

4がっこんぼて

		あかのなかま からだをつくる	みどりのなかま からだの働きをよくなる	きいろのなかま エネルギーのもとになる	その他調味料	主食	
1	水	☆春休み☆ 肉じゃが・白菜の塩昆布和え・みそ汁	豚肉・塩昆布・豆腐・わかめ・巻麩・みそ	玉ねぎ・人参・絹さや・白菜・キャベツ・きゅうり	じゃがいも・しらたき・油・砂糖	しょうゆ・みりん・だし汁・塩	ごはん
2	木	☆春休み☆ ポークチャップ・ポテトサラダ・コンソメスープ	豚肉・ウィンナー	玉ねぎ・人参・マッシュルーム缶・きゅうり・コーン・小松菜	砂糖・じゃがいも・マヨネーズ	ソース・ケチャップ・塩・コンソメ	ごはん
3	金	☆春休み☆ サバの塩焼き・ほうれん草のツナマヨ和え・みそ汁・動物ゼリー	サバ・ツナ缶・油揚げ・みそ	ほうれん草・もやし・コーン・大根・長ねぎ・フルーツ果汁	マヨドレ・砂糖	塩・しょうゆ・だし汁	ごはん
6	月	【午前保育】 鶏の照り焼き・白和え・みそ汁	鶏肉・豆腐・巻麩・みそ	ほうれん草・人参・しめじ・キャベツ	すりごま・砂糖	しょうゆ・みりん・塩・酒・だし汁	ごはん
7	火	【午前保育】 中華丼・春雨サラダ・中華スープ	豚肉・かまぼこ・わかめ・豆腐	しょうが・白菜・玉ねぎ・人参・チンゲン菜・干ししいたけ・きゅうり・もやし・絹さや	油・片栗粉・ごま油・醤油・砂糖	中華だし・塩・しょうゆ・酢	ごはん
8	水	【午前保育】 かしわうどん・コロコロサラダ・果物	鶏もも肉・油揚げ	小松菜・人参・えのき・長ねぎ・干ししいたけ・コーン・果物	じゃがいも・さつまいも・マヨドレ	だし汁・みりん・塩・しょうゆ	うどん
9	木	【午前保育】 ハンバーグ・マカロニサラダ・コンソメスープ	豚ひき肉・ウィンナー	玉ねぎ・人参・きゅうり・コーン・キャベツ・えのき	じゃがいも・油・パン粉・マカロニ・マヨネーズ	塩・ケチャップ・コンソメ	ごはん
10	金	【午前保育】 赤魚の塩焼き・小松菜のごま和え・さつまいものみそ汁・果物	赤魚・塩麩・油揚げ・みそ	小松菜・キャベツ・コーン・長ねぎ・果物	砂糖・すりごま・さつまいも	しょうゆ・だし汁	ごはん
13	月	【給食開始】 チキンたれカツ・ブロッコリーのおかか和え・みそ汁	鶏ひね肉・かつお節・豆腐・わかめ・みそ	ブロッコリー・人参・きゅうり・しめじ	小麦粉・パン粉・油・砂糖	みりん・しょうゆ・だし汁	ごはん
14	火	カレーライス・切干大根とちくわの和え物・牛乳	豚肉・ちくわ・牛乳	玉ねぎ・人参・切干大根・きゅうり・もやし	じゃがいも・油・砂糖・ごま油	カレールー・ケチャップ・ソース・酢	ごはん
15	水	しょうゆラーメン・ふかし野菜・果物	豚肉	しょうが・人参・キャベツ・長ねぎ・コーン・ブロッコリー・果物	ごま油・じゃがいも・さつまいも・マヨドレ	中華だし・しょうゆ	ちゃんぽん麺
16	木	豚の生姜焼き・塩昆布和え・みそ汁	豚肉・塩昆布・巻麩・みそ	玉ねぎ・ピーマン・人参・しょうが・キャベツ・きゅうり・コーン・もやし・絹さや	油	塩・酒・しょうゆ・みりん・だし汁	ごはん
17	金	麻婆豆腐・中華サラダ・春雨中華スープ・果物	豆腐・豚ひき肉・わかめ・みそ	人参・長ねぎ・ニラ・しょうが・干ししいたけ・もやし・きゅうり・コーン・キャベツ・玉ねぎ・果物	砂糖・片栗粉・ごま油・いりごま・醤油	しょうゆ・酒・酢・中華だし・塩	ごはん
20	月	親子丼・もやしのツナのサラダ・みそ汁	鶏もも肉・鶏卵・ツナ缶・豆腐・油揚げ・みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース・もやし・きゅうり・コーン・しめじ	砂糖・油・マヨドレ・すりごま	だし汁・しょうゆ・酒・塩	ごはん
21	火	【食育の日】 鶏肉のマーマレード焼き・野菜のごまがらめ・たけのこのみそ汁・果物	鶏もも肉・みそ	しょうが・マーマレード・キャベツ・人参・きゅうり・かぶ・たけのこ・えのき・小松菜・果物	砂糖・ごま油・いりごま	しょうゆ・酒・だし汁	ごはん
22	水	【4月誕生会】 唐揚げ・星のハンバーグ・ツナサラダ・コーンスープ・ゼリー	ツナ缶・鶏肉・豚肉	ブロッコリー・人参・コーン・クリームコーン・玉ねぎ・しょうが・キャベツ・みかん缶・フルーツ果汁	油・砂糖・片栗粉・小麦粉・米粉・じゃがいも	ケチャップ・塩・酢・コンソメ・しょうゆ	わかめごはん
23	木	【お弁当DAYのため、きゅうしょくはありません】					
24	金	サバのみそ煮・ひじきの炒り煮・すまし汁・果物	サバ・ひじき・さつま揚げ・豆腐・かまぼこ・みそ	しょうが・ごぼう・人参・干ししいたけ・絹さや・えのき・果物	砂糖・しらたき・油	みりん・しょうゆ・だし汁・塩	ごはん
27	月	ちくわのカレー揚げ・三色おひたし・みそ汁	ちくわ・巻麩・みそ	ほうれん草・コーン・もやし・キャベツ・長ねぎ	小麦粉・油	カレー粉・しょうゆ・だし汁	なめしごはん
28	火	ピピンパ・卵焼き・チンゲン菜のスープ・果物	豚ひき肉・豆腐・鶏卵	ぜんまい水餃子・干ししいたけ・ほうれん草・もやし・人参・玉ねぎ・チンゲン菜・コーン・果物	ごま油・砂糖・いりごま	しょうゆ・塩・中華だし・酢	ごはん
30	木	豚肉の甘辛煮・ひじきサラダ・じゃがいものみそ汁	豚肉・ひじき・ツナ缶・豆腐・油揚げ・みそ	玉ねぎ・キャベツ・ニラ・しょうが・小松菜・コーン	しらたき・砂糖・油・いりごま・マヨドレ・じゃがいも	しょうゆ・みりん・塩・だし汁	ごはん

