## 4月 乳児給食献立表

				4月 孔尤和英脉丛衣			福祉給食センター
8	4	こんだてめい	ち・にく・ほねになるもの (あかいろ)	体の関子をととのえるもの (みどりいろ)	はたらく力になるもの (きいろ)	備考	おやつ
1	火	新年度準備のため		このでとうございます		المن المن المن المن المن المن المن المن	こつぶじゃがあられ
		ご家庭よりお弁当を 持参してください。	期待が膨らむ新年度。新しい担	登任やお友達、お部屋の移動など新しい環境に不安とわる。	くわくでいっぱいだと思います。		
		THE UCCICEVIO		:って食べやすく、そして人気の高いメニューを多くし; :うな、給食づくりを目指していきます。一年間よろし;			
				、つな、	くの駅ババルことます。	SE FAR	
2	水	<u>牛乳</u> 黒糖ロール	牛乳		黒糖ロール	_ 照り焼きチキン ○歳児:1個	ファイパーヨーグルト <鉄分強化>
		照り焼きチキン じゃがいものスープ	<b>鶏肉</b> わかめ	玉ねぎ 人参 チンゲン菜 しめじ	砂糖	1歳児:1個 2歳児:2個	
		いちご		いちご		内のおやつは、	(こくさんモモゼリー)
3	木	<b>牛乳</b> こはん	牛乳		米 麦	おやつに、アンを含む場合	ハートのパイ
		肉じゃが 五色和え	豚肉   まぐろサラダ油漬け	人参   玉ねぎ   さやいんげん   しいたけ   こんにゃく  人参  とうもろこし  もやし  ほうれん草		食です。	<b>(保育所のおやつ)</b> にゅうさんきんいんりょう
4	金	清見オレンジ 牛乳	牛乳	清見オレンジ		入所式・始めの会	(保育所のお茶)
		ことりのちぎりパン ひらめの唐揚げあんかけ	ひらめ		ことりのちぎりパン 片栗粉 小麦粉 油 砂糖 (火火		カルテツリトルクッキー
		チンゲン菜のスープ	豆腐 わかめ	玉ねぎ 人参 チンゲン菜 しいたけ えのき	マロニー は、	発育所のおやつ) 献立表下段おや	(保育所のおやつ)
5	±	パナナ	牛乳	N <del>JJ</del>	なた	)うち、喫食可能 )やつを1品提供	パン・牛乳
7	月	焼きそば 牛乳	豚肉 煮込み竹輪   牛乳	人参 玉ねぎ キャベツ ピーマン もやし	焼きそばめんしま		おいわいデザート
		カレーライス コールスロー	豚肉 豆乳 鶏ささみ油漬け	玉ねぎ 人参 グリンピース プルーン キャベツ 人参 きゅうり とうもろこし	じゃがいも カレールウ 米 麦砂糖		(いちごのジュレ)
8	火	オレンジ	牛乳	オレンジ		The second second	
٦	^	ひじきご飯	鶏肉 油揚げ ひじき 煮込み竹輪	ごぼう 人参 グリンピース しめじ	米 麦 砂糖		<b>どらやき(あすき)</b>
		豆腐のみそ汁 パナナ	豆腐みそ	大根 人参 ほうれん草 パナナ	里芋	62 6 F	(フルーツのかんてんよせ)
9	水	牛乳 ミニロール (1/2)	牛乳		ミニロール		クリームサンドせんべい
		春野菜のイタリアンスパゲティ アスパラのスープ	豚肉 ベーコン	人参 玉ねぎ キャベッ グリンピース マッシュルーム ブルーン トマト 玉ねぎ 人参 グリーンアスパラ もやし ねぎ	スパグティー じゃがいも	-	(保育所のおやつ)
10	木	デコポン	牛乳	デコポン		1	りんごシュース
۱ .	-15	牛乳   ごはん   鮭の西京みそ焼き	鮭みそ	エカギ 人会 カギ	米 麦	1	ヨーグルト
		のっぺい汁	鶏肉 油揚げ 豆腐	玉ねぎ 人参 ねぎ 大根 人参 ねぎ	里芋 片栗粉		(ほいくしょのおやつ)
11	金	マーコットオレンジ 牛乳	牛乳	マーコットオレンジ		豚肉の和風揚げ	えびせんべい
		レーズンロール(乳含む) 豚肉の和風揚げ	豚肉	生姜	レーズンロール 小麦粉 油	_ ○歳児:1個 1歳児:1個	760 C/V W
		コーンスープ いちご		人参 玉ねぎ とうもろこし キャベツ しめじ いちご		2歳児:2個	(保育所のおやつ)
12	±	牛乳 みそ煮込みうどん	牛乳 鶏肉 煮込み竹輪 油揚げ みそ	人参 ほうれん草 ねぎ しいたけ	うどん		パン・牛乳
14	月	タモ無込みうこん 牛乳 ごはん	場内 黒込の11輪 油焼り かて 牛乳	지형 IA DI I/N무 IAC ON I/CID			こくさんやさいゼリー
