

4月給食だより

令和 4年 3月25日 亀田保育園

予定献立表

月 火 水 木 金

今月の目標

給食に慣れ友達と楽しく食べよう～

ご入園、ご進級おめでとうございます。

新しい生活がスタートする4月になりました。

新入園児や、進級して環境や保育士が変わることで、子どもの気持ちも不安定になる時期でもあります。給食室でも子どもたちが普段食べ慣れたものを基本に提供し、子どもたちが園生活に慣れていく姿を見守っていききたいと思います。

今年度も安全でおいしい給食となるように一同協力して頑張りますのでよろしく願いいたします。



鶏肉の香味焼き

<材料> ・鶏もも肉・・・40g ・セロリ・・・4.9g ・人参・・・5.3g
 ・玉ねぎ・・・5.1g ・しょうが・・・0.8g ・にんにく・・・0.4g
 ・三温糖・・・1.6g ・濃い口しょうゆ・・・2.8cc
 ・みりん・・・1.6cc ・酒・・・1.6cc

<作り方>

- ①セロリの葉とスジを取り除き、人参、玉ねぎと一緒にフードプロセッサーでみじん切りにする。
にんにく、しょうがはすりおろす。
- ②①と調味料を混ぜ合わせてから、鶏肉を20分～30分漬ける。
- ③鶏肉の上に漬けた野菜をのせて、180℃の予熱したオーブンで15分ほど焼く。

1	メンチカツ 大根ツナサラダ ミネストローネ 果物 ジャムパン			
4	5	6	7	8
ししゃもフライ おかか和え 玉ねぎの味噌汁 果物 トマト	ハムフライ もやしの彩ナムル 寄席豆腐 ヨーグルト ゆでブロッコリー	春巻き ポテトサラダ ほうれん草の味噌汁 果物 おにぎりデー	鶏肉のごまみそ焼き きんぴらごぼう なめこうどん汁 ゼリー チーズ	塩麴焼き レタスサラダ コーンスープ 果物 スティックパン
11	12	13	14	15
鶏のから揚げ 彩り和え わかめの味噌汁 果物 ゆで卵	豚肉の生姜焼き 野菜炒め なら玉スープ 果物 南瓜煮	ちくわのパン粉焼き 切り干し大根煮 えのきの味噌汁 果物 おにぎりデー	エビカツ ごぼうサラダ 味噌ラーメン汁 ゼリー ゆでブロッコリー	【保育参観】 鮭のみそマヨ焼き キャベツの胡麻和え わかめスープ 果物 ジャムパン
18	19	20	21	22
ポークカレー コールスローサラダ 果物 ゆで卵	鶏肉の香味焼き ひじき煮 もやしの味噌汁 ゼリー トマト	赤魚の揚げ煮 ブロッコリーサラダ 大根の味噌汁 ヨーグルト おにぎりデー	ミニドック アセドアンサラダ 五目うどん汁 果物 チーズ	肉団子 春雨サラダ ポトフ フルーチェ クロワッサン
25	26	27	28	29
あじのさんが焼き 磯和え 豚汁 ヨーグルト ゆでブロッコリー	【誕生会】 三色そぼろ丼 海藻サラダ 水菜のスープ ミニケーキ 煮豆	ココット蒸し シーザーサラダ 青梗菜のスープ 果物 おにぎりデー	シュウマイ 野菜のごま和え 醤油ラーメン汁 フルーチェ トマト	昭和の日

※食材等の都合で献立が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

※点線外は3歳未満児の追加食品です。

※土曜日は卵焼き・具沢山汁・浅漬け・煮豆・牛乳・フルーツです。

|