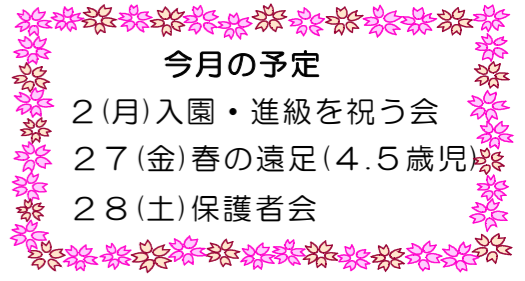




* 献立は行事や材料の都合などで変更になることがあります
 * このほかに1, 2歳児は午前中に牛乳などのおやつがあります

日	曜	主 食	副 食		おやつ	主な材料	
			お か ず	汁 物			
2	16	月	桜海老と 筍の炊き込みご飯	鯖の木の芽焼き キャベツと糸みつばの和えもの	アスパラと厚揚げの味噌汁	△ 桜のケーキ ミルクティ	七分米・筍・桜えび・万能葱・鯖・塩麴・木芽・人参・もやし・キャベツ・もやし・しめじ・三つ葉・胡瓜・えのき・長葱・アスパラ・厚揚げ・小麦粉・バター・生クリーム・桜葉・牛乳
3	17	火	△ キャベツとベーコンの スパゲティ	△▲ シーザーサラダ	じゃが芋のミルクスープ	◆ 鶏 飯 麦 茶	スパゲティ・筍・キャベツ・ベーコン・玉葱・コンソメ・スナップエンドウ・アスパラ・オリーブオイル・ほうれん草・人参・胡瓜・トマト・コンソメ・粉チーズ・食パン・レモン・マヨネーズ・じゃが芋・クリーム・グリーンピース・七米・卵・鶏肉・干椎茸・大根
4	18	水	ごはん	筍と蓮根の煮物 和風サラダ	絹さやとかぶの味噌汁	△▲ ツナマヨトースト 牛 乳	七分米・筍・蓮根・鶏肉・人参・舞茸・万能葱・こんにゃく・かぶ・ツナ・玉葱・しめじ・練り胡麻・きゅうり・トマト・大葉・生姜・鶏ささみ・酢・ごま・ごま油・食パン・ツナ・マヨネーズ・牛乳
5	19	木	菜 飯	鶏肉とキャベツのうま煮 わかめと胡瓜の酢の物	青豆とじゃが芋の味噌汁	△◆ 小豆入り抹茶ケーキ 牛 乳	七分米・かぶ・ごま・鶏肉・人参・生姜・キャベツ・万能葱・ごま油・オリーブオイル・胡瓜・若布・しらす・大根・じゃが芋・玉葱・グリーンピース・ツメクサ・舞茸・抹茶・バター・小麦粉・卵・あずき缶・バナナ・クッキー・牛乳
6	20	金	ごはん	豆腐ともやしのチャンプルー 白菜の甘酢漬け	いなむどっち (沖縄県郷土料理)	△ マカロニソテー ほうじ茶	七分米・木綿豆腐・豚肉・卵・にら・人参・もやし・生姜・大根・厚揚げ・こんにゃく・干しいたけ・かまぼこ・万能葱・ゆず・白菜・胡瓜・かいわれ菜・カニ・ピーマン・玉ねぎ・粉チーズ・ケチャップ・バター
7	21	土	ごはん	豚肉と春野菜の香味炒め もやしサラダ	◆ ニラと卵の味噌汁	果物・菓子 牛 乳	七分米・豚肉・塩こうじ・キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にんにく・人参・生姜・ピーマン・赤ピーマン・万能ねぎ・もやし・万能ねぎ・胡瓜・鶏ささみ肉・ごま油・にら・卵・えのき草・オレンジ・牛乳
9	23	月	玄米入りごはん	鶏肉のみそ焼き 青菜と油揚げの煮浸し	スナップエンドウと しめじの味噌汁	△◇ アーモンドクッキー 牛 乳	七分米・玄米・小松菜・人参・油揚げ・もやし・スナップエンドウ・コンソメ・玉ねぎ・しめじ・長ねぎ・鶏肉・塩麴・万能ねぎ・小麦粉・ココア・アーモンド粉・アーモンドスライス・マーガリン・牛乳
10	24	火	△ 食パン	ポークビーンズ レタスとトマトの人参サラダ	玉ねぎとマッシュルーム のスープ	チャーマンポテト 牛 乳	食パン・苺ジャム・豚肉・セロリ・にんにく・トマト缶・人参・玉ねぎ・パセリ・ケチャップ・レタス・アスパラ・スナップエンドウ・マッシュルーム・かぶ・じゃがいも・ベーコン・玉葱・バター・牛乳
11	25	水	△ 鶏わかめうどん	△ 新玉ねぎとグリーンピース のかき揚げ	たたき胡瓜	△ はちみつレモンケーキ 牛 乳	干うどん・キャベツ・人参・鶏肉・長ねぎ・かいわれ菜・片栗粉・生姜・若布・じゃが芋・玉ねぎ・干海老・グリーンピース・小麦粉・きゅうり・にんにく・ホットケーキミックス・バター・牛乳・レモン・蜂蜜
12	26	木	ごはん	じゃが芋のこってり煮 小松菜と胡瓜のジャコ和え	豆腐となめこの味噌汁	△ 干草パン 牛 乳	七分米・じゃが芋・人参・筍・グリーンピース・豚肉・干しいたけ・玉ねぎ・長葱・小松菜・胡瓜・人参・もやし・しらす・えのき・ごま油・コンソメ・木綿豆腐・万能ねぎ・なめこ・ホットケーキミックス・チーズ・ルパン・牛乳
13	27	金	△ ビビンバ	韓国風サラダ	△ わかめと大根のスープ	ミルクプリン 麦 茶	七分米・豚肉・にんにく・生姜・赤味噌・甜麴醬・もやし・ほうれん草・人参・ぜんまい・すりごま・ごま油・胡瓜・レタス・大根・若布・えのき・ごま・鶏肉・鶏がらスープ・牛乳・ゼラチン・グラニュー糖
14	28	土	ごはん	□ いり鶏 醤油フレンチ	豚肉と水菜の味噌汁	果物・菓子 牛 乳	七分米・鶏肉・人参・ごぼう・干しいたけ・こんにゃく・スナップエンドウ・キャベツ・ちくわ・ほうれん草・ごま油・しめじ・醤油・みりん・かつおぶし・昆布・豚肉・玉ねぎ・舞茸・りんご・牛乳



