



4 月 給 食 献 立 予 定 表

R7. 4. 1

大曲こども園

日	曜	献 立 名	未満児主食	お や つ
1	火	ひじき入りつくね、レモン和え、果物	ごはん	牛乳、お菓子
2	水	焼魚、切干大根の煮付、みそ汁、果物	ごはん	牛乳、お菓子
3	木	しょうゆラーメン、ヨーグルト	ラーメン	牛乳、お菓子
4	金	プルコギ炒め、おぼろ汁、果物	ごはん	★おやつクルトン
7	月	マーボー豆腐、三色ナムル、果物	ごはん	牛乳、昆布、お菓子
8	火	鶏肉の照り焼き、野菜炒め、果物	ごはん	牛乳、お菓子
9	水	うどん汁、人参しりしり、果物	うどん	ジョア、お菓子
10	木	カレーライス、コールスロー、ヨーグルト	ごはん	牛乳、お菓子
11	金	ポークビーンズ、フレンチサラダ、果物	パン	★フルーチェ
14	月	豆腐のお好み焼き、みそ汁、果物	ごはん	牛乳、お菓子
15	火	豚汁、カレーサラダ、果物	ごはん	牛乳、お菓子
16	水	セルフの中華丼、マカロニサラダ、果物	ごはん	牛乳、お菓子
17	木	♥ゆかりご飯、鶏肉のレモン煮、ツナ和え、若竹みそ汁、デザート	ゆかりご飯	牛乳、ロールケーキ
18	金	肉じゃが、磯和え、果物	ごはん	牛乳、お菓子
21	月	豆腐のチャンプルー、ビーフン汁、果物	ごはん	★プリンパン
22	火	魚のパン粉焼き、ポイル野菜、友禅和え、果物	ごはん	牛乳、お菓子
23	水	豚肉の生姜焼き、コーンスープ、果物	ごはん	ジョア、お菓子
24	木	ロールパン、豆乳スープ、スパゲティソテー、チーズ	パン	牛乳、小魚
25	金	五目ひじき煮、ゆかり和え、果物	ごはん	牛乳、お菓子
28	月	豆腐の中華煮、ごまドレサラダ、果物	ごはん	★のりのりポテト
30	水	魚の甘酢あんかけ、みそ汁、果物	ごはん	りんごゼリー

♥印は、お誕生会献立です。 ★印は、手作りおやつです。

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	カルシウム mg	塩 分 g
おかずのみ（目標）	343(328)	14.9(15.8)	15.4(14.8)	286(282)	1.4(1.2)
おかず+ごはん（目標）	523(500)	17.2(18.0)	15.6(15.0)	289(285)	1.4(1.2)

