

令和6年



こんだてひょう

元岡幼稚園

日	曜日	昼食	赤の仲間	黄色の仲間	緑の仲間
			血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える
8	月	ごぜんちゅうはいく(しえんしき)			
9	火	ぎゅうにゅう・ごはん さかなのてりやき ポテトサラダ	牛乳・白身魚・ハム	精白米・植物油・砂糖 じゃがいも・マヨネーズ	生姜・きゅうり・人参 コーン
10	水	ぎゅうにゅう・ごはん にこみハンバーグ・ブロッコリー こふきいも・にんじんグラッセ	牛乳・牛ひき肉 豚ひき肉・鶏卵	精白米・植物油 パン粉・砂糖・バター じゃがいも	玉葱・ブロッコリー 人参
11	木	ごぜんちゅうはいく			
15	月	ごぜんちゅうはいく			
16	火	ごぜんちゅうはいく			
17	水	ごぜんちゅうはいく			
18	木	ぎゅうにゅう カレーライス はるきやべつのあえもの	牛乳・豚肉	精白米・マカロニ・ごま じゃがいも・植物油 ごま油	玉葱・人参・グリーンピース キャベツ・きゅうり
19	金	ぎゅうにゅう・たけのこごはん とりにくのさっぱり・レタス かぼちゃサラダ・もとおかのいちご	牛乳・鶏肉・ハム・チーズ	精白米・砂糖・植物油 マヨネーズ	たけのこ・人参・生姜 いんげん・かぼちゃ・玉葱 きゅうり・レタス・いちご・にんにく
22	月	ぎゅうにゅう スパゲッティ・ミートソース ゆでたまご・オレンジサラダ	牛乳・豚ひき肉・鶏卵 粉チーズ・ゆで大豆	スパゲッティ麺・薄力粉 植物油・砂糖	人参・玉葱・みかん缶 グリーンピース・キャベツ きゅうり
23	火	ぎゅうにゅう・ごはん さかなのてりやき ポテトサラダ	牛乳・白身魚・ハム	精白米・植物油・砂糖 じゃがいも・マヨネーズ	生姜・きゅうり・人参 コーン
24	水	おやこえんそく			
25	木	ぎゅうにゅう・ごはん とうふのあげだんご やさいソテー	牛乳・鶏ひき肉 木綿豆腐・鶏卵・豚肉	精白米・砂糖・パン粉 片栗粉・揚げ油・植物油	玉葱・ピーマン・人参 もやし・キャベツ
26	金	ぎゅうにゅう・ごはん ロースチキン フレンチサラダ	牛乳・鶏肉・シーチキン	精白米・砂糖・植物油	キャベツ・きゅうり 人参・パセリ
30	火	ぎゅうにゅう・ごはん さかなのタルタルソースやき にらともやしのおひたし	牛乳・白身魚・鶏卵 かつおだし	精白米・マヨネーズ 植物油	玉葱・人参・パセリ にら・もやし・バナナ えのきたけ

※材料入荷の都合により、献立内容を一部変更することがあります。

※網掛けの日はお誕生会、★は新メニューです。

ご入園、ご進級おめでとうございます。



ドキドキワクワクの新年度が始まります。「みんなで食べるとおいしいな」「食べることで楽しいな」と思ってもらえるようにご家庭や保育室と連携しながら、安全で美味しい楽しい給食の提供に努めて参りますので、どうぞよろしくお願いいたします。