		<b> 大根のツナ風味煮    </b>   レン		大根 人参 さやいんげん	米 麦 里芋 砂糖		
		ジャーマンポテト   掲	載 <mark>/_</mark> ベーコン	パセリ セミノール	じゃがいも	_	
15	火	牛乳 チキンライス	<b>牛乳</b> <b>鶏肉</b> ペーコン	人参 玉ねぎ とうもろこし グリンピース マッシュルーム	米 麦		きなこせんべい
		春キャベツのスープ	油揚げ	玉ねぎ 人参 キャベツ しいたけ	じゃがいも		(保育所のおやつ)
16	水	パナナ 牛乳	牛乳	パナナ		ウインナー	パナナのスティックケーキ
		米粉ロール 生揚げの中華煮込み	生揚げ、豚肉	玉ねぎ 人参 チンゲン菜 しいたけ ねぎ	米粉ロール 片栗粉 ごま油	_ 0歳児:2本 _ 1歳児:2本	<乳卵不使用>
		ウインナー オレンジ		ウインナー オレンジ		_ 2歳児:3本	(アセロラゼリー)
17	木	牛乳ごはん	牛乳		米 麦		プリン
		豚肉の生姜焼き わかめのみそ汁	豚肉 豆腐 みそ わかめ	生姜 人参 玉ねぎ 人参 小松菜 えのきたけ	-	1歳児:1個	
		いちご		いちご	王丁	-	(いちごプリン)
18	金	件乳 食パン	牛乳		食パン		クッキー
		<b>しらすのと玉ねぎのかき揚げ</b> 豆腐のスープ	しらす 豆腐 油揚げ	玉ねぎ 人参 とうもろこし  玉ねぎ 小松菜 しいたけ	小麦粉 油   じゃがいも		(保育所のおやつ)
19	±	バナナ 牛乳	牛乳	パナナ			パン・牛乳
21		焼きうどん	鶏肉 煮込み竹輪 油揚げ 牛乳	人参 しいたけ ほうれん草	うどん		
_ '	73	牛乳 ごはん ンスキャスイ		+49   44   1.154 + +41.174177	米麦		スイートコーンおかき
		みそおでん ささみとアスパラのサラダ	類内 はんへん 竹輪 生癒け みそ ささみ油漬け	大根 人参 しいたけ さやいんげん こんにゃく グリーンアスパラ とうもろこし きゅうり もやし	砂糖里芋砂糖		(保育所のおやつ)
22	火	セミノール 牛乳	牛乳	セミノール			プチたいやきく乳卵不使用>
		ごはん さわらの煮付け	さわら		米 麦 砂糖	4	ンンだいでは、大野の大阪だと
		なめこのみそ汁 パナナ	油揚げ みそ 豆腐 わかめ	なめこ 大根 人参 ねぎ パナナ	里芋		(ラフランスゼリー)
23	水	牛乳	牛乳		めさいフニュックパン	ささみの磯部揚げ	ぶどうヨーグルト
		やさいスティックパン ささみの磯辺揚げ	ささみ 青のり	生姜	やさいスティックパン 小麦粉 油	O歳児:1個 1歳児:1個	
		春雨スープ デコポン		玉ねぎ 人参 キャベツ さやいんげん とうもろこし デコポン	春雨 じゃがいも	2歳児:2個	(ぶとうゼリー)
24	木	牛乳 ごはん	牛乳		米 麦	_ コーンしゅうまい O歳児:1個	やさいウエハース (ほいくしょのおやつ)
		<u>肉豆腐</u> コーンしゅうまい	豆腐 牛肉 豚肉 鶏肉	ねぎ エリンギ 人参 さやいんげん こんにゃく 玉ねぎ とうもろこし	砂糖 片栗粉 しゅうまいの皮	1歳児:1個 2歳児:2個	F
25	_	フルーツポンチ	and the	みかん もも パイン	砂糖		にゅうさんきんいんりょう (ほいくしょのおちゃ)
د د	金	生乳 食卓ロール(1/2)	牛乳	1 dd 740d +	食卓ロール	_ #E T D Z	アップルゼリー
		焼きそば たけのこのスープ	豚肉 煮込み竹輪 青のり 豆腐 玉麩	人参 玉ねぎ キャベツ ピーマン もやし たけのこ 人参 玉ねぎ ほうれん草	焼きそばめん		
26	±	いちご 牛乳	牛乳	いちご			パン・牛乳
28		あんかけうどん 牛乳	鶏肉 煮込み竹輪 油揚げ 牛乳	人参 ほうれん草 しいたけ ねぎ	うどん 片栗粉		
	/3	チャーハン	豚肉 ベーコン	人参 玉ねぎ ピーマン ねぎ しいたけ	米 麦	1	スイートポテトく乳卵不使用
		南瓜のスープ オレンジ	油揚げ	<u> 玉ねぎ 人参 かぼちゃ 小松菜 とうもろこし</u> オレンジ			(パインゼリー)
30	水	牛乳 ごはん	牛乳		米 麦	1	かぼちゃまんじゅう
		豆腐ハンパーグ キャベツのみそ汁	鶏肉 焼き豆腐 豆乳 みそ 油揚げ	玉ねぎ 人参 ピーマン キャベツ えのきたけ 玉ねぎ	パン粉 片栗粉 砂糖	-	(7).44 ( - 34 ) }
		パナナ		パナナ	1	1	(みかんのジュレ)

