

4月 給食だより

入園、進級おめでとうございます！！

ひとつ大きいクラスになったお友だち、新しいお友だちを迎えたクラス。みんな新しい環境になりドキドキしていると思います。今年度1番最初の給食はみんながだいすきな「カレーライス」です。笑顔で2025年度のスタートを切りたいと思います！！



延長保育で提供するお菓子について

延長保育で提供するお菓子は、アレルギー除去食が出ないお菓子に統一しています。

延長保育を様々な職員が対応することもあり安全を最優先にしたいと思います。



桂ぶどうの木こども園では給食や離乳食の写真を毎日更新しています！！
ストーリーを更新する時や給食レシピのリクエストを更新する時もあります♪

Follow Me



@BUDOUNOKI.KODOMOEN

調理室職員紹介

安部 あゆみ
平田 章代
真鍋 真由美
木村 玲子



離乳食や普段の食事ですべて困っていることがあったらいつでも気軽にお声がけください！
また「給食のこのレシピが知りたい」と保育者や調理室に声をかけてもらえればレシピもお渡ししています♪

~調理室からのおねがいです~

新すみれ組のお友だちへ

すみれ組からお餅や白玉団子のおやつ提供がはじまります。園では歯切れをよくして、食べやすい大きさに切って提供します！一度お家で試してみてください。

4月は筍のメニューがあります！

桂ぶどうの木こども園では毎年4月に旬のたけのこを献立に入れています！今月は30日に提供予定です。アクが強くアレルギーが出る可能性もあるので、お家で試してみてください。

「ししゃも」を提供する月があります！

頭から尻尾、骨まで食べられる魚の経験をつむためにししゃもを提供しています！魚卵はアレルギーが出やすい食材です。今年度入園したお友だち、離乳食から給食に上がるお友だちはお家で試してみてください。

