



令和2年度4月献立表



月		火		水		木		金		土	
	 			1	クリームシチュー ミモザサラダ きんぴらごぼう くだもの	2	たけのこごはん 春野菜のがんもどき じゃが芋の和え物 新玉葱のみそ汁	3	肉団子の新玉あんかけ ほうれん草のナムル ジャーマンポテト すいとん汁	4	入園・進級式
6	ジャーマンオムレツ 大豆とひじきの煮物 野菜のピクルス わかめのみそ汁	7	鯖の変わり西京焼き 春雨の中華炒め ゆで野菜 沢煮椀	8	厚揚げのそぼろ煮 ブロッコリーのごま和え チーズ さつま芋のみそ汁	9	バイキング (お楽しみメニュー)	10	鶏のさっぱり煮 トマトと胡瓜の ごま酢和え チーズ そうめん汁	11	三色丼 中華きゅうり わかめスープ 果物
13	さつま芋とひじきの煮物 青菜とえのきのお浸し チーズ 春野菜のみそ汁	14	弁当の日	15	炒り豆腐 煮豆 三色なます かぼちゃのみそ汁	16	~郷土料理の日(愛媛)~ たこめし 鮭の梅みそ焼き 春色サラダ エリンギのすまし汁	17	春キャベツのメンチカツ グリーンマッシュ わかめサラダ 春雨スープ	18	親子うどん かぼちゃサラダ 果物 牛乳
20	ツナのオープン焼き りっちゃんの元気サラダ チーズ ポタージュ	21	鯖のごまみそ焼き 納豆和え ミニトマト むらくも汁	22	五目大豆煮 かに入り酢の物 れんこんのきんぴら じゃがいものみそ汁	23	(料理会) 春野菜たっぷりカレー フレンチサラダ ゆで卵 くだもの	24	レバーのケチャップ和え 蒸キャベツの ゆかり和え チーズ さつま汁	25	菜の花サンド フルーツヨーグルト コーンスープ
27	かぼちゃのそぼろ煮 味噌かんぷら 春雨の酢の物 きのこ汁	28	鮭の菜の花焼き 大豆きんぴら マカロニサラダ みそ汁	29	昭和の日	30	パン ごろごろポトフ かぼちゃのミートグラタン ゆで野菜				

入園・進級おめでとう

在園児の進級をお祝いするかのよう、園舎のチューリップが綺麗に咲いています。毎日の給食を通して、子どもたちに『作る事の楽しみ・食べる事の大切さ』を伝えたり保護者の方ともご家庭の様子など、色々お話ができればいいなと思っています。

~今年もやります! さくら組のお米当番~

お米当番も今年度で三年目になりました。今年度からお米当番に加えて、みそ汁の出る日は『煮干しのだしをとる』お手伝いしてもらおうと思います。今年度も子ども達が、楽しみながら食に関わる取り組みをしていけたらと思っています。

3月のバイキングメニュー(卒園おめでとうバイキングでした)

カレーピラフ 鶏肉のマーマレード煮 ジャムサンド 焼きそば ひじき煮
 フレンチサラダ ゆで枝豆 ミニトマト ぶどうゼリー

*桜組最後のバイキングは、リクエストメニューをたくさん作りました!



キリトリ

月 日の保育士を希望します
 組 保護者名