

2014  
4月

# 献立表

新渡戸文化子ども園（幼稚園）

日曜日	曜日	献立名	長時間保育 補食	食べ物の働き		
				赤色の食べ物 血や肉になる	黄色の食べ物 熱や力になる	緑色の食べ物 体の調子をととのえる
8	火	年少組：りんごジュース 桜おこわ・鶏肉の竜田揚げ・菜の花のおひたし すまし汁・いちごミルクゼリー	卵サンド 牛乳	油揚げ 鶏肉 削り節 豆腐 ゼラチン 昆布 寒天 牛乳	米 片栗粉 花魁 砂糖 揚げ油	菜の花 こまつな 糸みつば 桜塩漬 だけのこしょうがもやし しめじ いちご レモン リンゴジュース
9	水	<おやつ> 年少組：オレンジジュース 年中長組：りんごゼリー <給食> ご飯・鮭のゴマダレ焼き・肉じゃが・みそ汁・カルピスカン	コーンフレーク ヨーグルト	ゼラチン 鮭 みそ 豚肉 油揚げ 豆腐 寒天 カルピス	砂糖 米 玄米 片栗粉 しらたき じゃがいも ごま油 ごま	りんごジュース オレンジジュース さやいんげん にんじん こまつなしょうが ねぎ 玉葱 キャベツ みかん
10	木	年少組：ミックスジュース ぶどうパン・ハンバーグトマトソース・粉吹き芋 野菜スープ・キャロットゼリー	五平餅 牛乳	豚肉 牛肉 豆腐 たまご ベーコン ゼラチン 牛乳	パン 片栗粉 砂糖 じゃがいも サラダ油	ハセリ にんじん 玉葱 セロリー キャベツ オレンジジュース ミックスジュース
11	金	年少組：ミルミル 牛肉とごぼうの混ぜ寿司・小エビのかき揚げ・ウドのごまみそサラダ かき玉汁・キウイフルーツ	焼きそば 牛乳	牛肉 エビ たまご みそ 豆腐 わかめ ヤクルト	米 砂糖 小麦粉 片栗粉 花魁 ごま油 揚げ油	糸みつば こまつなごぼうしょうが 玉葱 うきょうり しめじ 羽衣アザ
14	月	年少組：りんごゼリー わかめご飯・鶏の照り焼き・マカロニサラダ・みそ汁・オレンジ	スティックパン 牛乳	鶏肉 油揚げ みそ ゼラチン わかめ	米 小麦粉 砂糖 片栗粉 マカロニ じゃがいも サラダ油	にんじん こまつな キャベツ きゅうり コーン 玉葱 だいこん ねぎ オレンジ りんごジュース
15	火	年少組：おにぎり ご飯・かじきの甘辛揚げ・おひたし・芋団子汁・ミルクゼリー	クッキー・バナナ 牛乳	めかじき 削り節 ゼラチン 寒天 牛乳 わかめのり	米 片栗粉 砂糖 じゃがいも ごま 揚げ油	こまつな にんじん ねぎ しょうが もやし ごぼう 椎茸 だいこん
16	水	☆ イースター礼拝 卵のおみやげがあります ☆ <おやつ> 年少組：りんごジュース 年中長組：揚げパン <給食> マーボー豆腐丼・パンサンスー・中華コーンスープ・マンゴーゼリー	スイスロール 牛乳	きな粉 豚肉 豆腐 たまご ゼラチン 牛乳 生クリーム	パン 砂糖 揚げ油 小麦粉 マカロニ じゃがいも サラダ油 ごま油 ごま	リンゴジュース にんじん ねぎ しょうが にんにく 椎茸 だけのこしょう 玉葱 キャベツ きゅうり コーン マンゴージュース
17	木	年少組：クッキー たけのこご飯・鯖のみそ焼き・おひたし・若竹汁・美生柑	ガーリックトースト 牛乳	油揚げ さわらび みそ 削り節 豆腐 わかめ	米 小麦粉 砂糖 花魁 ごま油	菜の花 にんじん だけのこしょうが キャベツ だけのこしょう シーフрут
18	金	<b>毎月19日は食育の日</b> 年少組：清見オレンジ 玄米ご飯・まめとごまのふりかけ・さかなの塩焼き やさいとしいたけの煮ひたし・わかめとじゃがいものみそ汁 清見オレンジ	マフィン 牛乳	大豆・ちりめんじゃこ・鮭・わかめ・油揚げ・生揚げ・みそ	玄米・ごま・油・さとう・じゃがいも	生姜・小松菜・人参・しいたけ・もやし・ねぎ・だいこん・清見オレンジ
