

令和 2年 4月献立表 (後期・完了期)

二川保育園

日	曜	献立名			赤色	黄色	緑色
		午前のおやつ	昼食	午後のおやつ	血や肉を作る食品	カや体温となる食品	体の調子を整える食品
13	月	おせんべい 麦茶	焼うどん 春キャベツの昆布和え 白菜のさっぱりスープ	♪鶏そぼろおにぎり 麦茶 オレンジ	豚肉・鶏肉 昆布 ツナ	うどん ごはん	玉ねぎ・人参・椎茸 小松菜・キャベツ・胡瓜 白菜・コーン・ねぎ・オレンジ
14	火	バナナ 麦茶	ごはん まぐろの甘辛煮 人参のサラダ かぶのみそ汁	♪豆乳きなこプリン 麦茶 ビスケット	まぐろ きなこ 豆乳	ごはん	キャベツ・人参・コーン かぶ・かぶの葉・ねぎ しめじ・バナナ
15	水	ビスケット 麦茶	ごはん マーボー豆腐 ほうれん草のナムル ニラとしらすのスープ	♪ホットケーキ 麦茶 デコポン	豆腐 豚肉 しらす	ごはん	玉ねぎ・人参・干し椎茸・ねぎ ほうれん草・もやし・ニラ しめじ・水菜・デコポン
16	木	デコポン 麦茶	ごはん 鮭の野菜あんかけ もやしのごま和え やさいスープ	♪クラッカー 麦茶 いちご	鮭	ごはん ごま	人参・玉ねぎ・さやえんどう もやし・胡瓜・小松菜・ねぎ えのき・いちご・デコポン
17	金	いちご 麦茶	ごはん 春野菜の煮物 大根とツナのサラダ 人参スープ	♪型抜きクッキー 麦茶 バナナ	豚肉 ツナ	ごはん じゃが芋	玉ねぎ・人参・アスパラ キャベツ・大根・水菜・コーン バナナ・いちご
11	土	おかし 麦茶	ごはん 煮物 スープ バナナ	おかし 麦茶	鶏肉	ごはん	玉ねぎ・人参 バナナ
20	月	おせんべい 麦茶	わかめうどん ちくわの磯辺煮 ブロッコリーのじゃこ和え	♪ツナトースト 麦茶 オレンジ	わかめ・ちくわ 青のり しらす ツナ	うどん 食パン	玉ねぎ・キャベツ・人参 ねぎ・ブロッコリー もやし・オレンジ
21	火	オレンジ 麦茶	ごはん さわらの塩焼き 新じゃがと新玉の炒め煮 もやしのスープ	♪豆腐のケーキ 麦茶 りんご	さわら 豆腐	ごはん じゃが芋	玉ねぎ・いんげん・もやし えのき・小松菜・長ねぎ りんご・オレンジ
22	水	バナナ 麦茶	ごはん ローストチキン ペンネボロネーゼ キャベツのスープ	♪じゃがもち 麦茶 いちご	鶏肉 大豆 牛肉	ごはん じゃが芋	キャベツ・コーン・人参 トマト・玉ねぎ いちご・バナナ
23	木	いちご 麦茶	ごはん カレイの煮付け きんぴらごぼう 豆腐のみそ汁	♪フルーツゼリー 麦茶 おせんべい	カレイ さつま揚げ 豆腐	ごはん じゃが芋	ごぼう・人参・グリーンピース 小松菜・ねぎ・玉ねぎ みかん缶・バナナ・いちご
10	金	ビスケット 麦茶	ごはん 肉じゃが コーンのサラダ 玉ねぎのみそ汁	コーンフレーク 麦茶 デコポン	豚肉	ごはん じゃが芋 コーンフレーク	人参・玉ねぎ コーン・もやし・胡瓜 デコポン
25	土	おかし 麦茶	ソース焼きそば 胡瓜のおかか和え 麩のすまし汁	♪バナナ蒸しパン 麦茶	豚肉 わかめ	中華麺 麩	玉ねぎ・キャベツ・人参 胡瓜・ねぎ・椎茸・バナナ
24	金	★誕生会 お楽しみ給食★					

※献立内の青色は「世界の料理」の日です。今月はイタリアの「ペンネボロネーゼ」です。

※ピンク色の食材は旬の食材です。うちのごはんにも取り入れて下さいね。

※お子さんの月齢にあわせて給食を提供させていただきます。

★令和2年度 食育テーマ「世界の料理」★

今年度の食育テーマは「世界の料理」です。延期になってしまいましたが東京オリンピックが開催予定なので、食を通して子どもたちに世界のことを知ってもらいたいと思います。どこの国のどんな料理がでてくるか楽しみにして下さいね♪

♪『イタリア ペンネボロネーゼ』♪

今月の世界の料理はイタリアです。イタリアはファッションや芸術の街で知られているミラノ、歴史を感じられるローマ、ピサの斜塔で有名なピサなど魅力的な街がたくさんある国です。イタリアの食文化で特徴的なのは、朝食は軽めで、菓子パンやビスケットにエスプレッソ、あるいは砂糖たっぷりのコーヒーです。ワイン大国なだけあり、朝からワインを飲む人も…。パスタは音を立てて食べるのはNGで、スプーンは使わず、お皿の上でフォークにクルクルと巻いて食べます。日本との違いがおもしろいですね。

ペンネボロネーゼは玉ねぎやセロリなど香味野菜をオイルで炒め、ひき肉とワインを合わせて煮込んだボロネーゼソースにペンネを和えたものです。ミートソースとの違いはケチャップや砂糖を入れたトマト風味の甘めのソースではないということです。今回は子どもたちが食べやすいボロネーゼソースに仕上げます♪

※都合により献立、食材が変更になる場合があります。