*ご飯の目安量は110gです。

<裏面もご覧下さい>



4月0歳児給食献立予定表

R7.4.1

大曲こども園

日	曜	離乳中期	離乳後期
1	火	おかゆ、そばろ煮、野菜スープ煮	おかゆ、そばろ煮、野菜スープ煮
2	水	おかゆ、豆腐と野菜煮、根菜のマッシュ	おかゆ、豆腐と野菜煮、みそ汁
3	木	煮込みうどん、かぼちゃの煮付	煮込みうどん、かぼちゃの煮付
4	金	おかゆ、つぶし豆腐、野菜スープ煮	おかゆ、つぶし豆腐、野菜スープ煮
7	月	おかゆ、豆腐と野菜煮、玉ねぎと人参煮	おかゆ、豆腐と野菜煮、玉ねぎと人参煮
8	火	おかゆ、高野豆腐と野菜煮、野菜のマッシュ	おかゆ、鶏肉と野菜煮、野菜のマッシュ
9	水	煮込みうどん、じゃが芋の煮付	煮込みうどん、じゃが芋の煮付
10	木	おかゆ、麩と野菜煮、じゃが芋と人参のマッシュ	おかゆ、麩と野菜煮、じゃが芋と人参のマッシュ
11	金	パンがゆ、高野豆腐と野菜煮、野菜スープ煮	パンがゆ、高野豆腐と野菜煮、野菜スープ煮
14	月	おかゆ、豆腐と野菜煮、野菜のやわらか煮	おかゆ、豆腐と野菜煮、みそ汁
15	火	おかゆ、麩と野菜煮、じゃが芋と人参のマッシュ	おかゆ、麩と野菜煮、じゃが芋と人参のマッシュ
16	水	おかゆ、高野豆腐と野菜煮、野菜のやわらか煮	おかゆ、高野豆腐と野菜煮、野菜のやわらか煮
17	木	おかゆ、鶏肉と野菜煮、野菜スープ煮	おかゆ、鶏肉と野菜煮、野菜スープ煮
18	金	おかゆ、麩と野菜煮、野菜煮	おかゆ、麩と野菜煮、野菜煮
21	月	おかゆ、豆腐と野菜煮、野菜スープ煮	おかゆ、豆腐の炒り煮、野菜スープ煮
22	火	おかゆ、魚と野菜煮、野菜のマッシュ	おかゆ、魚と野菜煮、野菜のマッシュ
23	水	おかゆ、麩と野菜煮、玉ねぎと人参煮	おかゆ、麩と野菜煮、みそ汁
24	木	パンがゆ、ツナと野菜煮、野菜スープ煮	パンがゆ、ツナと野菜煮、野菜スープ煮
25	金	おかゆ、高野豆腐と野菜煮、じゃが芋と人参のマッシュ	おかゆ、高野豆腐と野菜煮、じゃが芋と人参のマッシュ
28	月	おかゆ、豆腐と野菜煮、野菜のスープ煮	おかゆ、豆腐と野菜煮、野菜のスープ煮
30	水	おかゆ、魚のほぐし煮、野菜のマッシュ	おかゆ、魚のほぐし煮、みそ汁

ご入園おめでとうございます!(^^)!

離乳食は赤ちゃんにとって、必ず通らなければならない大切な過程です。保育園では赤ちゃんの発育状態、健康状態、個人差などを考慮して離乳食を進めています。ご家庭での様子などをお聞かせいただきながら、進めて行きたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

✿保育園の給食では、離乳食の間は果物は出ません。





ご入園、ご進級おめでとうございます



子どもたちは、これから出会う友達や園での新たな生活にわくわく、ドキドキ胸をときめかせていることでしょう。

こども園の給食は、お子さんの成長を見守りながら、下記の通り対応させていただいています。乳幼児期は健康な体づくりの土台となる大切な時期です。ご家庭と連携して取り組んでいきますのでご協力をお願いいたします。

保育園の給食について

こども園の給食は子どもたちの発育を考慮し、『安全安心で、おいしく、必要な栄養が補給できる』ものを提供しています。

食品素材の味を感じられるようにうす味を心がけ、おやつを含め 1 日に必要な栄養価のうち 40～50%を摂取できるよう、計画的に献立作成をしています。

また、国のガイドラインに沿った衛生管理やアレルギー管理を行い、各年代の発達に見合った食材や大きさ・軟らかさ・味付けに配慮した調理を心がけています。

こども園のお友達と一緒に食べる楽しみや味覚を育んでいきましょう。

【給食の内容】

	1～2 歳児（離乳食期除く）	3 歳以上児
午前のおやつ	・主に牛乳（100cc）と米菓	
昼食	・主食 ・副食	・副食 （主食は家庭から持参）
午後のおやつ	・主に牛乳（100 cc）と米菓	・主に牛乳（200 cc）と米菓
	* 手づくりおやつ（月 1 回程度）、その他市販の菓子や飲むヨーグルトなど	

★ 0 歳児：月齢に合わせた離乳食とミルク

* 基本的におやつを提供はありません。ただし離乳完了期では状況により提供する場合があります。

★ ご家庭から持参していただく 3～5 歳児のごはんの目安量

3～5 歳児の 1 食当たりのご飯の目安量は、110～120gです。

実際に食べられる量には個人差がありますが、お子さんの毎日の様子を確認しながら、少しずつ目安量に近づくように調整していきましょう。

※ご家庭でも、お子さんの成長・健康に必要な栄養がとれるように、生活リズムを整え、朝飯・夕飯をバランスよく食べる習慣を整えていきましょう。



給食調理員の丸山、宮田、高橋、大澤です。
よろしくお願いいたします。

