

# 4月の給食だより

【今月の目標】  
みんなと一緒に  
楽しく食べよう

2025年3月31日  
足羽東こども園

日	曜	献立名	9時30分 (未満児)	15時(全員)	延長保育 (飲み物 お茶)
1	火	しろみさかなのぼんこやき きゃべつとにんじんのソテー かぼちゃとねぎのみそしる	牛乳 クッキー	おちゃ あげせんべい	ビスケット
2	水	ぶたじゃが コーンいりきゅうりのすのもの わかめとたまねぎのみそしる	牛乳 塩せんべい	おちゃ きなこマカロニ	クッキー
3	木	まーぼーどうふ しゅうまい みかんいりはるさめサラダ	牛乳 ポーロ	おちゃ こぎかなせんべい	せんべい
4	金	たまねぎいりにくのさっぱりに ほうれんそうとコーンのおひたし ふとさつまいものみそしる	牛乳 じゃが芋せんべい	ミルク ビスケット	ビスケット
5	土	(土曜保育ご利用の方は、弁当・お茶・箸を持参下さい)	お茶 せんべい	お茶 ビスケット	
7	月	ちくわのいそべあげ かつおいきぎみなっとう かぼちゃのふくめに そうめんじる	牛乳 紫芋せんべい	おちゃ むしばん	クッキー
8	火	お楽しみ弁当の日🍱(子供の食べられる量を入れて下さい)	牛乳 ゼリー	おちゃ かぼちゃせんべい	せんべい
9	水	チキンカレーシチュー スティックきゅうり フルーツミックスヨーグルト	牛乳 ソフトせんべい	ミルク しょうゆせんべい	ビスケット
10	木	あかうおのにつけ きゃべつのおかかに うすあげとにんじのみそしる	牛乳 お米パフせんべい	おちゃ バナナ	クッキー
11	金	ヒレカツ こまつなのおひたし だいこんとにんじのみそしる パインかん	牛乳 ほうれん草煎餅	ミルク ビスケット	せんべい
12	土	(土曜保育ご利用の方は、弁当・お茶・箸を持参下さい)	お茶 せんべい	お茶 ビスケット	
14	月	さけのムニエル げんきピーマンのきんぴらため たまねぎときゃべつのみそしる	牛乳 お子様せんべい	おちゃ さつまいもチップ	ビスケット
15	火	とりにくのケチャップに ブロッコリーのおかかあえ とうふとえのきのスープ	牛乳 ウエハース	おちゃ ヨーグルト	クッキー
16	水	誕生会🎂 たけのごはん ポテとおこめのささみカツ きゅうりとにんじんのマヨネーズあえ ほしふとわかめのみそしる	牛乳 野菜家族	カルピス ロールケーキ	せんべい
17	木	てりやきにくだんご マカロニサラダ もやしとたまねぎのスープ	牛乳 クッキー	おちゃ やきいも	ビスケット
18	金	たまねぎいりぶたにくのしょうがやき にんじんいりきゅうりのナムル さつまいもとねぎのみそしる	牛乳 えびせん	ミルク Caせんべい	クッキー
19	土	(土曜保育ご利用の方は、弁当・お茶・箸を持参下さい)	お茶 せんべい	お茶 ビスケット	
21	月	さばのみそに きゃべつゆかりあえ とうふとしめじのすましじる あじつけのり	牛乳 ポーロ	おちゃ たまごせんべい	せんべい
22	火	2しょくごはん わかどりのからあげ コーンいりキャベツサラダ ふとたまねぎのみそしる	牛乳 ソフトせんべい	おちゃ ゼリー	ビスケット
23	水	てづくりハンバーグ こぶきいも ジュリアンスープ	牛乳 小魚家族	ミルク ビスケット	クッキー
24	木	パンの日🍞 オムレツ カレーふうみのやさしいいりスパゲティいため じゃがいもとベーコンのスープ	牛乳 クッキー	ミルク やさいせんべい	せんべい
25	金	ポークカレーシチュー ふくしんづけ ゼリー	牛乳 ウエハース	おちゃ ジャムサンド	ビスケット
26	土	(土曜保育ご利用の方は、弁当・お茶・箸を持参下さい)	お茶 せんべい	お茶 ビスケット	
28	月	お楽しみ弁当の日🍱(加工食品にも火を通し、冷めてから蓋をしましょう)	牛乳 ビスケット	おちゃ ほしたべよ	クッキー
29	火	昭和の日🎌			
30	水	ぶたにくのりんごソースいため いんげんのごまあえ うどんいりすましじる	牛乳 せんべい	ミルク ひじきあられ	せんべい