21	月	スパゲティミートソース・コーンサラダ・フルーツゼリー・牛乳	おにぎり 牛乳	牛肉 豚肉 ゼラチン チーズ 牛乳	スパゲッティ 小麦粉 砂糖 サラダ油	にんじん ビーマントマト 玉葱 セロリー キャベツ きゅうり コーン ミックスフルーツ
22	火	鶏肉と根菜の炊き込みご飯・五目つみれ汁 スナッペンとうのサラダ・オレンジ	うどん 牛乳	油揚げ 鶏肉 すけと たら いわし たまご みそ 豆腐	米 つきこん 砂糖 片栗粉 サラダ油	にんじん さやえんどう こまつな ごぼう しょうが ねぎ だいこん 椎茸 きゅうり スナッペン えんどう 玉葱 オレンジ
23	水	<おやつ> クッキー <給食> ご飯・鯖の塩焼き・芋のきんぴら 卵と玉ねぎのみそ汁・アセロラゼリー	カステラ 牛乳	鯖 油揚げ 豆腐 みそ たまご ゼラチン	クッキー 米 じゃがいも 砂糖 サラダ油 ごま油	にんじん さやいんげん ごぼう 玉葱 アセロラジュース
24	木	野菜たっぷりみそラーメン・大根ときゅうりの中華漬け 杏仁豆腐・牛乳	ボンデケージョ 牛乳	みそ 豚肉 ゼラチン 牛乳 寒天	中華めん 砂糖 ごま油 サラダ油	にんじん しょうが にんにく ねぎ もやし きゅうり だいこん
25	金	ゆかりご飯・ささみのかわり揚げ・切り干し大根の煮物・けんちん汁 抹茶ミルクゼリー・黒みつかけ	バイクドポテト 牛乳	鶏肉 たまご さつまいも 揚げ油 豆腐 ゼラチン わかめ 寒天 牛乳	米 小麦粉 しんじき粉 砂糖 じゃがいも 片栗粉 サラダ油 ごま油 揚げ油	にんじん さやえんどう しょうが 切干 だいこん ごぼう だいこん ねぎ
28	月	カレーライス・福神漬け・にんじんツナサラダ フルーツヨーグルト・牛乳	みたらし団子 牛乳	鶏肉 ツナ 牛乳 ヨーグルト	米 じゃがいも 小麦粉 サラダ油 バター ごま	にんじん トマト にんにく しょうが 玉葱 りんご 福神漬け らっきょう ミックスフルーツ
30	水	<おやつ> よもぎもち <給食> 黒砂糖パン・オムレツクリームソース・スパゲティソテー ミネストローネ・オレンジ	おにぎり 牛乳	削り節のり 鶏肉 たまご ベーコン 牛乳	米 砂糖 パン じゃがいも 小麦粉 スパゲッティ サラダ油 バター オリブ油	にんじん ハセリ とうがらし ビーマントマト 玉葱 しめじ マッシュルーム にんにく セロリー キャベツ オレンジ

ご入園・ご進級おめでとうございます  
栄養士 鮎子奈緒美

桜の花びらが舞い、暖かな春の日差しに包まれて新年度がスタートいたしました。ご入園、ご進級おめでとうございます。スタッフ一同、心を入れて安全・安心・おいしい給食づくりに努めてまいります。給食は、いろいろな食の体験ができるように、旬の食材、味付け、料理法、彩などにもこだわり献立をたてています。また、料理実習や、農園での野菜の栽培、収穫、イベント給食などの食育にも更に充実させてまいります。また、本園では、和食が世界無形文化遺産に登録されたことから、今年度は『和食を見直そう』という取り組みをいたします。給食の献立も和食を多く取り入れ、味覚が形成されていく幼児期に和食のおいしさを知ってほしいと思います。また毎月19日の食育の日には、『まごは(わ)やさしい給食』といたしまして、まめ、ごま、わかめなどの海藻類、やさしい、さかな、しいたけなどのきのこ類、いも類を取り入れた和食献立を実施いたします。1年間よろしく願いいたします。