



給食だより

令和5年4月 波島保育園

暖かな春の陽気とともに、新生活がスタートしました。
おいしい給食で、子ども達の楽しい園生活を支えていきたいです。

誕生会メニュー 4月21日(金)

たけのこ炊き込みご飯
ササミチーズフライ ミモザサラダ
菜の花のすまし汁 いちご

みんなで春の食材をいっぱい食べて、
春気分を満喫しましょうね♪

「新じゃがいも」「新玉ねぎ」の季節です！



収穫して貯蔵や乾燥させず、出荷されますので、皮が薄くて、みずみずしいので、玉ねぎはサラダにオススメです。

新じゃがいもは皮つきで、食べられます。

園でも、新じゃがいもをフライドポテトにしました。

青のりの風味がよく、みんな大好きです。



園での給食は、ご飯を中心に主菜と副菜を組み合わせ、バランスの良い食事と、季節の様々な食材を積極的に取り入れて、提供しています。

また、年齢に合わせて、食べ物大きさや硬さを調整し、食べやすくしています。

安心で安全な給食作りに努めていきますので、1年間どうぞよろしくお願いたします。



日	曜	副 食	おやつ	未満児朝のおやつ	離 乳 食
10 ・ 24	月	豆腐のそぼろ煮 きゅうりとかまぼこの酢の物 チンゲン菜のみそ汁	お茶 フルーツヨーグルト	牛乳 あられ	白かゆ 豆腐のそぼろ煮 みそ汁
11 ・ 25	火	魚のムニエル 添え・ブロッコリー つわぶきの炒め煮 野菜スープ	牛乳 日向夏 せんべい	牛乳 チーズ	白かゆ 魚の照り焼き 野菜のスープ
12 ・ 26	水	カレー ごまじゃこ和え オレンジ	牛乳 豆乳蒸しパン	牛乳 ヨーグルト	白かゆ 鶏肉の旨煮 野菜スープ
13 ・ 27	木	魚のチーズ焼き 大豆とひじきの炒り煮 筍のみそ汁	牛乳 フレンチトースト	牛乳 バナナ	白かゆ 魚の甘煮 みそ汁
14 ・ 28	金	ジャガイモの煮物 白菜のツナ和え チンゲン菜のみそ汁	牛乳 手作りプリン クラッカー	牛乳 お菓子	白かゆ 鶏肉のうま煮 みそ汁
1	土	肉うどん 春キャベツの即席漬け みかん	牛乳 バナナ 菓子	牛乳 ビスコ	煮込みうどん 白かゆ
3 ・ 17	月	魚の香味ソース 野菜サラダ もやしみそ汁	牛乳 ジャムサンド	牛乳 バナナ	白かゆ おやき みそ汁
4 ・ 18	火	ミネストローネ チキン甘煮 甘酢白菜	牛乳 いちご お菓子	飲むヨーグルト	白かゆ 鶏のトマト煮 すまし汁
5 ・ 19	水	かぼちゃとミンチのみそ煮 ほうれん草ののり和え かきたまスープ	牛乳 オレンジゼリー ビスケット	牛乳 チーズ	白かゆ かぼちゃの煮物 すまし汁
6 ・ 20	木	鶏のからあげ ごまヨサダ もずくスープ	牛乳 りんごケーキ	コーンフレーク	野菜かゆ 魚のそぼろあんかけ 野菜のスープ
7	金	サーモンシチュー コールスローサラダ オレンジ	お茶 おにぎり	牛乳 せんべい	白かゆ 根菜と鶏肉の煮物 みそ汁
8 ・ 22	土	ぶつとん煮 ポパイスープ 果物缶	牛乳 バームクーヘン	牛乳 クッキー	白かゆ 鶏そぼろ 野菜スープ

※行事などで献立が変わることがあります。