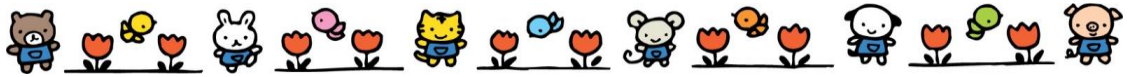


4月の献立



令和5年度武豊町立保育園

日	曜日	献立	赤く血や肉になるもの	緑からだの調子を整えるもの	黄く力や体温となるもの	10時おやつ
			魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	3時のおやつ
1	土	ランチパック (いちご・ツナ) ソーセージ/ヨーグルト/牛乳ブリック	ソーセージ ヨーグルト牛乳ブリック		ランチパック (いちご) ランチパック (ツナ)	玄米ぼんせん醤油味
3	月	(幼)主食持参(乳)ごはん 焼肉炒め 中華スープ どうぶつえんゼリー	豚肉 豆腐	もやし,キャベツ,にんにく, しょうが,人参, わかめ,えのきたけ	ごはん,片栗粉, サラダ油,三温糖,ごま油	鉄塩せん ほしたべよ/ラムネ
4	火	(幼)主食持参(乳)ごはん 豆腐とエビのケチャップ煮 みかんゼリー	木綿豆腐,むきえび,豚ひき肉	葱,人参,にんにく,しょうが, 玉葱,カットトマト缶	ごはん サラダ油,三温糖,片栗粉	紫芋せんべい アンパンマンあげせんべい
5	水	おにぎり (さけ・こんぶ) ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり (さけ) おにぎり (こんぶ)	菓子 まあるいクラッカーミニ
6	木	カレーライス バナナ	豚肉	人参,しめじ,グリーンピース缶, 玉葱,にんにく,りんご,バナナ	精白米,じゃがいも,サラダ油	ふわふわチップにんじん味 こつぷっこ
7	金	豚丼 オレンジ	豚肉,かまぼこ,削り節	玉葱,えのきたけ,だし昆布 オレンジ	精白米,糸こんにゃく, サラダ油,三温糖	おこめせんになんじん&かぼちゃ 畑のスナック/きな粉ウエハース
8	土	おにぎり (さけ・かつお) ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり (さけ) おにぎり (かつお)	もち小丸,しょうゆせんべい/ きなこもち
10	月	親子丼 ツナサラダ アシドミルク	鶏肉,卵,かまぼこ,削り節 ツナ油煮	干しいたけ,人参,しめじ, だし昆布,玉葱,きざみのり キャベツ,きゅうり	精白米,三温糖	はなはなせんべい 牛乳/源氏パイ
11	火	バターロール 焼きそば パイナップルサラダ	豚肉,はんぺん,ロースハム	あおのり,キャベツ,人参, キャベツ,きゅうり, パイン,ピーマン	バターロール,三温糖, サラダ油,蒸し中華めん,	ビスコ プリン
12	水	米粉パン ボークビーンズ コールスロー	豚肉,大豆	人参,玉葱,カットトマト缶, しめじ,トマトピューレー, キャベツ,きゅうり,コーン缶	米粉パン,小麦粉,バター, じゃがいも,サラダ油, マヨネーズ,三温糖	卵ボーロ 牛乳/マリー
13	木	麻婆飯 春雨サラダ コア	豆腐,豚ひき肉,コア	玉葱,しょうが, きゅうり,わかめ,みかん	精白米,ごま油,サラダ油, 片栗粉,はるさめ,三温糖	さくっとあられ ☆フライドポテト
14	金	ごはん かじきの煮付け えのきたけのかきたま汁 おかか和え	かじき,豆腐,卵,削り節, かつお節,(幼)こんにゃく	しょうが,えのきたけ,人参,葱, だし昆布,きゅうり, もやし,キャベツ	精白米,片栗粉, こんにゃく,三温糖	紫芋チップ (乳)牛乳/おから入り揚げあられ (幼)牛乳/きらすあげ
15	土	ランチパック (いちご・ハム) ソーセージ/ヨーグルト/牛乳ブリック	ソーセージ ヨーグルト牛乳ブリック		ランチパック (いちご) ランチパック (ハム)	コーンバーポターージュ/ ふんわりしお味
17	月	わかめごはん 新じゃがいものそぼろ煮 ゆかり和え ヤクルト	鶏ひき肉,ヤクルト	玉葱,しめじ,グリーンピース 人参,キャベツ, きゅうり,もやし	精白米,じゃがいも, サラダ油,三温糖,片栗粉	白い風船ミルククリーム ホームパイ/あまからせん
18	火	スナックスティック スパゲティナポリタン 玉ねぎドレッシングサラダ	豚肉	ピーマン,玉葱,人参,しめじ, コーン缶,もやし,きゅうり	スナックスティック スパゲティ,オリーブ油, 三温糖	バナナ コーンフレーク
19	水	バエリア風 豆乳のクリームスープ オレンジ	いか,むきえび,ツナ油煮, 豆乳	人参,赤ピーマン,ピーマン, 玉葱,しめじ,アスパラガス, オレンジ	オリーブ油,精白米,片栗粉	アンパンマンソフトせんべい ☆ゼリーパフェ
20	木	〇ごはん てりとり/キャベツ 五目味噌汁	鶏肉,削り節,油揚げ	キャベツ,だし昆布,玉葱, 人参,えのきたけ,ごぼう	精白米 片栗粉,揚げ油,三温糖, つきこんにゃく	菓子 ロアンヌ/ アップルキャロットジュース
21	金	ハヤシライス ドレッシングサラダ コアぶどう	豚肉,コアぶどう	人参,しめじ,グリーンピース缶, カットトマト缶,玉葱,もやし, キャベツ,コーン缶,きゅうり	精白米,三温糖,サラダ油	豆乳ドーナツ 牛乳/こくまのビスケット
22	土	おにぎり (さけ・かつお) ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり (さけ) おにぎり (こんぶ)	おせんべいサラダ味/ 豆乳クッキー
24	月	〇たけのこごはん 麩とわかめの吸い物 花サラダ どうぶつえんゼリー	削り節,鶏肉,油揚げ, 豆腐,かまぼこ,卵	たけのこ,グリーンピース,人参 だし昆布,わかめ,しめじ もやし,きゅうり	三温糖,精白米 白玉麩,サラダ油	野菜スナック 牛乳/ロールケーキ
25	火	きつねうどん まめサラダ バナナ	削り節,鶏肉,ちくわ,油揚げ, 大豆,ツナ油煮	だし昆布,葱,人参,干しいたけ, きゅうり,コーン缶	うどん,三温糖,白すりごま	ミルクスティック パウムクーハン/ラムネ
26	水	米粉パン 鮭のフライ/キャベツ コンソメスープ	生鮭,卵	玉葱,人参,キャベツ,しめじ	米粉パン,サラダ油, 小麦粉,パン粉,揚げ油,三温糖	まんまるソフトせん ハーベストセサミ/ オレンジジュース
27	木	ツナそぼろ丼 若竹汁 パインゼリー	ツナ油煮,豆腐,削り節	コーン缶,しょうが,だし昆布, たけのこ,わかめ,人参, えのきたけ	精白米,サラダ油, 三温糖,白いりごま	ソーセージ 〇☆牛乳/人参蒸しケーキ
28	金	中華飯 中華きゅうり コアいちご	豚肉,むきえび,いか,うすら卵, コアいちご	ピーマン,もやし,干しいたけ, 玉葱,きゅうり,人参	精白米,サラダ油,片栗粉, 三温糖,ごま油	りんご 丸ぼうろ/サラダおかき

