

給食だより

4月号 金沢保育園

ご入園ご進級おめでとうございます!

保育園の給食に、様々な食材を取り入れながら、豊かな食体験を通して、子どもたちの食の基礎をつくと共に『楽しく食べる子ども』になってくれたらと思っています。

給食だよりを通して、ご家庭とのつながりを深めていきたいと思いますのでよろしくお願いいたします。



我が園は主食(ごはん)を含めた完全給食となっております。

味付け風ごはんやピラフ、焼きそばやパスタなどの麺類、パン類など・・・主食もバラエティに富んだメニューとなっております!

また、郷土食や伝統食を取り入れて、日本の文化でもある和食の良さも大切にしながら、子どもたちに伝えていきたいと思います。

離乳食はすべて、個別献立となっております。開始時期や月齢に応じた献立となっておりますが、さらに一人一人の噛む力や消化能力の発達に合わせて、大きさや硬さ、食べ具合につきましても配慮し、ご家庭と連携を取りながら無理なくすすめていきますので、ご安心下さい。

また、献立はどんな食材が使われているか、わかりやすく書いておりますので、ご家庭での離乳食作りの参考にさせていただけたらと思います。



アレルギー除去食の対応について

食物アレルギーをお持ちのお子さんには個別に対応をしています。医師の診断指示に基づき(アレルギー疾患生活管理指導書の提出)、保護者と連携しながら、アレルギー除去食献立を作成・配布しています。また、園全体で情報共有をして、安全の確保に努め、個人ネームプレートや専用食器の使用など、間違いがないように提供しています。アレルギーについては、随時ご相談ください。

日(月)	日(火)	1日(水)	2日(木)	3日(金)	4日(土)
		ほっこらタイム(ゼリー)	ほっこらタイム(小魚)	【入園を祝う会】	ほっこらタイム(ゼリー)
		<ul style="list-style-type: none"> ひじきごはん コロッケ セロリのきんぴら ホットウインナー えのき汁 オレンジ・ほうじ茶 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 白身魚の照り焼き 人参の含め煮 いんげんのゴマ和え 豆腐汁 りんご・ほうじ茶 	<ul style="list-style-type: none"> コーンカレーライス ひじきのきんぴら チーズ バナナ ほうじ茶 	<ul style="list-style-type: none"> クロワッサン 鶏肉の唐揚げ ブロッコリー オニオンスープ フルーツ
		<ul style="list-style-type: none"> おせんべい 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> おせんべい スキムミルク 	<ul style="list-style-type: none"> ブルーベリー ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> おせんべい 牛乳
6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	11日(土)
ほっこらタイム(ゼリー)	ほっこらタイム(ミルク)	(肝油)	《お誕生会&お楽しみランチ》 <ul style="list-style-type: none"> 旬入り炊き込みご飯 サラダバイキング 鶏肉のすまし汁 唐揚げ・デザート サラダがえらべる!ドリンクバーもあるよ!	(鉄ゼリー)	(ゼリー)
<ul style="list-style-type: none"> カレーピラフ 肉だんご ブロッコリー 小松菜の卵スープ バナナ ほうじ茶 Ca強化チーズ スキムミルク 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん・鮭ムニエル ほうれん草のおかか和え かぼちゃの甘煮 季節の野菜のみそ汁 オレンジ・ほうじ茶 ジョアヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ふりかけごはん 肉巻き豆腐ステーキ オクラの醤油和え トマト わかめ汁 りんご・ほうじ茶 おせんべい 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> スパゲティ ナポリタン コールスローサラダ ロースハム 卵スープ オレンジ・ほうじ茶 おせんべい スキムミルク 	<ul style="list-style-type: none"> ジャムサンド フランクフルト ブロッコリー コーンスープ フルーツ ほうじ茶 おせんべい 牛乳 	
13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	18日(土)
(せんべい)	(ゼリー)	(肝油)	(ゼリー)	(小魚)	(ゼリー)
<ul style="list-style-type: none"> 煮込みうどんのフワフワ卵とし 高野豆腐・かまぼこ ほうれん草 人参の含め煮 オレンジ・ほうじ茶 バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 白身魚のみそ焼き ブロッコリー トマト 豚汁 バナナ・ほうじ茶 あべかわマカロニ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉の照り焼き かぼちゃサラダ もやし汁 パイ ほうじ茶 おせんべい スキムミルク 	お台所ごはんの日 ~郷土食・伝統食~	<ul style="list-style-type: none"> チキンカレーライス ゴマレンコン チーズ バナナ ほうじ茶 ストロベリー ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> 焼きうどん ブロッコリー かまぼこ 豆腐汁 フルーツ ほうじ茶 おせんべい 牛乳
20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	25日(土)
(ゼリー)	(ミルク)	(肝油)	(ゼリー)	【保育参観・試食会】	(ゼリー)
<ul style="list-style-type: none"> 五目中華 焼き豚 フルーツサラダ ほうじ茶 ふかしもち 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん さばの小味噌煮 アスパラのお浸し かぼちゃの甘煮 季節の野菜のみそ汁 オレンジ・ほうじ茶 ジョアヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> しらすごはん レバーのカレー揚げ 中華サラダ ワンタンスープ バナナ ほうじ茶 おせんべい スキムミルク 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鮭の甘塩焼き 切り昆布とちくわの煮物 豆腐とわかめみそ汁 オレンジ・ほうじ茶 バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏ささ身のゴマ揚げ ほうれん草昆布和え 人参の含め煮 野菜汁 バナナ・ほうじ茶 おせんべい 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> 五目チャーハン ホットウインナー もやしスープ フルーツ ほうじ茶 おせんべい 牛乳
27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	日()	日()
(ゼリー)	(せんべい)		(ゼリー)		
<ul style="list-style-type: none"> 鮭ごはん ハンバーグ ポテトサラダ 野菜スープ パイ ほうじ茶 Ca強化チーズ スキムミルク 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 白身魚の唐揚げ きんぴらごぼう ブロッコリー なめこ汁 バナナ・ほうじ茶 豆腐ドーナツ 牛乳 	昭和の日 	<ul style="list-style-type: none"> しらすとわかめのゴマちらし ちくわの磯辺揚げ シーチキンサラダ 季節の野菜のみそ汁 オレンジ・ほうじ茶 ブルーベリー ヨーグルト 	4月16日 “お台所ごはんの日” 献立 <ul style="list-style-type: none"> 十五穀米入りごはん 納豆(ひじき・ほうれん草・しらす) いり豆腐・厚焼き卵 あさりとかまぼこのみそ汁 オレンジ 	

※行事などの都合で、献立が入れ替わることがあります。また、食材発注の関係で献立内容を一部変更する場合があります。