今月の予定
 2(月)入園・進級を祝う会
 27(金)春の遠足(4.5歳児)
 28(土)保護者会

~よろしくお願ひします~
 入園、進級おめでとうございます。
 今年度も、子どもたちが楽しく健康的な保育園生活を過ごすために、おいしいと言ってもらえる食事、おやつを作っていきたいと思ひます。
 また保護者の方々には、安心して保育園にお子さんをあずけて頂けるように、子どもたちの健康や成長を考えた安心・安全な食を提供していきたいと思ひます。
 そして、子どもたちへは、食べることに興味を持てるように様々な取り組みを行います。それが食べることを楽しみ、正しい食生活を身につけた大人になるための第一歩を育む場である保育園の大切な役割と考えております。ご意見やご要望がありましたらいつでもお声掛けください。また、おすすめの献立や郷土料理がありましたら是非教えて下さい。今年度もよろしくお願ひします。

アレルギー対応が必要な食品を使用する献立

- ◆ = 「卵」
- ▲ = 「マヨネーズ」
- △ = 「小麦粉」
- = 「ねりもの」
- ◇ = 「アーモンド」
- = 「牛肉・牛エキス」

※アレルギー対応は事前に申し込みをして頂きます
 対応が必要な場合は、クラス担当へご相談下さい