



新井田保育園

日	火	水	木	金	土
2 鶏肉と細竹の甘辛煮 ほうれん草の しらす和え 豆乳みそ汁	3 カレーライス 福神漬け 大根サラダ わかれスープ	4 豚肉と野菜の 生姜焼き のり風味サラダ みそ汁(大根・人参)	5 スペゲティナポリタン レタスサラダ めかぶと卵の スープ	6【花まつり】 お花畠ごはん とり天 マカロニサラダ	7 チキンナゲット スパサラダ みそ汁(元のき・ネギ)
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
牛乳、 フライドポテト	牛乳、 ガバダ 風味のアラニー	牛乳、 ピザまん	牛乳、 スキムミルクココア、 ジャムサンド	牛乳、 甜茶、 おまんじゅう	牛乳、 ゼリー、 せんべい
9 和風チャブチエ 小松葉のサラダ みそ汁(かぶ・しめじ)	10 三色丼 海藻サラダ 具沢山だし活入フ	11 チキン南蛮 ツナコーンサラダ みそ汁(もやし・ニラ)	12 塩ラーメン アロカリーピュード卵の サラダ	13 鮭の甘塩焼き 五目きんぴら みそ汁(なめこ・豆腐)	14 アチハンバーグ ちやしときのうり の中華和え みそ汁(キバウ・玉麿)
鶏・玉ねぎの煮物、小松葉の 煮浸し、かぶのみそ汁	鶏・玉ねぎの煮物、キバウの 煮浸し、具沢山スープ	鶏・人参の煮物、キバウの 煮合え、もやしのみそ汁	鮭・人參の煮物、キバウの 煮込みうどん、アロカリーピュード の煮込み、人參スープ	鮭のまぐし煮、根菜やわら か煮、豆腐のみそ汁	鮭のまぐし煮、玉麿のみそ汁
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
牛乳、 今川焼き	牛乳、 高野豆腐のラスク	牛乳、 フルーチエ	牛乳、 麦茶、 いなり寿司	牛乳、 牛乳、 チヨコスコーン	牛乳、 ゼリー、 クラッカー
16 鶏肉と細竹の甘辛煮 ほうれん草の しらす和え 豆乳みそ汁	17 ネバネバ丼 春雨の酢の物 豚汁	18 豚肉と野菜の 生姜焼き のり風味サラダ みそ汁(大根・人参)	19 肉みそうどん レタスサラダ めかぶと卵の スープ	20 しじやちの唐揚げ 切り干し大根の 炒め煮 せんべい汁	21 チキンナゲット スパサラダ みそ汁(そのはき・ネギ)
かぼちゃの甘煮、ほうれん草と しらすの煮浸し、豆乳みそ汁	鶏と玉ねぎの煮物、キバウの だし煮、人參スープ	鶏のみそ汁 大根のみそ汁	鶏のみそ汁 大根のスープ	鶏の煮つけ、人參の甘煮、 具沢山汁	鶏・人參の煮物、秋の だし煮、豆腐のみそ汁
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
牛乳、 黒糖蒸しパン	牛乳、 さつまいのリトルティー	牛乳、 たこ焼き	牛乳、 スキムミルクココア、 マーブルパン	牛乳、 ゼリー、 せんべい	
23 和風チャブチエ 小松葉のサラダ みそ汁(かぶ・しめじ)	24【誕生会】 だけのこご飯 ヒレカツ ボテトサラダ 春野菜の具沢山スープ	25 チキン南蛮 ツナコーンサラダ みそ汁(もやし・ニラ)	26 親子うどん かぼちゃの甘煮 水菜とかにかまの ごま酢合え	27【手作り弁当】 おにぎり り芋と野菜のソテー [。] スパサラダ みそ汁(わかめ・豆腐)	28 チチハンバーグ もやしときぬうり の中華和え みそ汁(キバウ・玉麿)
鶏・玉ねぎの煮物、小松葉の 煮浸し、かぶのみそ汁	鶏の煮つけ、マッシュユボテ ト、具沢山スープ	鶏・人参の煮物、キバウの 炒め、もやしのみそ汁	そぼろあんかけうどん、か ぼちゃんの甘煮、もやのだし煮	鶏・玉ねぎの煮物、人參の 煮、豆腐のみそ汁	鶏・玉ねぎの煮物、人參の 煮、豆腐のみそ汁
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
牛乳、 焼き麩のラスク	牛乳、 ロールケーキ	牛乳、 パウンドケーキ	牛乳、 スキムミルクココア、 じゃこトースト	牛乳、 ゼリー、 クラッカー	
30 振替休日	予定献立	☆ 誕生会は24日(火)です。			
	離乳食献立	☆ 手作りお弁当の日(3・4・5歳児)は27日(金)です。			
	午前おやつ(未満児)	☆ 毎週(土)は、おにぎりの日です。			
	午後おやつ(全園児)	☆ 乳食は個人の月齢や発達状態・体調に応じて調理しています。			

ご入園、ご進級おめでとうございます。

給食担当の川村 亜矢子、内沢 江里子、岩沢 美樹、泉 和子、

園での給食作りは、子ども達に食材の motifs おいしさを味わってもらおうために、旬の食材を積極的に取り入れ、营养を心掛けています。

子ども達の食への興味が広がり、楽しく、元気いっぱいに園生活が送れるよう、食事の面からお手伝いでさればと思います。どうぞよろしくお願いします。

いちご

冬の間から店頭で見かけられるいちごですが、本來の旬は春です。4月が旬の露地物は、個段も安く、甘みも強くなっています。ビタミンCが豊富

で、7粒食べると1日に必要とされる量が取れるされています。乾燥に弱く、日持ちしないので、なるべく早いうちに食べるようしましょう。食べられない場合は、冷凍保存がおすすめです。