



4月の給食献立予定表 大野保育園

令和7年 3月 26日

担当 井上さとみ 大田 希 澤田茉莉



園庭の桜の木も蕾が膨らみ満開になる日が楽しみです!! ご入園並びにご進級、おめでとうございます!!
 新しいクラスでの新しいお友だちや先生との出会いを楽しみにしている様子の子供たち、微笑ましい笑顔が見られます。
 心と体が豊かに成長していく子供たちの元気の源となる給食作りを目指します!! 今年度もどうぞ宜しくお願いします。
 ☆井上・大田・澤田の3人で【安心・安全・美味しい給食】を作り、喜んで食べてくれるように頑張っています。元気野菜の方々と一緒に、給食の野菜クズとぼかしを使った菌ちゃん畑を整備しています。3月10日(月)には、じゃが芋の苗をみんなで植えました。色々な野菜を育ててお土産に持たせたり子供たちが販売したりします。旬の味覚を感じながら子供たちの成長を見守っていきましょう。御家庭でもしっかり噛んで食べることを意識して下さいね。

『4月行事予定』

- 7日(月) 入園式・花まつり、クラス懇談会
(岱明防災コミュニティセンター 集合: 9:30 開式:10:00)
- 18日(金) 誕生会は完全給食です。3.4.5歳児は、ご飯はいりません。

『リクエストメニュー』

- ※誕生日当日はお休みされることも多いので、今年度から年長児さんの誕生日に近い日にリクエストメニューを実施します。
- (4月生まれの年長児さん) 2日(水) 田崎 はるかさん
- 23日(水) 高木 はるとさん 12日(土) 上田 りおさん



じゃが芋植え

★給食・食育では、こんなことに気を付けています。

- 給食室の安全・衛生面。手洗いの習慣を身に付ける。
- 添加物の少ない食品や調味料を使い、塩分や糖分の使いすぎに注意する。
- 旬の食材や海藻や良質タンパク質・鉄分・ミネラルを多く摂取できるように発酵食品を取り入れている。(週3回は、味噌汁)
- 材料の大きさや固さなど食べやすいように工夫する。
- 離乳食・アレルギー食対応など、保護者と担任と連携しながら給食提供する。
- 食に興味を持ってもらえるように、クッキングや野菜栽培体験などを行う。
- 頂く命や給食ができるまでに携わって下さった方々に感謝の気持ちを込めて「いただきます」「ごちそうさま」等、食前・食後の挨拶を身に付ける。
- 今年度から週に1回、おやつに噛み応えのあるメニューを取り入れてカミカミメニューとする。
- 毎週月曜日は「納豆の日」、水曜日は「魚の日」にしてバランスよく食材を使う。
- 大野保育園では3.4.5歳の以上児は、株式会社ヤマチクのスズ姫箸を使用。
- 献立の●印は自然食品。
- 「村上農園」からの生産者直送野菜と「寺本商店」からの市場直送の食材を

