



令和4年4月献立表(後期・完了期)

二川保育園(川船担当)

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
4	月	人参スティック	アスパラと豚肉の和風パスタ ブロッコリーサラダ ごぼうのスープ	♪ごまスティックパン 麦茶 バナナ	豚肉 ごま	パスタ麺 じゃが芋 食パン	アスパラ 玉ねぎ キャベツ ブロッコリー 人参 ごぼう バナナ
5	火	バナナ	ごはん カレイのねぎ味噌焼き 大根サラダ 若竹汁	♪蒸しパン 麦茶 オレンジ	カレイ	ごはん	キャベツ 人参 胡瓜 大根 玉ねぎ 椎茸 オレンジ
6	水	胡瓜スティック	ごはん 鶏肉のさっぱり煮 かぶの和え物 豆腐の味噌汁	♪ふかしじゃが芋 麦茶 バナナ	鶏肉 豆腐	ごはん じゃが芋	かぶ 人参 キャベツ 玉ねぎ 葱 バナナ
7	木	じゃがいも煮	ごはん 鮭の照り焼き キャベツサラダ 人参スープ	ビスケット 麦茶 デコボン	鮭	ごはん	キャベツ 人参 玉ねぎ 椎茸 デコボン
8	金	おせんべい	ごはん 鶏肉の煮物 人参サラダ オニオンスープ	♪マカロニきな粉 麦茶 バナナ	鶏肉	ごはん じゃが芋 マカロニ	かぶ 人参 玉ねぎ ごぼう キャベツ バナナ
9	土	おかし	ごはん ひき肉の煮物 人参サラダ わかめスープ	♪スティックパン 麦茶 オレンジ	豚肉 わかめ きな粉	ごはん 食パン	キャベツ 人参 玉ねぎ 葱 オレンジ
11	月	じゃがいも煮	味噌ラーメン 鶏肉の煮物 小松菜の和え物	♪しらすおにぎり 麦茶 バナナ	豚肉 鶏肉 しらす	中華麺 ごはん	小松菜 人参 キャベツ 玉ねぎ 葱 バナナ
12	火	人参スティック	ごはん まぐろカツ ほうれん草のサラダ 豆腐のお吸い物	♪お麩ラスク いちご 麦茶	まぐろ 豆腐	ごはん お麩	ほうれん草 人参 玉ねぎ いちご
13	水	いちご	ほうとう 鳥もつ煮風 じゃがいもとひじきの煮物	♪りんごゼリー 麦茶 おせんべい	豚肉 鶏肉 ひじき	ほうとう 南瓜 じゃが芋	人参 ごぼう 長葱 椎茸 大根 白菜 いんげん りんご
14	木	胡瓜スティック	ごはん カレイのキャベツ焼き さっぱりサラダ 新じゃがの味噌汁	♪よもぎ蒸しパン 麦茶 オレンジ	カレイ	ごはん じゃが芋	キャベツ アスパラ レタス 人参 玉ねぎ オレンジ きゅうり よもぎ
2	土	おかし	ごはん 煮物 スープ バナナ	ゼリー 麦茶 おせんべい	鶏肉	パン	玉ねぎ 人参 バナナ


✿ 入園、進級おめでとうメニュー ✿



★ 誕生会 お楽しみ給食 ★

子どもの日 給食

※献立内の青色は「日本全国旨いもの巡り」です。今月は山梨の料理を提供します。

※ピンク色の食材は旬の食材です。お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。

「日本全国旨いもの巡り」 in ☆山梨県☆ 『ほうとう』『鳥もつ煮風焼き』『じゃが芋とひじきの煮物』

★子どもたちが食べやすいように味付けや食材を工夫し、山梨風の料理を味わいたと思います。「ほうとう」誰もが知る山梨県の代表的な郷土料理。峡南地域では「のしいれ」「のしこみ」とも呼ばれています。「ほうとうめん」を、たっぷりの具材とともに味噌仕立ての汁で煮こみます。野菜や肉とも相性が良く、具たくさんなので栄養価も高いです。「鳥もつ煮風」レバー・砂肝・ハツ・キンカン(産まれる前の卵)を、甘くて濃厚な醤油ダレで煮詰めた「甲府鳥もつ煮」は砂糖と醤油で煮た甘じょっぱい味付けで、ご飯の上にかけても、お酒にも合うと評判を呼び、今では居酒屋や定食屋などでも定番になっているほど甲府市民の身近にある料理です。園では鶏もも肉でもつ煮風に仕上げます。「じゃが芋とひじきの煮物」富士登山の安全と無事、暑い夏の健康を祈願するものとして、富士山山開きの日に食べられますが、庶民の味として普段でも食卓にあがります。特に皮が薄い新じゃがが出回る4月からよく作られます。

4月1日(金)は入園、進級おめでとう給食を提供します。

5月5日(火)はこどもの日です。当園では4月28日(木)に「子どもの日給食」を提供します。お楽しみに☆

※都合により献立、食材が変更になる場合があります。

離乳食について ・離乳食はご家庭と連携をとりながら、お子さん一人ひとりの様子に応じて個別に対応します。舌ざわり・飲み込みやすさ・食べやすさなどお子さんの食べ方を見ながら調節していきます。食事の進め方等でわからないことがあったら相談に乗りますので栄養士にお声がけください。食事の進め方等でわからないことがあったら相談に乗りますので栄養士にお声がけください。・離乳食ではだしはすべて園でとっています。離乳食では主に昆布だしを使用し10ヶ月頃から、かつおだしや煮干しだしを使用しています。手作りを心掛け、添加物・加工食品の使用はできる限り控えています。