



4月の給食だよ!

令和6年度 やまぐち保育園

《4月～6月のテーマ》
 楽しく食べる
 《献立作成上の考慮》
 新しい雰囲気を考慮し、
 食べやすい、食べ慣れて
 いる献立を中心に進める。

※園では年齢に応じて
 牛乳を1人当たり
 50～200cc飲んでい
 ます。
 ※26日(金)はお誕生
 会です。
 ご飯はいりません。

日	曜	3歳未満児			副 食			3時のおやつ
		朝のおやつ	主 食					
1	月	たべっ子どうぶつ	ヤクルト	麦ごはん	かぼちゃのくず煮	切り干しの中華和え	ハムステーキ	黒ごまトースト・いりこ
2	火	ババロア	牛乳	麦ごはん	あおさの味噌汁	拌三絲	魚のオランダ揚げ	マカロニあべ川・いりこ
3	水	雪の宿	R-1	パン	コンソメスープ	ラザニア	スナップエンドウのマヨ和え	お好み焼き
4	木	りんご	牛乳	麦ごはん	八宝菜	マセドアンサラダ	ごぼうの甘辛揚げ	バターサブレ・いりこ
5	金	クラッカーサンド	牛乳	パン	かき玉汁	スパゲティサラダ	キッズヤムニョムチキン	どら焼き
6	土	乳ボーロ	牛乳	麦ごはん	肉豆腐丼	しらすときゅうりの酢の物	ちくわのチーズ炒め	
8	月	さやえんどう	ヤクルト	パン	ぎょうざスープ	スタミナ炒め	ニラ玉	うどんかりんとう
9	火	蒸し芋	牛乳	麦ごはん	卵と春雨のスープ	蓮根とチーズのサラダ	魚のちゃんちゃん焼き	ココアサンド・いりこ
10	水	バナナ	牛乳	パン	キャベツのミルクスープ	もやしのナムル	鶏マヨ	わかめおにぎり・漬物
11	木	白い風船	R-1	麦ごはん	春野菜のうま煮	春雨サラダ	レバーの甘辛煮	りんごとヨーグルトのケーキ
12	金	人参ゼリー	牛乳	麦ごはん	カレーライス	かみかみ和え	はんぺんのオーロラ焼き	豆腐ドーナツ・いりこ
13	土	チョコイス	ヤクルト	パン	五目豆腐	ナポリタン	ウインナーソーテー	
15	月	丸ボーロ	ヤクルト	麦ごはん	麻婆春雨	じゃが芋の和風サラダ	ちりめん納豆	スタバ風スコーン (ほし:スコーン)
16	火	りんご	牛乳	パン	卵スープ	ビーフンサラダ	ハンバーグ	黒糖蒸しパン・いりこ
17	水	うどんあべ川	牛乳	麦ごはん	豆腐の味噌汁	ひじきの炒め煮	魚のマリネ	帽子パン・いりこ
18	木	えびせん	R-1	麦ごはん	他人丼	カレーポテトサラダ	魚肉ソーセージの甘辛炒め	たこ焼き
19	金	手作りクッキー	牛乳	パン	豆乳クリームパスタ	豚しゃぶサラダ	ポテトのチーズ焼き	フルーツポンチ・せんべい
20	土	ウエハース	ヤクルト	麦ごはん	〈お見知り遠足(にじ・つき組:お弁当)〉 ほし組:すきやき風煮・マカロニサラダ・かぼちゃの甘煮			
22	月	ビスコ	ヤクルト	パン	肉団子スープ	春キャベツのスパゲティ	ごまじゃが	じゃこおにぎり・漬物
23	火	バナナ	牛乳	麦ごはん	具だくさんコーンスープ	じゃが芋のドレッシング和え	魚のゴマ焼きサクサク	メロンラスク・いりこ
24	水	黄粉芋	牛乳	パン	スタミナスープ	ひじきの和風サラダ	しゅうまい	ちゃんぽん
25	木	スティック野菜	牛乳	麦ごはん	肉じゃが	シーチキンマリネ	揚げぎょうざ (ほし:焼きぎょうざ)	ヨーグルトのフルーチェ風
26	金	ムーンライト	R-1		〈お誕生会〉 たけのこご飯・唐揚げ・和風コールスローサラダ・清汁・いちごゼリー			マドレーヌ
27	土	とんがりコーン	ヤクルト	麦ごはん	あんかけ丼	ごぼうとコーンのサラダ	ちくわの甘煮	
30	火	ぼたぼた焼き	ヤクルト	パン	ツナと豆腐の卵とじ	五目ビーフン	マッシュポテト	チーズクッキー・いりこ

※ほし組は食材や調理方法に応じて献立が異なる場合があります。



おすすめレシピ

～マセドアンサラダ～

【作り方】

- ①じゃが芋・人参はさいの目切りにし、各々茹でて冷ます。
- ②きゅうりははさいの目切りにし、塩をふり、お湯をかける。
- ③コーンは缶から出し、茹でる。
- ④ハムは1cm角に切り、茹でる。
- ⑤Aを合わせドレッシングを作る。
- ⑥すべての材料と⑤を混ぜる。

※さっぱり食べられるようドレッシングにヨーグルトが入っています。
 材料にチーズを加えても美味しいです。



(大人1人分)



【材料】(大人2人分)

じゃが芋	100g
きゅうり	75g
人参	50g
コーン缶	25g
ハム	10g
マヨネーズ	20g
⑤ プレーンヨーグルト	5g
塩	1g