◎正門の横の掲示板と大野保育園のホームページ上に、【今日の給食・離乳食・おやつ】の写真を展示していますので お迎えの際、

日	曜	行事	未満児おやつ	副 食	材 料 名	材料名	
1	火	田崎はるかさん リクエストメニュー	人参スティック	ポークカレー りんご 枝豆マカロニ	豚肉・玉ねぎ・人参・しめじ・じゃが芋・カレールー・酒、むき枝豆・マカロニ・レタス・胡瓜・ハム・マヨネーズ・薄口・すりごま、りんご	ポパイブリッツ (カミカミの日) 牛乳	ほうれん草・薄力粉・ベーキングパウダー・すりごま・砂糖、牛乳
2	水	魚の日	ごぼうステック	魚のフィリッター ごまキャベツ きのこじゃが芋味噌汁	ホキ・しお・薄力粉・卵・ベーキングパウダー・揚げ油、キャベツ・豆苗・すりごま・塩、じゃが芋・しいたけ・えのき・油揚げ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	豆腐スコーン 牛乳	絹豆腐・薄力粉・ベーキングパウダー・油・砂糖、牛乳
3	木		こふき芋	鶏肉ピザ焼き スパゲティサラダ えのきスープ	鶏肉・薄口・酒・玉ねぎ・人参・ピーマン・豆乳シュレッド・ケチャップ、スパゲティ麺・ハム・胡瓜・レタス・マヨネーズ・塩、豆腐・えのき・豆苗・鶏がら	バナナケーキ 牛乳	バナナ・薄力粉・ベーキングパウダー・油・砂糖、牛乳
4	金		●紫いもチップ	スパニッシュオムレツ 野菜炒め 大根味噌汁 ミントマト	ベーコン・玉ねぎ・じゃが芋・トマト・卵・鶏がら・醤油、キャベツ・しめじ・もやし・人参・すりごま・醤油・砂糖・ごま油、大根・豆腐・油揚げ・ねぎ・いりこ・味噌、ミニマト	リッツサンド 牛乳	リッツクラッカー・いちごジャム・ブルーベリージャム、牛乳
5	土		大根スティック	親子丼 豆腐とあげ味噌汁	米、鶏肉・玉ねぎ・人参・椎茸・卵・小松菜・カツオだし・醤油・砂糖、豆腐・油あげ・長ねぎ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	ホットケーキ お茶	薄力粉・ベーキングパウダー・卵・砂糖・油、麦茶パック
6	日						
7	月	入園式 花祭り お便り配布		☆ 花まつり・入園式 ☆ 場所: 岱明防災センター		お祝い菓子	お菓子の香梅
8	火	身体測定週間	スティック胡瓜	肉団子甘酢あんかけ わかめ納豆 里芋味噌汁	鶏挽肉・絞豆腐・生姜・玉葱・ごぼう・人参・椎茸・中華あじ・醤油・ごま油・片栗粉、里芋・油あげ・長ねぎ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ、わかめ・ひきわり納豆・納豆タレ	ツナおにぎり お茶	米・ツナ缶・塩・胡瓜 麦茶パック
9	水	魚の日	バナナ	魚の香味揚げ 小松菜とえのき和物 じゃが芋と油揚げ味噌汁 ミントマト	ホキ・酒・片栗粉・揚げ油・ニンニク・生姜・大葉・すりごま・酢・醤油・砂糖・ごま油、小松菜・胡瓜・人参・えのき・醤油・砂糖、じゃが芋・油揚げ・長ねぎ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ、ミニマト	豆乳ホットケーキ (ジャムかけ)	薄力粉・ベーキングパウダー・豆乳・卵・油・砂糖・イチゴジャム、牛乳
10	木		●人参せんべい	高野豆腐のひじき煮 天ぷらとごぼう甘煮 茄子味噌汁	鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・椎茸・高野豆腐・ひじき・いんげん・かつおだし・醤油・砂糖、天ぷら・ごぼう・すりごま・醤油・砂糖・酒、茄子・油揚げ・長ねぎ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	手作りパン(カミカミの日) 牛乳	強力粉・ドライイースト・砂糖・塩・油、牛乳
11	金	上田りおさん リクエストメニュー	ごぼうスティック	ビーフシチュー マカロニサラダ いちご	牛肉・新玉ねぎ・人参・しめじ・じゃが芋・ビーフシチュールー・デミグラスソース、マカロニ・春キャベツ・胡瓜・ハム・マヨネーズ、いちご	お好み焼き お茶	豚肉・キャベツ・もやし・人参・薄力粉・山芋・お好みソース・かつおパック・青のり、麦茶パック
12	土		塩じゃが芋	ナポリタン タマゴスープ	ウィンナー・玉ねぎ・人参・しめじ・ピーマン・スパゲッティ麺・ケチャップ・トマトピューレ・コンソメ、卵・玉ねぎ・じゃが芋・鶏がら・塩	ラスク お茶	食パン・バター・グラニュー糖、 麦茶パック
13	日						
14	月		大根スティック	八宝菜 ひじき納豆 わかめとえのき味噌汁	豚肉・春キャベツ・玉ねぎ・人参・椎茸・かまぼこ・きくらげ・片栗粉・中華あじ・薄口・砂糖、わかめ・豆腐・えのき・長ねぎ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ、ひじき・ひきわり納豆・納豆タレ	そばろおにぎり お茶	米、鶏挽肉・玉ねぎ・生姜・醤油・砂糖、麦茶パック
15	火		ふかし芋	中華風炒め 豆腐と卵スープ 中華春雨サラダ	牛肉・にんにく・玉ねぎ・人参・ごぼう・椎茸・ピーマン・パプリカ・天ぷら・醤油・砂糖・酒・ごま油、春キャベツ・かまぼこ・豆苗・春雨・すりごま・酢・砂糖・薄口・ごま油、豆腐・卵・わかめ・鶏ガラ・塩	クッキー 牛乳	薄力粉・卵・油・ベーキングパウダー・砂糖、牛乳