* 献立内容を変更する場合があります。
* 調味料のマヨネーズは、原材料に鶏卵の入っていない製品を使用しています。
(既製品のマヨネーズは鶏卵が入っている製品を使用している場合があります。)
* メニューを見て、スプーンを持って来て頂いてもかまいません。

令和8年度

給食だより

☆ご入園・ご進級おめでとうございます☆

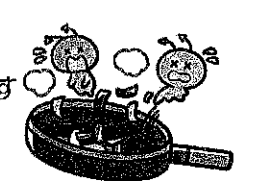
子どもにとって、食事は心身の健やかな発達とともに将来にわたる望ましい食習慣の基礎を築くために大切です。
そこで園では給食を提供するにあたり、以下の点に配慮しています。



○給食提供で配慮していること○

①安全な給食の提供

- ・食中毒を防ぐため加熱調理を中心に提供しています
- ・加工食品、輸入食品の使用は極力控えます



②子どもにふさわしい食事の提供

- ・子どもが食べやすいように調理方法、盛付を工夫します
- ・栄養面に配慮し、薄味を心がけます
- ・毎月、先生と栄養士で給食会議を実施し、具の大きさ、味など話し合っています
- ・彩りや盛付など工夫し、食への楽しみに繋がる提供方法をしています。

★お願い★

園での生活や給食に慣れるまでは給食を食べる量が少ないかもしれません。
日中、元気に活動できるように朝ご飯を食べてから登園するようにお願い致します。



新潟市で食について学ぼう!

毎月の献立に新潟市から「食育の日」として、旬や地域の食材を取り入れて食育の日を意識した給食を提供させていただきます。

食に関する施設が充実している新潟市。
食や花について楽しみながら学べる『食育・花育センター』や農業体験や食品加工の体験ができる『アグリパーク』があります。

- 食育・花育センター：中央区清五郎401
- 新潟市アグリパーク：南区東笠巻新田3044

