



給食だより



2025.4月号
加茂白百合幼稚園

ご入園、ご進級おめでとうございます。
春らしい陽気になり、いよいよ新年度がスタートしました。
今年度も、子どもたちの心と体の健康を支えるため、安心・安全で栄養バランスのとれた給食を提供していききたいと思います。
このおたよりでは、給食や食に関する様々な情報をお知らせしていきたいと思っておりますので、1年間どうぞよろしくお願い致します。

当園での給食について



- ◎手作りの食事を心がけ、ごはん（米）を中心に、主食・主菜・副菜・汁物をそろえ、季節ごとの旬の食材を取り入れた献立です。
- ◎毎月のお誕生会には、お誕生会メニューを提供します。
- ◎行事食を取り入れています。
- ◎園の畑で収穫した野菜を給食で提供します。
- ◎だし汁や素材の味を生かした薄味を心がけています。
- ◎地元のお店より、多くの食材を仕入れています。



給食を展示しています

当日の給食サンプルを玄関に展示していますので、ご覧ください。



毎朝チェック

- 1日を楽しく過ごせるよう、朝の健康チェックをしましょう。
- 顔色はいいですか？
 - すっきり目が覚めましたか？
 - 体はだるくないですか？
 - 食欲はありますか？
 - 下痢や便秘はしていませんか？
- おかしいと思ったら熱を測り、無理をせず休ませてください。

レシピ紹介

「鶏の海苔焼」

(大人2人と子ども2人分)

- 【材料】
- 鶏もも肉 250g
 - しょうゆ 小さじ2
 - みりん 小さじ1
 - きざみのり 適量
 - 油 大さじ1

【作り方】

1. 鶏肉を食べやすい大きさに切る。
2. ★を混ぜ合わせ、鶏肉に加えよくもみ込み、30分程漬け込む。
3. 天板に油をしき、漬け込んだ鶏肉を並べ、きざみのりを散らす。
4. 180℃熱したオーブンで15～20分位焼いたらでき上がり。
(※オーブンがない場合は、フライパンで焼いてもOKです。)



「いただきます」の意味

「いただきます」は、ただ「食べます」という意味で言うのではなく、さまざまな動植物の「命をいただきます」という意味も込められています。心から感謝して、食事を始めましょう。

＜お弁当についてのお願い＞

給食では、提供する食材や形態について子どもたちが安全に食べることができるように努めています。
お弁当デーの際にも、誤嚥をおこしやすい次の食材については、お控えいただくか細かく切ってください。

- ・ミニトマト
- ・うずらの卵
- ・球状のチーズ
- ・ミニポール
- ・ぶどう
- ・枝豆



※こんにゃくゼリーは危険が高いためお控えください。
※つぼみぐみ、ちゅうりっぷぐみ、ももぐみは、ピックの使用はお控えください。



月	火	水	木	金
 <おわがい> 30日(水)は、スプーンの用意をおわがいをします。				
7	8	9	10	11
ごはん さと芋のすまし汁 鶏肉のごまみそ焼 きゃべつと ツナのサラダ さくらゼリー	ごはん なめこ汁 白身魚のフライ 切干大根のうま煮 パイン	菜めしごはん ウィナーのスーフ煮 チーズオムレツ バナナ 牛乳	ごはん もやしのみそ汁 さけの塩こうじ焼 ビーフンのカレー炒め オレンジ	ごはん はんぺんのすまし汁 焼ぎょうざ ポテトサラダ いちご
エネルギー(Kcal) 328 塩分(g) 1.4	エネルギー(Kcal) 354 塩分(g) 1.6	エネルギー(Kcal) 468 塩分(g) 1.8	エネルギー(Kcal) 350 塩分(g) 1.3	エネルギー(Kcal) 352 塩分(g) 1.5
14	15	16	17	18
ごはん ミートボールの トマト煮 きゃべつゆかり和え 焼のり(未調理:青のり) 牛乳	ごはん 若竹汁 さばのみそ煮 フロッキーの おかか和え バナナ	食パン やさいとベーコンの スーフ ミートローフ パイン 牛乳	ごはん かぼちゃのみそ汁 鶏肉のマーマレード焼 だいごんのきんぴら ヨーグルト	ごはん 炒り豆腐 パスタサラダ ぶかしさつま芋 むぎ茶
エネルギー(Kcal) 414 塩分(g) 1.6	エネルギー(Kcal) 336 塩分(g) 1.7	エネルギー(Kcal) 432 塩分(g) 2.0	エネルギー(Kcal) 364 塩分(g) 1.5	エネルギー(Kcal) 438 塩分(g) 1.1
21	22	23	24 お誕生会メニュー	25
ごはん ワンダンスーフ かわいのみそチーズ焼 五目豆 オレンジ	ももばらゆいぐみ お弁当デー 	食パン ミネストローネスーフ もやしの ドレッシングサラダ パイン 牛乳	五目ごはん 鮭とわかめのすまし汁 鶏肉の海苔焼 青菜のお浸し いちごクレープ (未調理:イチゴゼリー)	ごはん 親子煮 コールスローサラダ ごまふりかけ みかん むぎ茶
エネルギー(Kcal) 364 塩分(g) 1.0		エネルギー(Kcal) 383 塩分(g) 1.9	エネルギー(Kcal) 369 塩分(g) 2.0	エネルギー(Kcal) 369 塩分(g) 1.2
28	29	30	(よくかんで) 食べよう 	
ごはん とうふのみそ汁 いわしのかぼ焼 (未調理:かわい)の煮付 春きゃべつの 昆布サラダ バナナ	昭和の日 	ごはん かぼちゃの 豆乳シチュー はるさめサラダ ひじきふりかけ ジョア(いちご)		
エネルギー(Kcal) 374 塩分(g) 1.5		エネルギー(Kcal) 439 塩分(g) 1.6		

(お願い) 材料等の都合により献立を変更することがありますのでご了承ください。