



ご入園・ご進級おめでとうございます



暖かい日が少しずつ増え、春らしくなってきました。
 4月から新しいお友達を迎え、新年度がスタートしました。
 今年度も日々成長していく子どもたちを「食」の面からサポートしていきたいと思ひます。
 1年間どうぞよろしくお願いいたします。

池尻かもめ保育園の給食って…？

①手作りの給食

自園調理の完全給食を実施しています。離乳食・昼食・おやつ
 全て毎日手作りのものを提供しています。



②だしのこだわり

顆粒だしやだしパックは使用せず、かつお節やにぼし・昆布など
 素材そのものから出汁を取っています。



③食材のこだわり



使用している食材のほとんどが国産、有機・低農薬野菜無添加
 食品です。

④郷土料理・世界の料理、行事食の実施



毎月郷土料理・世界の料理を取り入れています。日本だけでなく、
 世界の食文化も知ってもらえたらと思っています。また、四季に
 合わせた行事食も実施しています。

例えば、シンガポールチキンライスやルーローハンなどを給食
 に組み込んでいます。子どもたちに大人気です！

アレルギー対応について

アレルギー対応が必要な場合は検査及び医師からの生活管理指
 導表を基に、可能な限り対応を行っております。アレルギーにつ
 いては除去もしくは代替での対応となります。

アレルギーに対してなにか質問等ございましたら、栄養士また
 は担当までお申し出ください。

また、アレルギーを持つお子様もいますので、園内への飲食物
 の持ち込み・園内での飲食はご遠慮ください。ご自宅にてお食
 事を済ませてからの登園をお願いいたします。



離乳食について

池尻かもめ保育園では、離乳食の段階を6段階に分けて進めてい
 きます。段階は定めていますが、お子さまの様子に合わせて計画
 を立てていきます。

アレルギーを発症しやすい乳や卵などは、満1歳を過ぎてから
 使用しております。また、ピーナッツ・そば・さば・カキ・キウ
 イ、その他に国が定めたガイドラインに則り、ミニトマトやぶど
 うなどは使用しておりません。



食育活動について

池尻かもめ保育園の園庭は緑が多く、夏みかんや柿、ザクロの
 実のなる木もあります。夏みかんのシロップや柿のジャムを作っ
 たり、各グループで野菜等を育てたりします。昨年度はその他に
 もピザ作りやパン作りなどのクッキングを行いました。

