

4月の給食だよ

たから子ども園

《今月のテーマ・・・給食になれる》



ご入園・ご進級おめでとうございます

暖かな春の陽気と共に新年度が始まりました。環境の変化で疲れやすくなる季節なので、朝ご飯をしっかり食べて元気に登園しましょう。給食室では、今年度も子ども達が給食を楽しみに登園出来るよう、バラエティに富んだ献立作りに取り組んでいきたいと思います。



【給食室からお知らせ】

○食物アレルギーのお子様につきましては、必ず医師の診断を受け、担任へご連絡ください。
(生活管理表の用紙をお渡しますので早めのご提出をお願い致します。)
○一歳未満のお子様につきましては発達に応じて離乳食を進めていきます。分からない事がありまし

給食担当

品川 亜弥
石田 明日香
上妻 恵美子
藤吉 正代



世界の味めぐり・・・スペインのトルティーリャ

今年度は1年間を通して世界のご飯やおやつを紹介していきたいと思います。今月はスペイン風オムレツです。献立にも入れてあるのでお子様と一緒に探してみてくださいはいかがでしょうか？

材料(直径18cmのフライパン1つ分)※お好みでツナや鶏ひき肉を入れても良いです。

・卵 5個分 ・塩 少々 ・玉ねぎ 1個分(200g) ・じゃが芋2〜3個分(450g)

・オリーブ油 大さじ2 【A】・サラダ油 大さじ5 ・塩 小さじ1

作り方

1じゃが芋は約5mm厚さいちょう切りにし、玉ねぎは薄切りにし、フライパンに、【A】を入れ中弱火にかけ蓋をし途中で全体を箸で混ぜながら15分ほどじゃが芋に火を通す。

2ボウルに卵を割り入れ塩を加え溶きほぐし①を熱いうちに加えよく混ぜます。

3同じフライパンにオリーブ油をいれ②を入れ全体を2〜3回程大きくかき混ぜてから表面を平にし、蓋をして弱火で5分焼きます。フライパンを揺すってくっつかなかったら皿を使いひっくり返してさらに5分ほど焼きます。まな板に取り出して5分ほどおいて切り分けたら完成。



4月の献立予定表



日	曜	未満児のおやつ	副 食	3時のおやつ
1	火	牛乳 クッキー	肉じゃが 味のり みそ汁	牛乳 ミレービスケット
2	水	牛乳 せんべい	親子丼 南瓜の甘煮	牛乳 源氏パイ
3	木	牛乳 衛生ボーロ	五目玉子焼き ポテトサラダ もずく汁	牛乳 ソフトクッキー
4	金	牛乳 リッツ	(入園式) マーボー丼 ツナサラダ	牛乳 いちご 饅頭
5	土	牛乳 ウエハース	中華丼	牛乳 おかし
7	月	牛乳 丸ボーロ	カレーライス フレンチサラダ	牛乳 ホットケーキ
8	火	牛乳 クラッカー	鶏肉の唐揚げ 野菜の甘酢和え コーンスープ	牛乳 焼き芋
9	水	牛乳 クッキー	大根の煮なます にゅう麺 ふりかけ	牛乳 マカロニきな粉
10	木	牛乳 せんべい	白身魚のケチャマヨ焼き 春雨の酢の物 わかめのみそ汁	牛乳 フライドポテト
11	金	牛乳 バナナ	チャーハン 南瓜のそぼろ煮 はんぺん汁	牛乳 お麩ラスク
12	土	牛乳 衛生ボーロ	クリームシチュー	牛乳 おかし
14	月	牛乳 リッツ	タイピーエン じゃが芋の照り煮 味のり	牛乳 ジャムサンド
15	火	牛乳 ウエハース	がんもどき インゲン豆のおかかマヨサラダ 豆乳入りみそ汁	牛乳 メロンパンクッキー
16	水	牛乳 丸ボーロ	白身魚のバーベキュー焼き 和風サラダ 豆腐汁	麦茶 ヨーグルト和え(バナナ)
17	木	牛乳 クラッカー	ハンバーグ オーロラサラダ コンソメスープ	牛乳 カップケーキ
18	金	牛乳 みかん缶	肉うどん もやしのごま和え	麦茶 ワカメおにぎり
19	土	牛乳 クッキー	ハヤシライス	牛乳 おかし
21	月	牛乳 せんべい	お誕生会 (お子様ランチ)	牛乳 プリンアラモード
22	火	牛乳 衛生ボーロ	チンジャオロース 大根のみそ汁 ふりかけ	牛乳 豆腐ドーナツ
23	水	牛乳 リッツ	すり身揚げ マカロニサラダ きのこのすまし汁	牛乳 ココアケーキ
24	木	牛乳 ウエハース	トルティーリャ風 中華スープ 春キャベツのコールスローサラダ	牛乳 フルーツゼリー
25	金	牛乳 いちご	和風カレー丼 糸寒天の酢の物	牛乳 じゃが芋のガレット
26	土	牛乳 丸ボーロ	親子丼	牛乳 おかし
28	月	牛乳 クラッカー	豚肉と豆腐のみそ煮 キュウリの昆布和え 春雨汁	牛乳 煮のりクッキー
30	水	牛乳 クッキー	白身魚の野菜あんかけ 納豆 かき玉汁	牛乳 ピザ

★お誕生会：そぼろご飯 照り焼きチキン
スパゲティサラダ 麩のすまし汁 飲むヨーグルト
【注】いちご組(0歳児)のおやつは発達段階に合わせて提供します