

給食だより

2022年4月号
川口西こども園

入園、進級おめでとうございます。今年度も、子どもたちにおいしい給食を提供していきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

給食について

給食は、旬の食材を取り入れた、薄味のものになっています。大量に調理することで、色々な食材からうまみが出て、薄味でもおいしく食べられます。

先生や友達と一緒に食べる中で、いろいろな食材に触れ、楽しい給食の時間を過ごしてほしいと思います。

また、毎日の給食と午後のおやつを、15:45~17:00の時間帯に乳児棟玄関と本棟玄関に展示していますので、迎えの際にご覧ください。

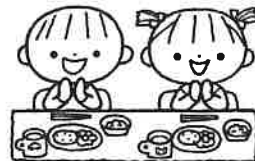
0・1歳児の保護者の方へ

乳児期は、身体や口腔機能の発育・発達において、個人差の多い時期です。園では、一人ひとりの食べる様子を見ながら、個々にあった調理形態を進めていきます。

また、園では、基本のご家庭で食べたことのある食材を提供します。まだ食べたことのない食材については、献立表を参考に、事前に食べてみてください。

今月の給食から

肉みそ丼

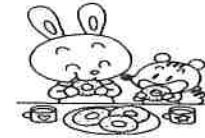


材料(4人分)

豚ミンチ・・・120g
人参・・・35g
生しいたけ・・・20g
たまねぎ・・・120g
ねぎ・・・20g
食油・・・4g
しょうゆ・・・12g
砂糖・・・8g
赤味噌・・・8g 水・・・40g
みりん・・・4g 片栗粉・・・4g

作り方

- ① 人参はみじん切り、たまねぎ、生しいたけは小さい角切り、ねぎは小口切りにする。
- ② 鍋に油を入れ、豚ひき肉を炒め、人参、たまねぎ、生しいたけ、ねぎの順に加えて炒める。
- ③ ②に分量の水を入れて煮る。(水加減は調整する)
- ④ 調味料を入れて味を整え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑤ ご飯を盛りつけ、その上に肉みそをのせる。



4月のおやつ予定表



おやつには牛乳がつきます。◎は手作りおやつです。

日	曜日	朝 (1・2歳児のみ)	昼(全児)	日	曜日	朝 (1・2歳児のみ)	昼(全児)
1	金			16	土	きなこもちせん	サラダせん
2	土	アンパンマンせんべい	ぼたぼた焼き	17	日		
3	日			18	月	◎チーズカナッペ	◎きなこ入り豆乳蒸しパン
4	月	動物ビスケット	◎りんごゼリー	19	火	◎レモンラスク	◎クッキー
5	火	◎ジャムサンド	◎人参ごはん	20	水	◎じゃがいものオープン焼き	◎ヨーグルト和え
6	水	◎あられ麩	◎ラスク	21	木	◎カップケーキ	◎もちもちパン
7	木	◎蒸しパン	◎ドーナツ	22	金	◎マカロニきなこ	◎洋風おこし
8	金	◎フライドおさつ	◎バナナケーキ	23	土	ビスコ	しょうゆせん
9	土	マンナビスケット	雪の宿	24	日		
10	日			25	月	◎小倉蒸しパン	◎アスパラベーコンのチーズパイ
11	月	◎シュガーパイ	◎大学いも	26	火	◎クラッカージャムサンド	◎マーブルケーキ
12	火	◎フライドポテト	◎黒蒸パン	27	水	◎シュガートースト	◎グレープゼリー
13	水	◎ホットケーキ	◎ヨーグルトゼリー	28	木	◎バナナのヨーグルト和え	◎たけのこごはん
14	木	◎フルーツカナッペ	◎じゃこ菜めし	29	金		
15	金	◎セサミトースト	◎みたらしポテト	30	土	ミニサラダ	源氏パイ

今月のおやつから

ヨーグルトゼリー

材料(4個分)

ゼラチン(粉)・・・6g
水・・・48g
牛乳・・・60g
砂糖・・・28g
ヨーグルト・・・100g
レモン汁・・・4g

作り方

- ① 粉ゼラチンは48gの水でふやかす。
- ② 牛乳・砂糖を弱火にかけ、①を加えて煮溶かす。
- ③ ②の火を止めて、ヨーグルト・レモン汁を加えて混ぜ、型に流し入れ冷蔵庫で冷やしかためる。



もみじ組(0歳児)・給食献立表 4月

川口西こども園

		午前おやつ	離乳食	午後おやつ
1	金		入園進級式	
2	土	ベビー菓子	豚肉と野菜の煮物 スティックきゅうり	ベビー菓子
3	日			
4	月	ベビー菓子	肉じゃが風 茹ブロッコリー	りんごゼリー
5	火	ジャムサンド	魚と野菜の煮物 かぼちゃの甘煮	にんじんご飯
6	水	ベビー菓子	豚肉と野菜の味噌煮 春キャベツの煮びたし	バナナサンド
7	木	蒸しパン	鶏肉と野菜の煮物 スティックポテト	豆腐のきなこかけ
8	金	ふかし芋	野菜のあんかけうどん スティックきゅうり	バナナケーキ
9	土	ベビー菓子	豆腐の含め煮 ほうれん草の煮びたし	ベビー菓子
10	日			
11	月	ベビー菓子	豚肉と野菜の煮物 スティックきゅうり	さつまいもきなこ
12	火	スティックポテト	魚と野菜の煮物 にんじんの甘煮	蒸しパン
13	水	ホットケーキ	アスパラとキャベツの味噌煮 コロコロポテト	ヨーグルトゼリー
14	木	バナナ	鶏肉と野菜の煮物 さつまいもの甘煮	じゅこ菜めし
15	金	きなこパン	牛肉と野菜のトマト煮 スティックきゅうり	みたらしポテト
16	土	ベビー菓子	炒め豆腐 小松菜の煮びたし	ベビー菓子
17	日			
18	月	ベビー菓子	シーチキンと野菜の煮物 にんじんの甘煮	きなこ入り豆乳蒸しパン
19	火	シュガーパン	鶏肉と野菜の煮物 スティックきゅうり	クッキー
20	水	スティックポテト	魚と野菜の味噌煮 かぼちゃの煮付	ヨーグルト和え
21	木	カップケーキ	豆腐団子と野菜のスープ煮 コロコロポテト	もちもちパン
22	金	マカロニきなこ	魚と野菜あんかけ にんじんの甘煮	バナナ
23	土	ベビー菓子	鶏肉と野菜の煮物 小松菜の煮びたし	ベビー菓子
24	日			
25	月	蒸しパン	豚肉と野菜の煮物 かぼちゃの甘煮	バナナ
26	火	ベビー菓子	鶏肉と野菜の煮込みうどん コロコロポテト	カップケーキ
27	水	きなこパン	和風ハンバーグ風 スティックきゅうり	ゼリー
28	木	バナナのヨーグルト和え	魚と野菜のトマト煮 小松菜の煮びたし	野菜入りご飯
29	金			
30	土	ベビー菓子	豚肉と野菜の味噌煮 バナナ	ベビー菓子