



《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。

《行事食》
 24日(金) 誕生会
 ※ご飯はいりません。

※園では年齢に応じて
 牛乳を1人当たり
 50～200ml飲んでいきます。

日	曜	3歳未満児		副 食			3時のおやつ	
		朝のおやつ	主 食					
1	水	ビスコ	R-1	パン	クリームシチュー	ひじきのサラダ	しゅうまい	うどんかりんとう・いりこ
2	木	ババロア	牛乳	麦ごはん	南関あげ丼	蓮根とチーズのサラダ	揚げぎょうざ (ほし:焼きぎょうざ)	お好み焼き・いりこ
3	金	バナナ	牛乳	麦ごはん	かぼちやの味噌汁	切り干しの炒め煮	タンドリーフィッシュ	揚げパン・いりこ
4	土	黒糖みるく	ヤクルト	パン	八宝菜	スパゲティサラダ	はんぺんのチーズ焼き	
6	月	クラッカーサンド	牛乳	麦ごはん	肉じゃが	しらすときゅうりの酢の物	ハムステーキ	チーズスティック・いりこ
7	火	白い風船	ヤクルト	麦ごはん	カレー豆腐丼	ごまネーズサラダ	かぼちやの甘煮	カルピスマース・せんべい
8	水	ムーンライト	R-1	パン	わかめスープ	春雨サラダ	キャベツのメンチカツ	手作りおこし
9	木	りんご	牛乳	麦ごはん	白菜の味噌汁	ひじきの炒め煮	魚のポテマヨ焼き	マカロニあべ川・いりこ
10	金	手作りクッキー	牛乳	パン	肉団子スープ	キャベツのスパゲティ	スクランブルエッグ	たけのこのおにぎり・漬物
11	土	乳ボーロ	ヤクルト	麦ごはん	他人丼	じゃが芋のドレッシング和え	魚肉ソーセージの甘辛炒め	
13	月	ウエハース	ヤクルト	パン	麻婆豆腐	五目ビーフン	ちくわのチーズ炒め	じゃが芋のスコーン・いりこ
14	火	人参ゼリー	牛乳	麦ごはん	さつま芋団子の味噌汁	チーズ入りコールスロー	栄養揚げ	ココアスティックパン・いりこ
15	水	バナナ	R-1	パン	かき玉汁	カレーポテトサラダ	チキンのカリカリ焼き	パリパリピザ・いりこ
16	木	黄粉芋	牛乳	麦ごはん	チンジャオロース丼	シーチキンマリネ	ニラ玉	チュロス・いりこ
17	金	たべっ子どうぶつ	ヤクルト	パン	豆乳クリームパスタ	キャベ卵炒め	かぼちやの天ぷら	フルーツポンチ・クラッカー
18	土	ぼたぼた焼き	牛乳	麦ごはん	<お見知り遠足(にじ・つき組:お弁当)> ほし組:けんちん汁・マカロニサラダ・ちりめん納豆			
20	月	丸ボーロ	ヤクルト	パン	ぎょうざスープ	ナポリタン	ごまじゃが	菜めしおにぎり・漬物
21	火	コンソメポテト	牛乳	麦ごはん	バターチキンカレー	かみかみ和え	五目卵焼き	ジャムサンド・いりこ
22	水	マカロニあべ川	牛乳	パン	カニカマススープ	もやしのナムル	切り干し大根ハンバーグ	じゃこのかみかみクッキー・いりこ
23	木	りんご	R-1	麦ごはん	すきやき風煮	和風ポテトサラダ	レバーの甘辛煮	焼きそば
24	金	ビスコ	ヤクルト		<誕生会> 白身フライあんかけ丼・シソマヨサラダ・あおさの味噌汁・いちごゼリー			マドレーヌ・いりこ
25	土	ウエハース	牛乳	パン	チキンスープ	韓国風炒め物	きゅうりの甘酢	
27	月	バナナ	ヤクルト	麦ごはん	肉豆腐丼	マセドアンサラダ	ウインナーソーテ	じゃこトースト
28	火	蒸し芋	牛乳	パン	具だくさんコンスープ	パリパリサラダ	鶏の黄粉唐揚げ	ヨーグルトのフルーチェ風
30	木	チョコイス	R-1	麦ごはん	キャベツの味噌汁	中華風厚揚げ煮物	魚のコーンマヨ焼き	黒糖蒸しパン・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

～ 魚のコーンマヨ焼き ～

【作り方】

- ① 魚の骨をすべて抜く。
オーブンを170℃に温めておく。
- ② コーンはざるで水を切り、マヨネーズと合わせておく。
- ③ 魚は両面に塩・こしょうをふる。
- ④ 鉄板にクッキングシートをしき、③を並べて、温めたオーブンで10分焼く。
- ⑤ ④の魚をオーブンから出し、魚の上に②のをせ、その上から粉チーズをかける。
- ⑥ 再度オーブンで様子を見ながら、10分程度焼く。

※ 魚は白身魚だけではなく、鮭や鶏肉を使用しても美味しいです。



【材料】(大人4人分)
 白身魚 4切れ(240g)
 コーン缶 100g
 マヨネーズ 大さじ7
 塩・こしょう 少々
 粉チーズ 大さじ1