※裏面には給食だよりを載せています。

給食室一同

今月の平均栄養量	
エネルギー kcal	354
たんぱく質 g	15.1

令和6年



たんぽぽぐみ こんだてひょう

元岡幼稚園

日	曜日	午前おやつ	昼食	午後おやつ	赤の仲間	黄色の仲間	緑の仲間
					血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える
8	月	茶 ビスケット	ぎゅうにゅう スパゲッティ・ミートソース ゆでたまご・オレンジサラダ	茶 バナナ せんべい	牛乳・豚ひき肉 粉チーズ・鶏卵	スパゲッティ麺・薄力粉 植物油・砂糖・せんべい ビスケット	人参・玉葱・みかん缶 グリーンピース・キャベツ きゅうり・バナナ
9	火	茶 もも缶	ぎゅうにゅう・ごはん さかなのてりやき ポテトサラダ	茶 きなこの むしパン	牛乳・白身魚・ハム きな粉・調整豆乳	精白米・植物油・砂糖 じゃがいも・マヨネーズ ホットケーキミックス	生姜・きゅうり・人参 コーン・もも缶 レーズン
10	水	茶 パフ	ぎゅうにゅう・ごはん にこみハンバーグ・ブロッコリー こふきいも・にんじんグラッセ	茶 フルーツヨーグルト ウエハース	牛乳・牛ひき肉 豚ひき肉 鶏卵 プレーンヨーグルト	精白米・植物油・パフ パン粉・砂糖・バター じゃがいも・ウエハース	玉葱・ブロッコリー 人参・りんご・みかん缶 もも缶・パイン缶
11	木	茶 オレンジ	ぎゅうにゅう・ごはん とうふのあげだんご やさいソテー	茶 りんごゼリー 丸ボーロ	牛乳・鶏ひき肉 木綿豆腐・鶏卵・豚肉	精白米・砂糖・パン粉 片栗粉揚げ油・植物油 りんごジュース 丸ボーロ	玉葱・ピーマン・人参 もやし・キャベツ オレンジ・寒天
15	月	茶 りんご	ぎゅうにゅう・ロールパン ★ビーフシチュー たんざくサラダ	茶 ふかしいも スティックゼリー	牛乳・牛肉・バター 鶏がらだし・脱脂粉乳	精白米・じゃがいも 砂糖・ごま油・さつまいも スティックゼリー・ロールパン	玉葱・人参・グリーンピース トマトピューレ・大根 りんご
16	火	茶 バナナ	ぎゅうにゅう・ごはん さかなのタルタルソースやき にらともやしのおひたし	茶 ミルクもち ミニせんべい	牛乳・白身魚・鶏卵 かつおだし・調整豆乳 きな粉	精白米・マヨネーズ 植物油・砂糖・片栗粉 せんべい	玉葱・人参・パセリ にら・もやし・バナナ えのきたけ
17	水	茶 パイン缶	ぎゅうにゅう・ごはん からあげ コーンのサラダ	茶 にんじん カップケーキ	鶏肉・鶏卵	片栗粉・揚げ油 薄力粉・植物油・砂糖 精白米	コーン・キャベツ・人参 きゅうり・パイン缶
18	木	茶 パフ	ぎゅうにゅう カレーライス はるきやべつのあえもの	茶 オレンジ バームクーヘン	牛乳・豚肉	精白米・マカロニ・ごま じゃがいも・植物油 ごま油・バームクーヘン	玉葱・人参・グリーンピース キャベツ・きゅうり オレンジ
19	金	茶 クラッカー	ぎゅうにゅう・たけのこごはん とりにくのさっぱり・レタス かぼちゃサラダ・もとおかのいちご	茶 チーズ トースト	牛乳・鶏肉・ハム チーズ	精白米・砂糖・植物油 マヨネーズ・食パン クラッカー	たけのこ・人参・生姜 いんげん・かぼちゃ・玉葱 きゅうり・レタス・いちご 生姜・にんにく
22	月	茶 ビスケット	ぎゅうにゅう スパゲッティ・ミートソース ゆでたまご・オレンジサラダ	茶 バナナ パフ	牛乳・豚ひき肉 粉チーズ・鶏卵	スパゲッティ麺・薄力粉 植物油・砂糖・パフ ビスケット	人参・玉葱・みかん缶 グリーンピース・キャベツ きゅうり・バナナ
23	火	茶 もも缶	ぎゅうにゅう・ごはん さかなのてりやき ポテトサラダ	茶 きなこの むしパン	牛乳・白身魚・ハム きな粉・調整豆乳	精白米・植物油・砂糖 じゃがいも・マヨネーズ ホットケーキミックス	生姜・きゅうり・人参 コーン・もも缶 レーズン
24	水	茶 パフ	ぎゅうにゅう・ごはん にこみハンバーグ・ブロッコリー こふきいも・にんじんグラッセ	茶 フルーツヨーグルト ウエハース	牛乳・牛ひき肉 豚ひき肉 鶏卵 プレーンヨーグルト	精白米・植物油・パフ パン粉・砂糖・バター じゃがいも・ウエハース	玉葱・ブロッコリー 人参・りんご・みかん缶 もも缶・パイン缶
25	木	茶 オレンジ	ぎゅうにゅう・ごはん とうふのあげだんご やさいソテー	茶 りんごゼリー 丸ボーロ	牛乳・鶏ひき肉 木綿豆腐・鶏卵・豚肉	精白米・砂糖・パン粉 片栗粉揚げ油・植物油 りんごジュース 丸ボーロ	玉葱・ピーマン・人参 もやし・キャベツ オレンジ・寒天
26	金	茶 クラッカー	ぎゅうにゅう・ごはん ローストチキン フレンチサラダ	茶 チーズ トースト	牛乳・鶏肉・シーチキン チーズ	精白米・砂糖・植物油 食パン・クラッカー	キャベツ・きゅうり 人参・パセリ
30	火	茶 バナナ	ぎゅうにゅう・ごはん さかなのタルタルソースやき にらともやしのおひたし	茶 ミルクもち ミニせんべい	牛乳・白身魚・鶏卵 かつおだし・調整豆乳 きな粉	精白米・マヨネーズ 植物油・砂糖・片栗粉 せんべい	玉葱・人参・パセリ にら・もやし・バナナ えのきたけ