16	水	魚の日	バナナ	魚ごま味噌焼き 胡瓜ゆかり和え 春キャベツと豆腐味噌汁	ホキ・酒・醤油・味噌・すりごま、胡瓜・もやし・人参・ゆかり、春キャベツ・わかめ・豆腐・油揚げ・しめじ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	照り焼きチキンピザ (カミカミの日) 牛乳	強力粉・ドライイースト・油・砂糖・鶏肉・玉ねぎ・しめじ・豆乳シュレッド、牛乳
17	木		ステック人参	焼きシュウマイ 小松菜とひじきサラダ チンゲン菜と椎茸スープ	豚挽き肉・玉ねぎ・人参・椎茸・中華あじ、すりごま・小松菜・もやし・ひじき・かまぼこ・酢・醤油・砂糖、チンゲン菜・玉ねぎ・人参・椎茸・鶏がら・塩・ごま油	にゅう麺 お茶	人参、玉葱・そうめん・かつおだし・醤油・砂糖、麦茶パック
18	金	誕生会	●ふわふわチップ じゃが芋	わかめご飯 タンドリーチキン ミニマト 蓮根サラダ えのき味噌汁 苺	米・混ぜるわかめの素・鶏肉・ニンニク・生姜・酒・醤油・豆乳ソルト・カレー粉・ケチャップ、ミニマト、蓮根・胡瓜・人参・しめじ・すりごま・酢・砂糖・薄口、豆腐・油揚げ・えのき・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ、いちご	誕生日ケーキ 牛乳	アニヴェルセルお店ケーキ アレルギー除去: サンド用食パン・豆乳ホイップ・苺、牛乳
19	土		塩胡瓜	きつねうどん バナナ	寿司揚げ・わかめ・かまぼこ・小ねぎ・うどん麺・かつおだし・薄口、バナナ	二色おにぎり お茶	米・すりごま・塩・ゆかり、麦茶 パック
20	日						
21	月	礼拝 年長児 (お念珠作り)	塩ブロッコリー	五目煮 わかめごま納豆 新玉葱味噌汁	豚肉・厚揚げ・ごぼう・蓮根・人参・椎茸・こんにゃく・大根・カツオだし・醤油・砂糖・酒、新玉ねぎ・豆腐・ねぎ・油揚げ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ、わかめ・すりごま・ひきわり納豆・納豆タレ	チキンライスおにぎり お茶	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・鶏がら・ ケチャップ、麦茶パック
22	火	高木はるとさん リクエストメニュー	ステックごぼう	からあげ ミントマト 胡瓜 タイピーエン(うずらの卵入)	鶏肉・ニンニク・生姜・酒・醤油・片栗粉・薄力粉・揚げ油、ミニマト・胡瓜、鶏肉・春雨・うずら卵・キャベツ・しめじ・玉ねぎ・人参・かまぼこ・鶏がら・塩	青のりラスク(カミカミの日) 牛乳	フランスパン・マヨネーズ・青のり・砂糖・グラニュー糖、牛乳
23	水	魚の日	ミニマト	サバの生姜焼き 野菜の胡麻和え 切干大根味噌汁 りんご	サバ・ホキ・生姜・醤油・酒、小松菜・胡瓜・人参・かまぼこ・すりごま・醤油・砂糖、切干大根・油揚げ・しめじ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ、りんご	キャロット蒸しパン 牛乳	人参・薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖、牛乳
24	木		りんご	春キャベツと鶏肉豆乳シチュー 小松菜のおかか和え	鶏肉・玉ねぎ・じゃが芋・人参・春キャベツ・しめじ・豆乳・鶏がら・砂糖・片栗粉、小松菜・胡瓜・かまぼこ・えのき・カツオパック・醤油・砂糖	おからドーナツスティック 牛乳	おから・薄力粉・砂糖、ベーキングパウダー・油・揚げ油・グラニュー糖、牛乳
25	金	こいのぼり 持ち帰り	●おからスナック かぼちゃ味	ちくわ磯辺揚げ ミントマト カミカミサラダ わかめ味噌汁	ちくわ・薄力粉・青のり・塩・揚げ油、ごぼう・ハム・胡瓜・人参・木耳・マヨネーズ・すりごま、ミニマト、わかめ・玉ねぎ・油揚げ・ねぎ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	フルーツヨーグルト お茶	豆乳ソルト・砂糖・バナナ・いちご・ミカン缶・りんご
26	土		茹でじゃが芋	春キャベツチャーハン 卵スープ	米・ベーコン・玉ねぎ・人参・春キャベツ・ニンニク・コンソメ・醤油、卵・しめじ・長ねぎ・鶏がら・薄口	ちんすこう お茶	薄力粉・砂糖・サラダ油、麦茶 パック
27	日						
28	月		人参スティック	筑前煮 一食納豆 小松菜とあげ味噌汁	鶏肉・蓮根・ごぼう・里芋・こんにゃく・人参・大根・いんげん・かつおだし・醤油・砂糖、ひきわり納豆・納豆タレ、小松菜・玉葱・油揚げ・豆腐・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	ひじきおにぎり お茶	米・ひじき・人参・油あげ・醤油・ 砂糖、麦茶パック
29	火				昭和の日		
30	水	災害訓練	●ポテトとほうれん そうおせんべい	蓮根松風焼き アスパラサラダ じゃが芋と油揚げ味噌汁	鶏挽肉・絞豆腐・玉ねぎ・人参・椎茸・蓮根・すりごま・酒・醤油・砂糖、アスパラガス・かまぼこ・レタス・しめじ・砂糖・薄口、じゃが芋・油揚げ・いりこ・味噌・菌ちゃんふりかけ	ウィンナーマヨパン 牛乳	ウィンナー・強力粉・ドライイースト・砂糖・塩・油・マヨネーズ、 牛乳