

# 4 月 前半 給食献立写真



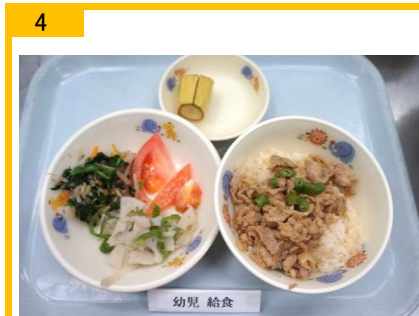
- 1
- きゆうしよく
- しろぼん
  - ぼとふ
  - ぼぶりかびくるす
  - ほうれんそうとつなのそてー
  - むぎちゃ
  - くだもの
- おやつ
- じゃこまぜごはん
  - ぎゅうにゆう
  - くだもの
  - ごぼうすていっく



- 2
- きゆうしよく
- ごはん
  - てりやきはんぱーぐ
  - とりにくのまとに
  - えだまめとこーんのそてー
  - ゆでぶろっりー
  - おにおんすーぶ ● くだもの
- おやつ
- みかんじゆれ
  - ぎゅうにゆう
  - くだもの



- 3
- きゆうしよく
- ちゃんぽんふううどん
  - しろみざかなのしおやき
  - はくさいとにんじんのこんぶあえ
  - やきちくわ
  - むぎちゃ
  - くだもの
- おやつ
- けーくされ
  - ぎゅうにゆう
  - くだもの



- 4
- きゆうしよく
- とかちふうぶたどん
  - やさいのおひたし
  - れんこんのいためもの
  - とまと
  - くだもの
- おやつ
- じゃむぼん
  - ぎゅうにゆう
  - くだもの

## たきやま保育園の給食

保育園の給食の献立内容は基本的には2サイクルとなっています。これは食べ慣れない献立や見慣れない食材は、食べ進みが良くないことがあり、2回目の提供時に、調理方法やサイズ等を配慮していくことで、徐々に慣れ親しんでいけるようにしているためです。



始めのうちは子どもたちは新しい環境の中で過ごすことに緊張や不安を感じることもあると思います。給食を作っている職員を知ることも安心して繋がりますので、私たち給食職員も食事の様子を見に行き、子どもたちと打ち解けていきたいと思います。また、お友だちと一緒に食事をすることの楽しさに気づけるように、保育士と協力して進めていきます。お子様がご家庭でも給食のことを話題にできるよう、愛情たっぷり給食を作っていきます。

### ☆好き嫌いをなくすために

好き嫌いとはすぐにはなくなりません。嫌いなものは強要せず、調理方法や盛り付け方などを工夫しながら、慣れてもらうのが一番です。「優しく丁寧に」を基本にすすめていきましょう。保育園では子どもの好き嫌いをなくせるような献立も検討し、提供しています。



- 5
- きゆうしよく
- しょくぱん
  - かじきのとまとそーす
  - じゃがいもとあすばらのそてー
  - こーんすーぶ
  - すらいすちーず
  - くだもの
- おやつ
- おこのみやき
  - ぎゅうにゆう
  - くだもの

### < 4月前半 旬の食材を使っている日 >

- 1日 じゃがいも、きゃべつ、たまねぎ、にんじん、ごぼう、しらす
- 2日 たまねぎ
- 3日 あさり、きゃべつ、たまねぎ、
- 4日 にんじん
- 5日 たまねぎ、じゃがいも、あすばら、きゃべつ
- 6日 たまねぎ、にんじん
- 8日 たまねぎ、ごぼう
- 9日 たまねぎ、にんじん、すなつばえんどう、じゃがいも
- 10日 たまねぎ、にんじん、たけのこ
- 11日 にんじん、ごぼう
- 12日 じゃがいも、きゃべつ、たまねぎ、にんじん、
- 13日 にんじん、きゃべつ
- 15日 じゃがいも、きゃべつ、たまねぎ、にんじん、ごぼう、しらす

旬の美味しい食材を、積極的に献立に取り入れています。



- 6
- きゆうしよく
- ごはん
  - にくどうふ
  - いんげんのなめたけあえ
  - すましじる(わかめ、ふ)
  - くだもの
- おやつ
- さつまいもむしけーき
  - ぎゅうにゆう
  - くだもの

8



- きゆうしよく
- ろーるぼん
  - ちきんそてー
  - こまつなとたまごいため
  - かぼちゃのおーぶんやき
  - むぎちゃ
  - くだもの

- おやつ
- ちーずごはん
  - ぎゆうにゆう
  - くだもの
  - ごぼうすていっく



9



- きゆうしよく
- きーまかれー
  - すなっぷえんどうとばぷりかのそてー
  - ぼせりぼてと
  - とまと
  - むぎちゃ
  - くだもの

- おやつ
- しゅがーとーすと
  - ぎゆうにゆう
  - かるしうむかんぼん
  - くだもの



10



- きゆうしよく
- ごもくうどん
  - ししゃもやき
  - さといもとたけのこのにもの
  - きゅうりとしらすのあえもの
  - くだもの

- おやつ
- とりこんぶごはん (SDGs)
  - ぎゆうにゆう
  - くだもの



## ちゃんぽん

ちゃんぽんとは麺類、肉、野菜などを炒めてスープで煮た料理のことを言います。ポルトガル語の混ぜるという意味の「チャンボン」に由来するという説があります。(その他諸説あり)



一般的にちゃんぽんは、豚肉、紅白かまぼこ、さつま揚げ、キャベツ、長葱、もやしといった野菜類、いか、えび、あさり(夏場)、カキ(冬場)といった魚介類を入れることが多いです。他の麺料理と大きく違う点は麺をスープで煮込むために鍋一つで調理することができます。とんこつ主体の長崎ちゃんぽんや鶏ガラ主体の小浜ちゃんぽんが有名です。

11



- きゆうしよく
- ごはん
  - とりだんごのおろしに
  - きんぴらごぼう
  - かぼちゃれもん
  - あさりじる
  - くだもの

- おやつ
- すいーとぼてとけーき
  - ぎゆうにゆう
  - くだもの



12



- きゆうしよく
- はるきやべつとさくらえびのぼすた
  - ふらんすぱん
  - たまごいりぼてとさらだ
  - ういんなーとたまねぎのけちやっぶいため
  - むぎちゃ
  - くだもの

- おやつ
- いちごすていっく
  - ぎゆうにゆう
  - くだもの
  - かるしうむせんべい



13



- きゆうしよく
- にんじんごはん
  - ぶたにくとだいこんのにもの
  - きやべつのおかかあえ
  - むぎちゃ
  - くだもの

- おやつ
- まかろにきなこ
  - ぎゆうにゆう
  - くだもの



15



- きゆうしよく
- しろぼん
  - ほとふ
  - ばぷりかびくるす
  - ほうれんそうとつなのそてー
  - むぎちゃ
  - くだもの

- おやつ
- じゃこませごはん
  - ぎゆうにゆう
  - くだもの
  - ごぼうすていっく