ご入所、おめでとうございます。



※材料入荷等の都合により、献立内容を一部変更することがあります。
※網掛けの日はお誕生会、★は新メニューです。

ドキドキワクワクの園生活が始まります。「みんなで食べるとおいしいな♪」「食べることで楽しいな♪」と思ってもらえるようにご家庭や保育室と連携しながら、安全で美味しい楽しい給食の提供に努めて参りますので、どうぞよろしくお願いいたします。

※裏面には給食だよりを載せています。

給食室一同

今月の平均栄養量	
エネルギー kcal	434
たんぱく質 g	15.3



給食だより



元岡幼稚園の給食について

園舎のほぼ真ん中にある給食室からは毎日おいしそうな匂いや調理中の音などを身近に感じることができます。給食を通じて五感が豊かに育つため、園内調理ならではの生きた「食育」にもつながっているようです。

調理員も子どもたちと顔を合わせる機会が多く、「おいしかったよ。」「おかわりしたよ。」と話をしてくれたり、時には「のこしてごめんなさい。」と申し訳なさそうにお皿を持ってきてくれたりもします。その時は「次は食べられるようになるといいね。」と励ましています。

使用する食材はなるべく旬のものを使い、さらに子どもたちが育てた野菜も活用しています。薄味を心がけ、メニューによっては、かつお節や昆布、煮干し、鶏がらなどの出汁で素材の味を引き出します。

また、元岡の生産者の方々のご協力のもと、地元の食材も多く使用させていただいています。今月のお誕生会では収穫したばかりの【元岡のいちご】を納入していただきます。

地元で採れる食べ物を知ることは、地域を知ることにもつながります。生産者の方々や自然の恵みに対する感謝の気持ちを育める「食育」のひとつになってくれるとうれしいです。



お知らせ

◎サイクルメニューの考え方をもとに献立を計画していきます。

同じメニューをおおよそ2週間おきに繰り返すサイクルメニューの考え方を取り入れます。
※献立は月ごとに変わります。

幼児期は食（食材）経験が浅いため月に2回、同じ食材を口にする経験により1回目に食べることができなかったものも2回目には食べることができるようになったりもします。

苦みや酸味など繰り返しの食経験が必要な味も何度も食べることでより味を知り、慣れておいしく感じていくことも期待できます。旬のものや地元のものを取り入れながら、食材を出していきたいと思います。

◎レシピの紹介をしています。

時々、こちらのお便りで人気メニューの紹介をしていますので参考にされてみてください。また、他にも気になるメニューがありましたら声をかけてください。



◎4月26日（金）は親子遠足の予備日です。

この日が遠足になった場合は給食はありません。お弁当のご準備を