



# くじら認定こども園離乳食献立表【4月】

栄養士より

	主食	汁もの	おかず	15時おやつ	
1	金	おかゆ	すまし汁	とりにくの煮物、じゃがいも煮物	かぼちゃもち
2	土	おかゆ	すまし汁	とりとやさいの煮物、にんじんの和え物	せんべい
3	日				
4	月	おかゆ	すまし汁	マーボー豆腐、さつま芋煮物	きな粉マカロニ
5	火	おかゆ	にゅうめん汁	さかなの煮物、キャベツのあえ物、バナナ	さつま芋蒸しパン
6	水	おかゆ	やさいスープ	ハンバーグ、こぶき芋、ゆでブロッコリー	五平もち
7	木	おかゆ	すまし汁	とうふの煮物、かぼちゃの煮物	いもぼた
8	金	おかゆ	すまし汁	さかなの煮物、だいこんの煮物	うどん
9	土	おかゆ	すまし汁	とりとやさいの煮物、あおな煮物	せんべい
10	日				
11	月	おかゆ	すまし汁	肉豆腐、キャベツの和え物	ジャムサンド
12	火	ばんがゆ	すまし汁	さかなの煮物、ゆでブロッコリー	さけおかゆ
13	水	おかゆ	すまし汁	さかなの煮物、さつま芋とひじきの煮物	せんべい
14	木	おかゆ	すまし汁	とりの煮物、やさいの煮物	きな粉バナナ
15	金			歓迎遠足 お弁当	にんじんブリッツ
16	土	おかゆ	すまし汁	とりとやさいの煮物、ブロッコリーの煮物	せんべい
17	日				
18	月	おかゆ	すまし汁	さかなの煮物、青菜のおかか和え、バナナ	ビザ風ポテト
19	火	おかゆ	煮込みうどん	にんじんの炒め煮、つきあげ	つきあげ
20	水	おかゆ	すまし汁	とりとやさいの煮物、大豆とにんじん煮、ヨーグルト	ジャムサンド
21	木	おかゆ	すまし汁	さかなの煮物、かぼちゃの煮物	レーズン蒸しパン
22	金	おかゆ	すまし汁	とりの煮物、マカロニ煮	ホットケーキ
23	土	おかゆ	すまし汁	とりとやさいの煮物、コールスロー、フルーツ	せんべい
24	日				
25	月	おかゆ	すまし汁	とうふの煮物、ひじきの煮物	いももち
26	火	おかゆ	すまし汁	さかなの煮物、あおなの納豆和え	ごまトースト
27	水	おかゆ	すまし汁	こいのぼりバーグ、かぼちゃの煮物	じゃこクッキー
28	木	ばんがゆ	ポトフ風スープ	とうふの煮物、キャベツの煮物、バナナ	菜飯おかゆ
29	金			昭和の日	
30	土	おかゆ	すまし汁	とりとやさいの煮物、だいこんの煮物	せんべい

入園・進級おめでとございます。  
園の給食は、旬の食材を使用し、味や栄養に配慮した献立作りを心がけています。子どもたちが楽しみにしてくれる給食を提供できるよう、日々工夫をしております。どうぞよろしく願いいたします。

毎月19日は食育の日です。全国・世界各地の郷土料理を提供します。お楽しみに。  
今月は19日に長崎県の献立を提供します。  
27日はこどもの日お祝い献立です。



春になりあちらこちらに桜の花が咲き、私たちを楽しませてくれていますね。私たちの祖先は桜を眺めて楽しむだけでなく、花や葉も食べものにして味わう知恵を生み出しました。桜の花の塩漬は八重桜、桜の葉の塩漬は大島桜が用いられるそうです。ふだん目にしている桜はソメイヨシノです。花も葉も生ではほとんど香りがしませんが、塩漬にするとクマリンという、独特な香りが生まれるそうです。見て、食べて桜の季節を楽しみましょう。



☆都合により献立を変更する場合がございます