* 材料の入荷により献立を変更することがあります

* ☆マークは手作りおやつの日です/〇マークは給食のサンプル展示の日です/*マークは年長のみ提供です/(乳)…乳児(幼)…幼児です

* 3月1日(水)に使用した食材の産地です (献立:フィレオチキンバーガー,コンソメスープ,フルーツヨーグルト)

食材	産地	食材	産地	食材	産地
しめじ	長野	人参	愛知	みかん	国産
キャベツ	愛知	玉葱	北海道	パイン	タイ





☆ 武豊町立保育園給食の目標 ☆ 「じょうぶな体、ゆたかな心」を養うために、「食を営む力」の基礎を身につける

子どもたちが「じょうぶな体、ゆたかな心」を養い、「食を営む力」の基礎を身につけること。
そして、一生を心身ともに健康で楽しく生きる力を身につけることが食育のねらいです。

武豊町にある8つの公立保育園では、共通の献立を各保育園の給食室で作っています。
給食室で作られるごはんの匂いをそばで感じ、調理する人(園務員)との関わりを通して食をより身近に感じることができます。
家庭と保育園が一緒になって、子どもたちが食べる楽しさを知ることができるように毎日の給食を大切にしていきたいと思います。

☆ 「楽しく食べる子ども」に成長するためのための5つの目標 ☆

* 食事のリズムが持てる子

* 食事を味わって食べる子

* 食生活や健康に主体的にかかわる子

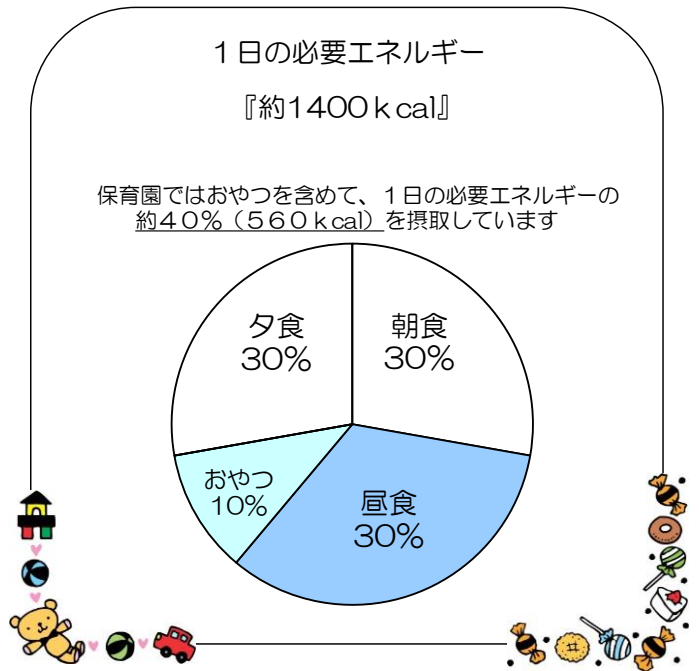
* 一緒に食べたい人がいる子

* 食事作りや準備にかかわる子

☆ 保育園ではこれだけ食べています ☆

< 1~2 歳児 >

< 3~5 歳児 >



- ・ごはん 月・水・木・金曜日
- ・麺類+パン 火曜日 (月に1回麺のみ)
- ・米粉パン 水曜日 (月に2回程度)
- ・月に3回(給食2回、おやつ1回 8月は給食1回のみ) サンプルを展示

- ・乳児(0~2歳児)は午前と午後の2回
- ・幼児(3~5歳児)は午後の1回
- ・手作りおやつを毎月2~3回実施 (献立表に☆マークをつけてお知らせします)