

# 4月

# きゅうしよく だより



令和8年4月1日発行



## 目標

楽しく食事をする中で園の食事に慣れる  
初めての園生活、進級して新しいクラスでの生活が始まります。  
食事の時間が大好きで、楽しい時間になるように私達も心がけます。

食事を通して、健康な心と体を育てます。

～ 我園のこだわり ～

- ごはんをしっかり食べる。お米は鯖江産の五分づき米です。
- 汁物、煮物、炊き込みごはんを使う際は、煮干し、昆布、かつお節から取り、化学調味料は一切使用しません。
- 野菜は旬の物で、できるだけ地元の新鮮なものを使います。  
(子供達が園の畑で育てた野菜も使います。)
- 魚、大豆、海藻、野菜を多く使い、和食中心の献立にしています。
- 梅干し、漬物(たくあん・糠漬け)や味噌、塩麴を手作りし取り入れています。
- 牛乳、乳製品、卵は給食に使用しません。またアレルギー除去食にも対応しております。
- 食への興味や関心、喜び楽しさを感じられる様に働きかけます。

## お知らせとお願い



- 新園児さんへ  
園の生活に慣れるまでは、おにぎりと果物を用意します。
- きりん・ぞう・らいおん組さんへ  
毎日、ごはんを持ってきてください。(ふりかけはかけないでください。)ただし、ごはんの日・カレーの日は園でごはんを用意します。(献立表に色付けがしてあります。)
- ★土曜日保育を希望される方は給食がありませんので、おかず付きのお弁当をお持ちください。
- ★おにぎり弁当の日は、うさぎ・きりん・ぞう・らいおん組のお子様は、おにぎりのみお持ちください。
- ★玄関横に、その日の給食と給食室からのメッセージを展示し、ホームページでは、食育の取り組みや、食事の様子等を載せています。お子様と一緒にご覧ください。
- ★朝食は午前中の活動の源となります。  
早寝早起きをして、朝ごはんを食べて登園しましょう。
- ★3歳未満児のお子さんは食べやすい物にメニューを変更することがあります。



食に関する相談などありましたら、  
気軽に給食室までお声がけください。

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
<b>ごはんの日</b> (ごはんはいりません)		1 ・新じゃがごはん ・青菜とえのきの和え物 ・白玉麩のみそ汁	2 ・鶏肉の照り焼き ・春キャベツのりんごのサラダ ・わかめのスープ	3 ・春野菜のポトフ ・青菜ののり和え ・きなこ	4 入園式
6 ・鯖の塩焼き ・ブロッコリーと人参のおかか和え ・ちくわ麩のすまし汁	7 ・がんとじゃが芋の煮物 ・青菜の和え物 ・りんご	8 ・鮭と三つ葉のごはん ・大豆とひじきの炒め煮 ・春キャベツのすまし汁	9 <b>おにぎり弁当の日</b> (うさぎ・きりん・ぞう・らいおん組おにぎりのみお持ちください) ・いよかん	10 ・肉じゃが ・キャベツと青菜の和え物 ・昆布の佃煮 ★人参寒天	11 お弁当 (おかずを忘れずに持参ください)
13 ・豆腐バーグ ・青菜のお浸し ・じゃが芋となめこのみそ汁	14 ・魚のごま焼き ・焼きさつま芋 ・茹でブロッコリー ・春雨スープ	15 ・蒟と厚揚げのごはん ・スナップえんどうのナムル ・春キャベツとわかめのみそ汁	16 ・鶏肉の唐揚げ ・新ごぼうの塩きんぴら ・豆腐のみそ汁	17 ・鯖のちゃんちゃん焼き ・麩と玉ねぎのすまし汁 ・デコボン	18 同上
20 ・鮭の塩麴焼き ・スナップえんどうとブロッコリーのおかか和え ・じゃが芋のすまし汁 ★よもぎおはぎ(3歳未満児)	21 <b>カレーの日</b> ・しんよこえカレー ・春キャベツとわかめの酢の物 ・ジューシーフルーツ	22 ・春キャベツのピラフ ・青菜と焼き揚げの和え物 ・さつま芋のみそ汁	23 ・魚の照り焼き ・ポテトサラダ ・えのきと湯葉のすまし汁 ★よもぎ団子(3歳以上児)	24 ・春雨入り麻婆豆腐 ・青菜と切干し大根の和え物 ・いちご	25 春の遠足
27 ・鯖と春キャベツの蒸し焼き ・焼きじゃが ・にゅうめん汁 ★五平餅(3歳未満児)	28 ・魚のカレー焼き ・茹で野菜 ・きのこ ・ほうれん草の豆乳スープ	29 <b>昭和の日</b>	30 ・酢鶏 ・ブロッコリーのごま和え ・昆布の佃煮 ★五平餅(3歳以上児)	★印は手作りおやつの日です。 ※旬の果物を週に1～2回使用しています。 ※『カレーの日』は、3歳以上児のお子さんも、スプーンをお持ちください。 ※年齢や行事等により、食材やメニューが、一部変更する場合があります。ご了承ください。	