹介などいつでもお応えしますので何かありましたら気軽に声をかけてくださいね。</p>		
<p>展示食について</p>	<p>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</p>			

ご入所・ご進報おめでとうございます!

新しいお友だちを迎え、新年度が始まりました。保育所では旬の食材を使い、行事食を大切にしたい食事作りを心がけています。今年度も栽培活動や給食・おやつを通して子どもたちに食べることの楽しさや食材に触れることの経験を伝えていきたいと思ひます。

また、安心・安全な食事作りを心がけ、ご家庭と連携をとりながら一緒にお子さんの健やかな成長を見守っていきたく思ひますのでよろしくお願ひいたします。

保育所の給食について

- 米は栄養価の高い7分づき米を使用し、和食を中心とした給食作りをしています。
- 調味料はなるべく添加物の少ない物を使用し昆布やかつお節・煮干し・鶏ガラでだしをとり薄味の食事になっています。
- 野菜は化学肥料を使用していない安全な物ができるだけ多く使用するようになっています。
- 今年度より、給与栄養目標量を変更しています。(食材の都合で献立を変更することがありますのでご了承ください。)

弁当の日について

保育所では月に1回、弁当の日があります。子どもたちは手作りの弁当を楽しみにしています。ご協力をお願いします。

- ◎食べやすい大きさ・量にしましょう。
- ・ごはんはおにぎりにすると食べやすいです。普段、ご家庭で食べているくらいの量にするとういことです。
- ◎果物は少しにしましょう。
- ・ゼリーやプリンはやめて果物にしましょう。お楽しみ程度の量にしてごはんをしっかりと食べられるようにしましょう。