4月の予定献立

2025年度
桂ぶどうの木こども園

日付	曜日	昼食	材料	おやつ
14 28	月	・ご飯 ・バーベキューチキン ・マカロニソテー ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉(ケチャップ、ウスターソース、にんにく) ・ベーコン、ブロッコリー、人参、マカロニ(コンソメ、クレイジーソルト、オリーブオイル) ・油揚げ、キャベツ、麩(味噌)	・牛乳 ・バナナ ・お菓子
1 15	火	・カレーライス ・春キャベツのサラダ	・精白米、胚芽米、豚肉、玉葱、人参、じゃがいも(牛乳、カレールウ、醤油) ・ハム、キャベツ、人参、胡瓜、コーン(マヨドレ、塩胡椒)	・牛乳 ・麩のラスク(おつゆ、砂糖、マーガリン)
2 16	水	・豆ご飯 ・鶏すき煮 ・焼き南瓜 ・すまし汁	・精白米、胚芽米、うすいえんどう(酒、塩) ・鶏肉、白菜、人参、玉葱、麩、焼き豆腐、糸こんにゃく(醤油、みりん、酒、砂糖) ・南瓜(塩、油) ・えのき、人参、三つ葉(醤油) 一時・ちゅうりっぷ、とことこ・つばみの給食には糸こんにゃくは入りません。	・牛乳 ・じゃがもち (じゃが芋、片栗粉、マーガリン、醤油、砂糖、塩)
30 お誕生日 参観の日	水	・ご飯 ・ミルフィーユカツ ・春雨サラダ ・若竹汁 ・果物	・精白米、胚芽米 ・豚肉(パン粉、卵、小麦粉、塩胡椒、油、ソース) ・春雨、ハム、胡瓜、人参、キャベツ(マヨドレ、酢、塩胡椒) 一時・ちゅうりっぷ、たんぼほの給食には筍は入りません。 ・筍、人参、わかめ(醤油)・オレンジ	・牛乳 ・乳児・いちご蒸しパン ・幼児・春のいちごトライフル(小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、卵、いちご、マーガリン、牛乳、食紅) ・幼児クラスはホイップがつきます
3 17	木	・ご飯 ・ホイコーロー ・胡瓜の中華漬け ・ポテトスープ	・精白米、胚芽米 ・豚肉、キャベツ、ピーマン、パプリカ(醤油、赤味噌、砂糖、酒、胡麻油、生姜、にんにく、油) ・胡瓜、人参、すり胡麻(醤油、砂糖、みりん、酢、胡麻油) ・じゃがいも、玉葱、人参(コンソメ)	・牛乳 3日・キャロットケーキ(ホットケーキミックス、マーガリン、卵、砂糖、人参、牛乳) 17日・桜の葉蒸しパン(ホットケーキミックス、油、砂糖、食紅、桜の葉、こしあん、豆乳)
4 18	金	・ご飯 ・チーズインハンバーグ ・みかんサラダ ・味噌汁 ・ナポリタン	・精白米、胚芽米 ・合挽ミンチ、玉葱、人参、豆腐、チーズ(パン粉、卵、ナツメグ、塩胡椒、ケチャップ) ・みかん、キャベツ、胡瓜(オリーブ油、塩胡椒、砂糖、酢) ・豆腐、小松菜、人参(味噌)	・牛乳 ・きな粉クリームサンド(食パン、きな粉、砂糖、マーガリン、豆乳)
5 19	土	・野菜スープ	・スパゲッティ、ウィンナー、玉葱、人参、ピーマン(にんにく、ケチャップ、ウスターソース、砂糖、コンソメ、塩、オリーブオイル)	・牛乳 ・お菓子
7 21	月	・ご飯 ・鶏肉の塩麹焼き ・ジャーマンポテト ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉(塩麹) ・ベーコン、じゃが芋、玉葱、ブロッコリー(油、塩胡椒) ・もやし、人参、玉葱(味噌)	・牛乳 ・ヨーグルト ・お菓子
8 22	火	・ご飯 ・さばの塩焼き ・ラーメンサラダ ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・さば(酒、塩) ・中華麺、ハム、キャベツ、胡瓜、人参(酢、醤油、砂糖、胡麻油) ・豆腐、ほうれん草、人参(醤油)	・牛乳 ・おからケーキ(小麦粉、ベーキングパウダー、卵、砂糖、マーガリン、おから)
9 23	水	・焼き豚チャーハン ・ブロッコリーの昆布和え ・春雨スープ	・精白米、胚芽米、焼き豚、玉葱、人参、三度豆、コーン(鶏ガラ、塩胡椒、油) ・ブロッコリー(塩昆布) ・人参、ニラ、春雨(鶏ガラ)	・牛乳 ・焼きうどん(うどん、豚肉、キャベツ、玉葱、人参、もやし、鶏ガラ、醤油、油)
10 24	木	・ご飯 ・お好みちくわ ・切干大根の洋風煮 ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・ちくわ(お好みソース、マヨドレ、青海苔、鰹節) ・ベーコン、切干大根、人参、三度豆(コンソメ) ・青葱、人参、玉葱(味噌)	・牛乳 ・オレンジ ・お菓子
11 25	金	・ご飯 ・厚揚げの肉味噌炒め ・ほうれん草サラダ ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・厚揚げ、豚ミンチ、白葱(味噌、酒、砂糖、みりん、生姜、にんにく、片栗粉) ・ほうれん草、ツナ、人参、キャベツ(マヨドレ、醤油) ・油揚げ、人参、豆苗(味噌)	・牛乳 ・かぼちゃもち(南瓜、米粉、砂糖、油、きな粉)
12 26	土	・野菜ラーメン ・焼きじゃが	・中華麺、豚肉、キャベツ、もやし、人参、玉葱、コーン(にんにく、生姜、鶏ガラ、醤油、胡麻油) ・じゃが芋(青のり、塩、油)	・牛乳 ・お菓子

※材料の都合により献立が変更する場合があります。ご了承ください。
※何か気になることがございましたら調理室又は保育者までお声かけ下さい。