※給食者の状況によって献立が変わることがあります。

手作りおやつ

## 食育活動

15日 たけのこの皮むき(4,5歳児)  
22日 おにぎり作り🍙(4,5歳児)  
随時 キャベツちぎり等を行います。



## 【今月使用する食材の産地】

北海道 青森 千葉 群馬 長野 愛知  
岐阜 静岡 富山 石川 福井 徳島 香川  
高知 佐賀 熊本 フィリピン メキシコ

# 食育だより

\*子ども達が献立を読めるように平仮名表記が多くなっています。ご家庭でお子様と一緒に確認してみてください。

新年度を迎え、新入園児も加わってにぎやかな園生活がスタートします。子どもたちにとって、友達と食べる食事やさまざまな活動など、園での新しい体験は成長の上でとても大切です。特に「毎日の食事」は子どもの心と体の成長や発達を支える基礎となります。「美味しい」や「楽しい」など食事を通して食べ物を大切にすることやマナーなどを身に付けていきます。子ども達がより良い食生活が送れるよう、職員一同心を込めた食事作りに取り組んでいきます。

## お楽しみ弁当について

○こども園では毎月2回「お楽しみ弁当」の日を設けています  
(6月～9月はお弁当の日はありません)



○弁当箱、弁当袋など、すべてに分かりやすい位置に名前の記入をお願いします

○ご飯やおかずはお子様の食べられる量、食べやすい大きさ・固さに合わせて下さい

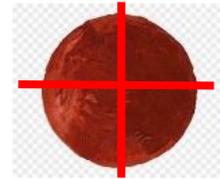
○一口サイズのおにぎりや食べ慣れたおかずなど、自分で食べやすいように配慮をお願いします

○爪楊枝やピック類は怪我の危険性がある為、0～2歳児は禁止とします

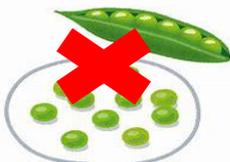
【誤嚥・窒息事故防止の為、次の食品は使用にご注意ください】

○プチトマトやぶどう、さくらんぼ等は使用しないか、**球状の物を使用する場合は**

**必ず 1/4 にカットをお願いします**



○**豆類(枝豆・グリーンピース・煮豆等)、球形のチーズ、ゼリー、こんにゃくゼリー、プリン等は使用しないようにお願いします**



※内閣府「教育・保育施設における事故防止及び事故発生時の対応の為のガイドライン」  
消費者庁ホームページより

○**なお配慮されていないおかず等が入っていた場合はそのまま持ち帰りますので、ご了承下さい**

## お米持参について(3～5歳児)

- ・お米は毎月5日までにお持ちください
- ・袋、ビニールともに記名をお願いします
- ・量は1升分(1.5kg)です
- ・持参した日はコドモンでもお知らせ下さい



## 給食で使用する食材について(乳・卵不使用)

和風だし・コンソメ  
ハム・ベーコン・ウインナー  
カレールウ・ハヤシルウ・シチュールウ  
マヨネーズ・手作りドレッシング  
豆乳ヨーグルト(昼食のみ)

\*上記の食材は全園児が同じ物を食べられるように配慮しています

