



# 4月給食だより

くるみ乳児院給食委員会 2024年4月1日発行



あたたかい日が少しずつ増え、春らしくなってきました。晴れた日にはお散歩に出かけ、みんなで春の訪れを喜んでいます。今年度も子どもたちがすくすくと元気に育ち、楽しくおいしく食事ができるように取り組んでいきます。

## くるみ乳児院の食事作りで大切にしていること

- ・和食を中心とした、日本の食文化を大切にしています。
- ・食材はできるかぎり国産のものを使用しています。
- ・天然のだしを使い、素材の味をいかした調理を心がけています。
- ・季節感を大切に、食への興味・関心を育てる取り組みをしています。
- ・1人1人の成長や体調にあわせて、毎日の食事を工夫しています。



## ◆献立表◆



月日	曜日	朝食	昼食	間食	夕食
1日 15日	(月)	パン・チーズ ポテト・バナナ・牛乳	ごはん・豚肉とニラの炒めもの 納豆あえ・みそ汁・果物	黒ゴマクッキー 牛乳	ごはん・アジフライ・スープ スナックエンドウのサラダ
2日 16日	(火)	ふりかけおにぎり 卵焼き・みそ汁	ピラフ・タンドリーチキン なすグラタン・スープ・果物	ぎょうざピザ 牛乳	ごはん・野菜の肉巻き 白菜の煮びたし・みそ汁
3日 17日	(水)	ごはん・さけの塩焼き みそ汁・りんご	オムそば みそ汁・果物	おからバナナマフィン 牛乳	ごはん・肉豆腐 きゅうりの酢のもの・すまし汁
4日 18日	(木)	ごはん・高野豆腐の煮物 みそ汁	菜の花とさけの混ぜごはん 肉じゃが・すまし汁・果物	ヨーグルトゼリー お茶	ごはん・チキン南蛮 切干大根の煮物・みそ汁
5日 19日	(金)	パン・ウインナー ヨーグルト・野菜ジュース	ごはん・赤魚の塩焼き 野菜炒め・すまし汁・果物	チヂミ お茶	ごはん・ミートローフ かぼちゃサラダ・オニオンスープ
6日 20日	(土)	ごはん・野菜の煮物 みそ汁	チャーハン 中華スープ・果物	市販菓子 ミックスジュース	ごはん・厚揚げの筑前煮 ほうれん草のおひたし・すまし汁
7日 21日	(日)	ホットドッグ 豆乳スープ バナナ・牛乳	7日【防災食】ツナの和風パスタ にんじんグラッセ・スープ・果物 21日：あさりのスープパスタ にんじんグラッセ・果物	わかめしらすおにぎり お茶	ごはん・ぶりの照り焼き トマトあえ・みそ汁
8日 22日	(月)	ゆかりおにぎり かぼちゃ煮 みそ汁	三色そばろ丼 かぶとツナの煮物 すまし汁・果物	チーズラスク 牛乳	ごはん・さけのパン粉焼き キャロットラペ えんどう豆のポタージュ
9日 23日	(火)	ごはん 煮魚 みそ汁	たけのこごはん・みそ汁 鶏肉のケチャップ焼き 豆腐とひじきの炒め煮・果物	コーンフレーク 牛乳	ごはん・ロールキャベツ ジャーマンポテト コンソメスープ
10日 24日	(水)	パン・ウインナー ヨーグルト りんご・牛乳	10日：ごはん・スペインオムレツ アスパラソテー・スープ・果物 24日：かき揚げうどん・果物	10日：キャロットゼリー 牛乳 24日：みそおにぎり	10日：カレーライス・フルーツポンチ 24日：ごはん・ふきの煮物 牛肉と白菜の甘辛炒め・みそ汁
11日 25日	(木)	炊き込みごはん ミートボール みそ汁	11日：かき揚げうどん・果物 24日：ごはん・スペインオムレツ アスパラソテー・スープ・果物	りんごのクラフィティ 牛乳	ごはん・さばのみそ煮 白あえ・すまし汁
12日 26日	(金)	パン・チーズ・スープ バナナ・牛乳	ごはん・鶏肉の照り焼き 長芋と油揚げの煮物・みそ汁・果物	マカロニきなこ 牛乳	桜エビとそら豆のおこわ はんぺんフライ・すまし汁
13日 27日	(土)	鶏卵まろおにぎり さつまいも煮・みそ汁	ラーメン 大根の中華煮・果物	市販菓子 牛乳	ごはん・しそつくねハンバーグ きんぴらごぼう・すまし汁
14日 28日	(日)	ホットケーキ りんご・きなこ牛乳	ごはん・さわらの西京焼き 若竹煮・みそ汁・果物	おかず蒸しパン 牛乳	牛丼・みそ汁 じゃがいもの煮っころがし
29日	(月)	パン・ウインナー・ポテト みかん・牛乳	ごはん・豆腐チャンプルー ひじきの煮物・みそ汁・果物	いちごのスコーン 牛乳	えびドリア 野菜のトマト煮・ポトフ
30日	(火)	ごはん・煮魚 みそ汁	ロールパンサンド 豆乳スープ・フルーツヨーグルト	豆腐白玉団子 お茶	ごはん・しゅうまい そうめんサラダ・かきたま汁