

# 2022年4月 田口保育園 給食だより

◎は手作りおやつを表しています ※アレルギー疾患のお子様には除去食を用意しています  
※食材の仕入れ状況により献立を変更する場合があります

| 月   | 火   | 水  | 木   | 金  | 土   | 日  |
|---|---|--|---|--|---|----|
|   |   |  |   | 1  | 2   | 3  |
|   |   |  |   | 雑穀ごはん<br>開花煮(卵)<br>キャベツの胡麻和え<br>じゃが芋の味噌汁<br>牛乳 青りんごゼリー(卵)(乳)       | 雑穀ごはん<br>豚肉とごぼうの味噌炒め<br>小松菜とうす揚げの煮浸し<br>わかめのすまし汁<br>むぎボン(卵)(乳)      |    |
| 4   | 5   | 6  | 7   | 8  | 9   | 10 |
| 雑穀ごはん<br>ひじき入り肉団子スープ(鶏)<br>レタスと胡瓜の昆布和え<br>牛乳 ヨーグルト(乳) | 雑穀ごはん<br>魚の土佐揚げ<br>春雨の酢の物(卵)<br>もずくのすまし汁<br>牛乳 ◎ホットケーキ(卵)(乳)  | 雑穀ごはん<br>焼きビーフン<br>枝豆<br>ワカメスープ<br>牛乳 ◎スイートポテト(卵)                | 雑穀ごはん<br>ハッシュドビーフ(牛)(鶏)(乳)<br>ごぼうサラダ(卵)<br>牛乳 パナナ         | 雑穀ごはん<br>豚肉とキャベツの胡麻仕立て<br>切り昆布の煮物<br>南瓜の味噌汁<br>牛乳 ◎チーズの包み揚げ(乳)     | 雑穀ごはん<br>鶏と大豆の照り煮(鶏)<br>シャキシャキサラダ<br>厚揚げと小松菜のすまし汁<br>ココナッツザブレ(卵)(乳) |    |
| 11  | 12  | 13   | 14  | 15   | 16  | 17 |
| 雑穀ごはん<br>春野菜の豚汁<br>ブロッコリーサラダ(卵)<br>牛乳 チーズ(乳)ビスコ(乳)    | 雑穀ごはん<br>竹輪の磯辺揚げ(卵)<br>おかかトマト<br>新玉葱と厚揚げの味噌汁<br>牛乳 ◎煮豆        | ロールパン(卵)(乳)<br>焼きそば(卵)<br>レタス<br>コーンスープ<br>牛乳 ◎おにぎり              | 雑穀ごはん<br>チキンカレー(鶏)(乳)<br>茹で卵(卵)<br>ドレッシングサラダ<br>牛乳 ◎みかん寒天 | 雑穀ごはん<br>魚の焼き付け<br>野菜のピーナッツ和え<br>豆腐とわかめの味噌汁<br>牛乳 ◎サターアンダギー(卵)     | 雑穀ごはん<br>えびたまとじ(海老)(卵)<br>ごぼうのきんぴら<br>しめじのすまし汁<br>ハッピーターン(卵)(乳)     |    |
| 18  | 19  | 20   | 21  | 22   | 23  | 24 |
| 雑穀ごはん<br>あんかけ丼<br>けんちん汁<br>牛乳 田作り チーズ(乳)              | 雑穀ごはん<br>オムレツ(卵)<br>レタス トマト<br>オニオンスープ(卵)(乳)<br>牛乳 ケーキ(卵)(乳)  | 雑穀ごはん<br>豚肉と筍のバター醤油煮(乳)<br>きのこの味噌汁<br>牛乳 ◎ブライドポテ                 | 雑穀ごはん<br>魚のスーパイクー風<br>ひじきの白和え<br>もずくのすまし汁<br>牛乳 ◎パインマフィン  | 雑穀ごはん<br>ブロッコリーとツナのスパゲッティ<br>枝豆<br>にら入りかき卵汁(卵)<br>牛乳 ◎フルーツヨーグルト(乳) | 雑穀ごはん<br>炒り豆腐<br>スパゲッティサラダ(卵)<br>大根とエノキの味噌汁<br>ベジタベ(卵)(乳)           |    |
| 25  | 26  | 27   | 28  | 29   | 30  |    |
| 雑穀ごはん<br>呉汁<br>切干大根の煮物<br>バナナ<br>牛乳 ◎ポップコーン           | 雑穀ごはん<br>魚のフライタルタルソースかけ(卵)<br>グリーンリーフ トマト<br>麩のすまし汁<br>牛乳 りんご | 雑穀ごはん<br>鶏肉と厚揚げの甘酢炒め(鶏)<br>胡瓜のゆかり和え<br>なめこの味噌汁<br>牛乳 ◎納豆のかき揚げ(卵) | 雑穀ごはん<br>肉うどん(牛)<br>蒟蒻のかか煮<br>牛乳 ◎フレンチトースト(卵)             | 29<br>昭和の日   | 30<br><愛情弁当の日><br>お弁当に<br>ご飯とおかずを入れて<br>持ってきてください<br>キャラメルコーン(卵)(乳) |    |

お花見の行事食  
『花見だんご』…赤は「春の桜」、白は「冬の雪」、緑は「夏の新緑」を意味していると  
いわれています。  
◎春に見られる野草  
・つくし…下ごしらえをして炒め物などにします。採取した後、時間がたつと硬くなる  
ため、早めに調理するのが美味しく食べるコツです。  
・よもぎ…春に摘んだ新芽は草もち等に使われます。天ぷらにして食べることもできます。  
・おおばこ…アクが少なくそのままサラダに使うことができます。天ぷら、油炒めなども  
オススメです。

田口保育園では  
・美味しい給食  
・愛情弁当の日  
・食育活動(野菜の栽培・クッキング)  
を3つの柱に、なんでも食べる元気な子どもを育てています。  
毎月1回の手作り愛情弁当を実施しています。  
みなさまのご協力をよろしくおねがいします。