また、ランチルームや廊下には季節の行事に合わせたものや、
 食の豆知識などを掲示しております。





4月 こんだてひょう



郷土料理・世界の料理

日		曜	主食・主菜		副菜	汁・果物	おやつ	主な材料
1	15	火	たけのこごはん	梅しそ唐揚げ	青菜となめこの海苔和え	♥花麩のみそ汁	1日：●さくらミルクプリン 15日：●○オレンジとクリームチーズの蒸しパン ●牛乳	米・たけのこ水煮・油揚げ・醤油・本みりん／鶏肉・醤油・酒・コーンスターチ・なたね油・しそ・梅干し・本みりん・きび糖／小松菜・ほうれん草・なめこ・もやし・人参・海苔・醤油・きび糖・ごま油／ 花麩 ・しいたけ・みつば・えのき・醤油／牛乳・アガー・きび糖・小豆・きび糖・さくらペースト／牛乳
2	16	水	●春野菜のポークカレー		和風マヨサラダ	白菜のスープ	●○ベリーのパンナコッタ ●牛乳	米・豚肉・人参・玉ねぎ・じゃがいも・キャベツ・パプリカ・ りんご ・トマト缶・牛乳・米粉・中濃ソース・カレー粉・ターメリック粉・なたね油／ブロックリー・人参・コーン缶・ ツナ缶 ・ノンエッグマヨ・かつお節／白菜・人参・えのき・醤油・ごま油・コーンスターチ／アガー・きび糖・牛乳・生クリーム・ミックスベリー／牛乳
3	17	木	♥きのこ麻婆うどん		チョレギサラダ	ちんげん菜のスープ	鮭わかめごはん ●牛乳	うどん ・豚ひき肉・しめじ・舞茸・しいたけ・木綿豆腐・ごま油・ねぎ・酒・本みりん・オイスターソース・米みそ・鶏ガラ・きび糖・コーンスターチ／鶏ささみ・レタス・サニーレタス・水菜・きゅうり・人参・トマト・ごま油・米粉・きび糖・海苔／ちんげん菜・大根・えのき／米・鮭・わかめ・本みりん・ごま／牛乳
4	18	金	ごはん	鯖のバター醤油焼き	きんぴらごぼう	小松菜のみそ汁	フライドポテト ●牛乳	米／鯖・本みりん・酒・醤油・ 無塩バター ／豚ひき肉・ごぼう・人参・れんこん・エリンギ・万能ねぎ・醤油・本みりん・きび糖・ごま油・なたね油／小松菜・しめじ・油揚げ・米みそ／じゃがいも・食塩・なたね油／牛乳
5	19	土	中華丼		もやしの中華和え	きのこのスープ	♥●パンケーキ ●牛乳	米・豚肉・白菜・ちんげん菜・ねぎ・人参・たけのこ水煮・しいたけ・酒・オイスターソース・きび糖・醤油・なたね油・コーンスターチ・ごま油／もやし・きゅうり・水菜・人参・きび糖・醤油・米粉・ごま油／しいたけ・エリンギ・えのき・醤油・コーンスターチ／HM・牛乳・メープルシロップ／牛乳
7	21	月	♥ソフトフランス	○イタリアンチキン	サイコロサラダ	●○にんじんポタージュ	ガパオごはん ●牛乳	フランスパン ／鶏肉・玉ねぎ・ チーズ ・オリーブ油・パセリ粉・トマト缶・コンソメ・ケチャップ・オリーブ油／大根・人参・きゅうり・ブロックリー・コーン缶・レモン汁・きび糖・オリーブ油／米・人参・玉ねぎ・牛乳・コンソメ・ 無塩バター ／米・豚ひき肉・ピーマン・パジル粉・ウスターソース・醤油・きび糖・なたね油／牛乳
8	22	火	ごはん	豚肉としそのバタポン炒め	白和え	長ねぎのスープ	○♥新たまねぎのチーズチヂミ ●牛乳	米／豚肉・しそ・玉ねぎ・人参・パプリカ・れんこん・ちんげん菜・ 無塩バター ・醤油・米粉・レモン汁・きび糖・なたね油／木綿豆腐・ほうれん草・人参・米みそ・醤油・本みりん・きび糖／大根・ねぎ・醤油／玉ねぎ・にら・人参・じゃがいも・片栗粉・小麦粉・ チーズ ・食塩・なたね油／牛乳
9	23	水	豚丼		きのこのにんにくポン酢和え	里芋のみそ汁	●バナナチョコケーキ ●牛乳	米・豚肉・玉ねぎ・人参・パプリカ・小松菜・れんこん・しめじ・醤油・てんさい糖・本みりん・なたね油／しめじ・えのき・舞茸・ほうれん草・人参・もやし・なたね油・醤油・米粉・レモン汁・きび糖／里芋・玉ねぎ・万能ねぎ・米みそ／バナナ・ココア・米粉・BP・きび糖・牛乳・ 無塩バター ／牛乳
10	24	木	ごはん	肉じゃが	切り干し大根のツナマヨサラダ	けんちん汁	♥焼きそば ●牛乳	米／豚肉・ しらたき ・じゃがいも・人参・玉ねぎ・いんげん・醤油・本みりん・きび糖／切干大根・人参・ ツナ缶 ・ノンエッグマヨ・醤油／木綿豆腐・大根・人参・里芋・ねぎ・しょうが・醤油・酒・本みりん・ごま油／ 焼きそば麺 ・豚肉・人参・玉ねぎ・キャベツ・もやし・中濃ソース・ウスターソース・きび糖／牛乳
11	25	金	ごはん	鶏肉のマーマレード焼き	豆腐とトマトのしそ塩昆布和え	なすのみそ汁	○フルーツヨーグルト 麦茶	米／鶏肉・マーマレード・醤油・酒・なたね油／木綿豆腐・トマト・水菜・ほうれん草・きゅうり・しそ・塩昆布・醤油・きび糖・ごま油／なす・ねぎ・しめじ・米みそ／ ヨーグルト ・きび糖・バナナ・もも缶・みかん缶／麦茶
12	26	土	ねぎ塩豚丼		ブロックリーのマヨおなか和え	大根のスープ	バナナ ●牛乳	米・豚肉・ねぎ・玉ねぎ・もやし・酒・鶏ガラ・本みりん・レモン汁・コーンスターチ・ごま油／ブロックリー・キャベツ・枝豆・コーン缶・ノンエッグマヨ・かつお節・醤油・きび糖／大根・かいわれ大根・玉ねぎ・醤油／バナナ・レモン汁／牛乳
14	28	月	♥春キャベツとベーコンのコンソメ醤油パスタ		和風コールスロー	花野菜スープ	♥○ピザトースト ●牛乳	スパゲティ ・ ベーコン ・エリンギ・キャベツ・グリーンアスパラガス・玉ねぎ・コンソメ・オリーブ油・醤油／キャベツ・人参・ひじき・コーン缶・ノンエッグマヨ・醤油・きび糖・ すりごま ／鶏ひき肉・カリフラワー・ブロックリー・醤油／ 食パン ・ ウインナー ・玉ねぎ・ピーマン・コーン缶・ チーズ ・ケチャップ／牛乳
30	-	水	鶏チリ丼		春雨サラダ	わかめスープ	○●オレンジと クリームチーズの蒸しパン ●牛乳	米・鶏肉・コーンスターチ・ねぎ・玉ねぎ・ほうれん草・ケチャップ・酒・醤油・きび糖・鶏ガラ／ ツナ缶 ・春雨・小松菜・きゅうり・もやし・人参・醤油・食塩・きび糖・ごま油／わかめ・えのき・ねぎ・食塩・醤油・ごま油／米粉・BP・ クリームチーズ ・きび糖・なたね油・オレンジジュース・マーマレード／牛乳

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。

※HM（ホットケーキミックス）・BP（ベーキングパウダー）



今月の栄養素

エネルギー：595Kcal

たんぱく質：26.4g

脂質：21.4g

カルシウム：234mg



アレルギー対応が必要な食品を使用する献立

●：牛乳 ○：乳製品 ◆：卵 ♥：小麦 □：ごま *：くるみ
♪：エビ ◎：豆乳 ▽：きな粉 ☆：大豆 ▲：その他種実類