

4月

きゅうしよく だより



令和7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
	1 ・ポークチャップ ・茹でスナップえんどう ・春雨スープ	2 ・新じゃがごはん ・青菜とえのきの和え物 ・うす揚げと 玉ねぎのみそ汁	3 ・鮭の塩麴焼き ・茹でブロッコリー ・焼きさつま芋 ・豆腐のすまし汁	4 ・春野菜のポトフ ・青菜ののり和え ・いちご	5 入園式
7 ・鯖の塩焼き ・ブロッコリーと 人参のおかか和え ・にゅうめん汁	8 カレーの日 ・しんよこえカレー ・春キャベツと わかめの和え物 ・デコボン	9 ・たけのこ入り 炊き込みごはん ・青菜ともやしのナムル ・ちくわ麴のみそ汁	10 ・魚の照り焼き ・ポテトサラダ ・えのきと三つ葉のすまし汁 ★にんじん寒天	11 ・鶏肉の唐揚げ ・春キャベツと りんごのサラダ ・わかめと玉ねぎのみそ汁	12 お弁当 (おかずを忘れずに 持参ください)
14 ・肉じゃが ・ビーフンサラダ ・昆布の佃煮	15 ・がんもと じゃが芋の煮物 ・青菜の和え物 ・りんご	16 ・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	17 おにぎり弁当の日 (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) ★スイートポテトパイ	18 ・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	19 同上
21 ・魚のムニエル ・焼きさつま芋 ・茹でブロッコリー ・わかめのスープ	22 ・鶏肉の照りつけ ・新ごぼうの 塩きんぴら ・豆腐のみそ汁 ★よもぎ饅頭(3歳以上児)	23 ・落と厚揚げのごはん ・青菜のおひたし ・春キャベツと もやしのみそ汁	24 ・ハンバーグ ・スナップえんどうの和え物 ・じゃが芋と なめこのみそ汁 ★よもぎ饅頭(3歳未満児)	25 ・鯖のちゃんちゃん焼き ・麴のすまし汁 ・デコボン	26 春の遠足
28 ・春雨入り麻婆豆腐 ・青菜と 切干し大根の和え物 ・いちご	29 昭和の日	30 ・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	ごはんの日 (ごはんはいりません)	★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。	