## 楽しくておいしい給食に

こどもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食 づくりをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにと願いを込めて、こだわりを持って作っています。

〈こだわりポイント〉

①旬の食材を使う ②添加物や農薬に気を付けて食材を選ぶ ③硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にする

 乳児6人分 (大人2人・こども2人分)
 ①大根、里芋、人参は皮をむき、一口サイズにまぐろ油漬け 75g 三温糖 2g 切り、里芋は下茹でをする。

 生揚げ 55g みりん 2g ②生揚げ、さやいんげんは食べやすい大きさに切る。

 世芽 90g しょうゆ 40g 40g
 14g 切る。

 ・ 200g しょうゆ 40g
 ・ 30g ・ 30g

40g 人参 たら、三温糖、みりん、しょうゆで味を調えて さやいんげん 25g 完成。

毎月、乳児給食でおススメレシピをご紹介します。 乳児の約6人分(大人2人・こども2人分)の分量です。 ぜひお試しください。

おこさませんべい やさいハイハイン とうもろこしスナック ソフトなこざかなせん はいがクッキー ひじきせんべい やさいピスケット クリームビスケット

あまからせんべい おさつチップ シガーフライ ココアクッキー サラダせんべい ひとくちあげせんべい ごまピスケット にしょくあられ じゃがいもおかき きなこせんべい