

平成 27 年



4 月 給 食 献 立 表

【今月の目標】・・・みんなで楽しく食べましょう

須佐保育園

日	曜	主食 (未満児)	副 食 (共 通)	お や つ	
				10時(未満児)	3時(共通)
1	水	ワカメご飯	魚の照り焼き 大豆のヒジキ煮 ジャが芋の味噌汁	牛乳/ホットケーキ	ヤクルト/お好み焼き/果物
2	木	ご飯	野菜の肉巻フライ 旬ワカメの酢の物 卵スープ	牛乳/黄粉マカロニ	牛乳/ミックスピザ/果物
3	金	梅ご飯	ミートボール コールスローサラダ のっぺい汁	牛乳/ソーメン汁	牛乳/アーモンドクッキー/果物
4	土	ご飯	イタリアンスパゲティー フレンチサラダ カレー汁	牛乳/野菜グラッセ	牛乳/ドーナツ/果物
6	月	ご飯	豆腐の落とし焼き 五目キンピラ ビーフシチュー	牛乳/フレンチトースト	牛乳/ぜんざい/果物
7	火	ヒジキご飯	すり身揚げ キャベツのあえ物 肉うどん	牛乳/チーズ蒸しパン	牛乳/マドレーヌ/果物
8	水	ご飯	魚の甘酢あんかけ マカロニサラダ 豆腐の味噌汁	牛乳/磯辺卵焼き	ヤクルト/フライドポテト/果物
9	木	ご飯	ハンバーグの照り焼き 野菜グラッセ 春雨汁	牛乳/ヨーグルトパン	牛乳/シフォンケーキ/果物
10	金	ご飯	ピザ風春巻き 野菜の卵とじ オニオンスープ	牛乳/野菜チップ	牛乳/ごま団子/果物
11	土	パン	ポテトグラタン 三色和え 角切りスープ	牛乳/野菜入り蒸しパン	牛乳/混ぜ込みおにぎり/果物
13	月	ご飯	ミルフィーユカツ 野菜の土佐和え イエローシチュー	牛乳/こふき芋	牛乳/梅が枝餅/果物
14	火	パン	鶏肉のケチャップ煮 ミモザサラダ *海藻味噌ラーメン	牛乳/野菜グラッセ	牛乳/洋風いなり寿司/果物
15	水	人参ご飯	魚の黄金焼 野菜の煮物 厚揚げの味噌汁	牛乳/トースト	牛乳/ソーメン汁/果物
16	木	ご飯	酢豚 厚焼き卵 けんちん汁	牛乳/みたらしごま団子	牛乳/春巻きスティック/果物
17	金	ご飯	満点揚げ 春雨の酢の物 筍とワカメのスープ	牛乳/焼きりんご	牛乳/パウンドケーキ/果物
18	土	ふれあい遠足 おやつ・・・菓子詰め合わせ/果物			
20	月	ご飯	メンチカツ 豆サラダ ホワイトシチュー	牛乳/卵焼き	牛乳/ポッキー/果物
21	火	高菜 チャーハン	スパニッシュオムレツ ごまめ ちゃんぽん	牛乳/ホットケーキ	牛乳/大学芋/果物
22	水	お誕生会	チキンライス *魚とチーズの磯辺揚げ 若竹入りスパゲティー 春キャベツのスープ	牛乳/菓子	牛乳/桜もち/果物
23	木	ご飯	野菜コロッケ 春野菜の和え物 豆腐の五目汁	牛乳/きな粉団子	牛乳/カスタードサンド/果物
24	金	ご飯	チキンのテリーヌ 大豆の五目煮 根菜の味噌汁	牛乳/ソーメン汁	牛乳/*海鮮チヂミ/果物
25	土	パン	肉と野菜のソース炒め 卵サラダ ポトフ	牛乳/チーズ蒸しパン	牛乳/クレープ/果物
27	月	ご飯	花シューマイ 和風サラダ クリームシチュー	牛乳/野菜グラッセ	牛乳/バナナマフィン
28	火	パン	焼きそば 出し巻卵 ミネストローネ	牛乳/じゃがバター	牛乳/梅じゃこおにぎり/果物
30	木	ご飯	チキン南蛮 豆腐サラダ チンゲン菜の味噌汁	牛乳/りんごのレーズン煮	牛乳/石垣団子/果物

*は、新メニューです。

進級おめでとうございます



新年度のスタートです。これからも“美味しく 楽しく”
たべることが出来る給食を作りたいと思います。当園の給食
の特徴として、主菜、副菜、汁物のどれでもたっぷり野菜を
使った献立になっていて、ハンバーグ、ミートボール、餃子
などの肉料理には、野菜の量を多くするなどこども達が無理
なく野菜が摂れるような工夫をしています。

おやつにおきましては、手作りに心がけ 和、洋、中、
と、いろいろ取り入れています。



今月の手作りおやつ
ミックスピザを紹介します



＝ 材料 ＝

強力粉 75g
薄力粉 60g
イースト 2g
砂糖・塩 少々
温かい湯 75cc
オイル 5cc

*玉葱/ピーマン
コーン/ベーコン
などお好みの具材で

【作り方】

- ① 小麦粉/イースト/砂糖・塩をボールに入
れる。
- ② ①に温かい湯(40度以内)/オイルを加
えまとまるまでこね、ラップをしてしば
らくおく。
- ③ ②のピザ生地を好みの大きさに分け丸く
伸ばし、ケチャップをぬり好みの具材を
のせ焼く。

*野菜に下味を付けると美味しいです。