4月の献立　4/1～4/12

2025年　　みつばち保育園

日/曜日	主食	献立名	あか	きいろ	みどり	おやつ
1 ／ 火	ごはん	鮭の塩焼き ポテトサラダ 味噌汁	しろさけ ロースハム 油揚げ	じゃがいも	レモン きゅうり、人参 人参、小松菜、玉葱、なめこ	安倍川マカロニ (小麦) 豆乳
2 ／ 水	ごはん	肉じゃが ブロッコリーのおかか和え 味噌汁	豚ばら肉 かつおぶし 油揚げ	じゃがいも そうめん・ひやむぎ	人参、玉葱、青ピーマン ブロッコリー 大根、もやし、葉ねぎ	塩昆布とツナのおにぎり
3 ／ 木	ごはん	鶏肉の甘辛煮 ブロッコリーとちくわのマヨネーズ和え 味噌汁	鶏もも肉 ちくわ 油揚げ		しょうが ブロッコリー かぶ、人参	米粉蒸しパン 豆乳
4 ／ 金	ごはん	焼き豆腐の五目煮 甘酢和え 味噌汁	焼き豆腐、豚ばら肉 油揚げ	ごま	人参、しいたけ(乾)、さやいんげん、たまねぎ キャベツ、きゅうり、みかん缶 かぶ、人参、スナップえんどう	コーントースト (小麦) 豆乳
5 ／ 土	めん	五目うどん ふかし芋 チーズ・バナナ	鶏胸肉、油揚げ チーズ	うどん さつまいも	人参、キャベツ、葉ねぎ バナナ	ビスケット(小麦)
7 ／ 月	ごはん	鶏肉の生姜焼き新玉 じゃが芋ロースト 味噌汁	豚肩ロース肉 生揚げ	じゃがいも	玉葱、しょうが にんにく 大根、葉ねぎ、小松菜	お豆ごはんのおにぎり チーズ(乳)
8 ／ 火	ごはん	ムニエル ブロッコリーのおかかマヨ和え じゃがいもの味噌汁	鮭 かつおぶし	じゃがいも	 ブロッコリー 玉葱、小松菜	にんじんごはんのおにぎり 夏みかん
9 ／ 水	ごはん	レバー煮付 フライドポテト 大根の味噌汁	鶏レバー 油揚げ	じゃがいも	長ねぎ、こんにゃく、しょうが、玉葱 大根、葉ねぎ	かりかりせんべい (小麦、乳) いちご
10 ／ 木	ごはん	高野豆腐のそぼろごはん 小松菜のしらすあえ じゃがいもの味噌汁	高野豆腐、豚ひき肉 しらす干し	精白米 じゃがいも	人参、生姜、さやいんげん 小松菜 玉葱、スナップえんどう	お豆腐のスコーン 夏みかん
11 ／ 金	ごはん	豆乳シチュー 栄養きんぴら	豆乳、鶏もも肉 豚ひき肉、はんぺん	じゃがいも ごま	人参、玉葱、えんどう、にんにく、しょうが 人参、ごぼう、青ピーマン、こんにゃく	洋風きのこごはん (乳) チーズ(乳)
12 ／ 土	めん	焼きそば ふかし芋 チーズ、バナナ	豚もも肉 チーズ	蒸し中華麺 さつまいも	人参、玉ねぎ、キャベツ、青ピーマン バナナ	おせんべい

※　おやつについてはアレルギー特定原材料7品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生）のみ表示いたします。

ご入園・ご進級おめでとうございます！！

暖かな陽気に誘われて、さくらもお友達を増やすようにどんどんお花を増やしています
新しいお友達も迎え、ひとつお姉さんとお兄さんとなった子どもたちの姿がたくましく見えます

4月は新しい環境に戸惑う子も多いかもしれませんが、
給食室では変わらず、子どもたちがおいしく楽しく給食を食べてくれるように、

・食材そのものの味を大切に　・地産地消　・旬のもの

これらを大事にして、保育園のだいどころとして心を込めて作ってまいります