



4月のこんだてひょう



宮古保育園
R 03・3・25

| | 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 | |
|----|---|--|---|---|---|---------------------|----------|
| 午前 | <p>入園・進級おめでとうございます。新年度を迎え、子どもたちも新しい生活が始まります。子どもたちが元気に毎を送るためには早寝、早起きで生活リズムを整え、毎朝きちんと朝ごはんを食べることが大切です。早寝、早起きで気持ち良く目が覚め、落ち着いて朝ごはんが食べられるように生活習慣をつけていきたいですね。今年度もよろしく願います。</p> | | | | 1 ソフトせん 麦茶 | 2 ビスコ 麦茶 | 3 お焼き 麦茶 |
| 昼食 | | | | 手作りお弁当 | 麦ごはん マッシュポテト 麻婆豆腐 ブロッコリーのおかか和え みそ汁 果物 | チャーハン サラダ スープ 果物 | |
| 午後 | | | | 米粉蒸しパン 牛乳 | | | |
| 午前 | 5 入園式 | 6 マカロニきな粉 麦茶 | 7 じゃがお焼き 麦茶 | 8 小松菜せん 麦茶 | 9 青のりラスク 麦茶 | 10 クッキー 麦茶 | |
| 昼食 | 入園式 | おにぎり ごま和え ～おにぎりの日～ 焼魚 小松菜のシラスサラダ みそ汁 果物 | 麦ごはん 納豆 松風焼き 南瓜のあんかけ すまし汁 果物 | 麦ごはん トマト 鯖と人参の煮物 ポテトサラダ 旨煮椀 果物 | 麦ごはん ゆで野菜 揚げ豆腐の野菜あんかけ 納豆あえ みそ汁 果物 | スパゲティ サラダ スープ 果物 | |
| 午後 | 南瓜のソフトクッキー 牛乳 | | | スイートポテト 牛乳 | もちもちチーズパン 牛乳 | フルーツヨーグルト | |
| 午前 | 12 蒸しパン 麦茶 | 13 胡麻ポッキー 麦茶 | 14 ホットケーキ 牛乳 | 15 ジャムパン 麦茶 | 16 ポーロ 麦茶 | 17 せんべい 麦茶 | |
| 昼食 | 麦ごはん 枝豆 カレー風肉じゃが キャベツの中華サラダ みそ汁 果物 | 麦ごはん 鮭フレーク タラフライ ほうれん草のごま和え みそ汁 果物 | 麦ごはん コーンソテー サバと大豆の煮つけ 茄子の炒め煮 南瓜のみそ汁 果物 | 麦ごはん 根菜煮 チーズオムレツ わかめサラダ スープ 果物 | 麦ごはん アスパラソテー 高野豆腐の肉詰め 白菜の磯和え サンラータン 果物 | オムライス サラダ スープ 果物 | |
| 午後 | クッキー 牛乳 | | | 揚げパン 牛乳 | ごへいもち 麦茶 | Feウエハース ヨーグルト | |
| 午前 | 19 じゃがクッキー 麦茶 | 20 ラスク 麦茶 | 21 ウエハース 麦茶 | 22 蒸かし芋 麦茶 | 23 わかめせん 麦茶 | 24 ビスコ 麦茶 | |
| 昼食 | 麦ごはん 和え物 きのこハンバーグ 南瓜サラダ 野菜スープ 果物 | 麦ごはん 芋の甘煮 タラの野菜あんかけ 春雨サラダ みそ汁 果物 | パン 人参グラッセ ～パンの日～ チキン南蛮 アスパラサラダ わかめスープ 果物 | 麦ごはん ブロッコリー ビーンズカレー 大根のナムル 卵スープ 果物 | 麦ごはん 卵焼き 鶏肉と野菜の甘酢煮 ブロッコリーの胡麻和え みそ汁 果物 | 中華丼 和え物 みそ汁 果物 | |
| 午後 | Caせんべい 牛乳 | | | 金時スコーン 牛乳 | ジャムパン 牛乳 | かぼちゃかん | |
| 午前 | 26 クラッカー 麦茶 | 27 ツナお焼き 麦茶 | 28 小魚せん 麦茶 | 29 昭和の日 | 30 ビスケット 麦茶 | | |
| 昼食 | 麦ごはん トマト 肉団子の酢豚風 サラシパサラダ みそ汁 果物 | 麦ごはん ぶりかけ 鮭の西京焼き れんこんのきんぴら 豆腐の旨煮椀 果物 | おたんじょうかい | 昭和の日 | 麦ごはん 枝豆 ポークビーンズ 小松菜の白和え 春雨スープ 果物 | | |
| 午後 | せんべい 牛乳 | | | こいのぼりサンド 牛乳 | 昭和の日 | シュガーラスク 牛乳 | |

1日(木) 手作りお弁当
 6日(火) おにぎりの日
 (さくらんぼ組は園で用意します)
 21日(水) パンの日
 (さくらんぼ組は園で用意します)
 28日(水) 誕生会
 <完全給食>

※献立表の赤字は未満児のみの献立です。
 ※材料の都合により献立の変更がある場合があります。

食育目標 園の食事に慣れる
 0.1.2歳児～いろんな食べ物があることを知る
 3歳以上児～楽しい雰囲気の中で食事をする

初めのうちは、子どもたちも新しい環境の中で過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思います。どんな人がどんな場所で給食を作っているのかを知ることは安心にもつながります。みんなで食事をする楽しさに気づけるように、保育者や給食担当で協力して進めていきたいと思います。