



4月の給食だより

令和7年度 やまぐち保育園

《4月～6月のテーマ》

楽しく食べる

《献立作成上の考慮》

新しい雰囲気을考慮し、
食べやすい、食べ慣れて
いる献立を中心に進める。

※園では年齢に応じて
牛乳を1人当たり
50～200cc飲んでい
ます。
※25日(金)は誕生会
です。
ご飯はいりません。

日	曜	3歳未満児		副 食			3時のおやつ
		朝のおやつ	主 食				
1	火	雪の宿	R-1 麦ごはん	肉じゃが	シソマヨサラダ	ちくわのチーズ炒め	チョコサンド・いりこ (ほし:ジャムサンド)
2	水	ババロア	牛乳 パン	ぎょうぎスープ	スタミナ炒め	スクランブルエッグ	たけのこのおにぎり・漬物
3	木	チョイス	ヤクルト 麦ごはん	大根の味噌汁	マセドアンサラダ	魚の蒲焼風	手作りおこし
4	金	バナナ	牛乳 パン	かき玉汁	パリパリサラダ	鶏の味噌マヨ焼き	マカロニあべ川・いりこ
5	土	ウエハース	牛乳 麦ごはん	肉豆腐丼	シーチキンマリネ	かぼちゃのごまがらめ	
7	月	丸ボーロ	ヤクルト パン	肉団子スープ	ひじきの炒め煮	きゅうりの甘酢	パンキンパイ・いりこ
8	火	ココアミルクゼリー	牛乳 麦ごはん	春野菜のうま煮	五目和え	ハムステーキ	黒ごまトースト・いりこ
9	水	手作りクッキー	牛乳 パン	具だくさんコンソープ	じゃが芋のドレッシング和え	切り干し大根ハンバーグ	ちゃんぽん
10	木	ぼたぼた焼き	R-1 麦ごはん	豆腐の味噌汁	蓮根とチーズのサラダ	栄養揚げ	お麩のラスク
11	金	りんご	牛乳 麦ごはん	バターチキンカレー	ごまネーズサラダ	五目卵焼き	チュロス
12	土	ビスコ	ヤクルト パン	高野豆腐の卵とじ	ミートスパゲティ	マッシュポテト	
14	月	白い風船	ヤクルト 麦ごはん	麻婆春雨	ポテトサラダ	レバーの甘辛煮	揚げパン・いりこ
15	火	クラッカーサンド	牛乳 麦ごはん	チンジャオロース丼	しらすときゅうりの酢の物	じゃが芋のカレー炒め	お好み焼き
16	水	乳ボーロ	R-1 パン	炒り豆腐	五目ビーフン	揚げぎょうざ (ほし:焼きぎょうざ)	黒糖蒸しパン・いりこ
17	木	バナナヨーグルト	牛乳 麦ごはん	じゃがバタ味噌汁	もやしのナムル	魚のごま焼きサクサク	マーブルクッキー
18	金	蒸し芋	牛乳 パン	たけのこのスープ	春雨サラダ	キャベツのメンチカツ	菜めしおにぎり・漬物
19	土	たべっ子どうぶつ	ヤクルト 麦ごはん	＜お見知り遠足(にじ・つき組:お弁当)＞ ほし組:すきやき風煮・マカロニサラダ・かぼちゃの甘煮			
21	月	まがりせんべい	ヤクルト パン	クリームシチュー	キャベ卵炒め	はんぺんのオーロラ焼き	ころころチーズパン・いりこ
22	火	人参ゼリー	牛乳 麦ごはん	三色丼	ひじきの和風サラダ	ちくわの磯辺揚げ	ココアフレンチ・いりこ
23	水	ウエハース	R-1 パン	ポトフ	ナポリタン	中華風ローストチキン	フルーツポンチ・せんべい
24	木	りんご	牛乳 麦ごはん	かぼちゃのくず煮	拌三絲	キャベツナ春巻き	どら焼き
25	金	スティック野菜	牛乳	＜誕生会＞ 白身フライあんかけ丼・カレーポテトサラダ あおさの味噌汁・いちごゼリー			マドレーヌ
26	土	ムーンライト	ヤクルト パン	麻婆豆腐	ごぼうとコーンのサラダ	ウインナーソーテー	
28	月	丸ボーロ	ヤクルト 麦ごはん	八宝菜	切り干しの炒め煮	ニラ玉	帽子パン・いりこ
30	水	黄粉芋	牛乳 パン	わかめスープ	スパゲティサラダ	鶏の甘酢	ヨーグルトのフルーチェ風

※ほし組は食材や調理方法に応じて献立が異なる場合があります。

★おすすめレシピ★ 『手作りおこし』

【材料】(大人2人分)

ボン菓子 20g
コーンフレーク 25g
黒ごま 小さじ2
砂糖 大さじ2弱
はちみつ 大さじ1弱
サラダ油 大さじ1

【作り方】

- 鍋にサラダ油、砂糖、はちみつを入れて、弱火で砂糖がとけるようにかき混ぜる。
- 砂糖が溶け、泡がたってきたらボン菓子、コーンフレーク、黒ごまを入れてよく混ぜる。
- よく混ぜたらクッキングシートを敷いたバットに移し、上からまたクッキングシートをのせ、押さえて形を整える。(よく押さえた方が後で切りやすい)
- 冷めて少し固まってきたところ(温かいと切れず、冷やし過ぎると砕けます)で、まな板の上に移し、好みの大きさに切る。

※小麦粉、卵を使わない保育園の簡単おやつです。
はちみつは「ポツリ又ス症」を起こすことがありますので、1歳未満の乳児には与えないください。

