

日 曜	主 食	副 食 共 通	追 加 食 (未満児)	お や つ		行 事
				10時(未満児)	3時(共通)	
1 水	ごはん	豚汁、さわらのかぼ焼き、 ほうれん草の海苔和え、果物	たまごやき	牛乳、 コーンフレーク	ヤクルト 源氏パイ	始業式、進級式
2 木	ごはん	和風肉団子、さつまいもの煮物、 春雨の酢の物、果物	白菜みそ汁	牛乳、 ロールパン	みるくもち	
3 金	ごはん	鮭のムニエル、和風スパゲティ、 春キャベツのコールスローサラダ	コーンスープ 果物	スティックポーロ	いちご・ビスコ 牛乳	
4 土	☆入園式☆					入園式
6 月	ごはん	豚肉の香味焼き、南瓜の天ぷら、 ほうれん草のごま和え、果物	大根みそ汁	サブレ	おからクッキー 牛乳	
7 火	ごはん	にゅうめん、赤魚の南部焼き、 新じゃが芋サラダ、味のり	納豆 果物	牛乳、 カステラ	蒸入りウエハース まもヨーグルト	
8 水	ごはん	チキンカツ、金平ごぼう、 小松菜のじゃこ和え、果物	里芋みそ汁	牛乳、 ビスケット	丸ぼうろ	スイミング(年長)
9 木	ごはん	チーズハンバーグ、ひじきの炒り煮、 フロッキーサラダ	キャベツスープ 果物	牛乳、 ミルクパン	カルシウムせんべい ジョア(スボロン)	
10 金	ごはん	あじの竜田揚げ、切干大根の煮物、 胡瓜のゆかり和え、果物	卵豆腐すまし汁	おさかなポーロ	手作りぶたまん 牛乳	
11 土		土曜対応メニュー				
13 月	ごはん	照焼きチキン、新じゃが芋の煮物、 ごぼうのサラダ、果物	豆腐みそ汁	小魚せんべい	バナナカップケーキ 牛乳	
14 火	ごはん	さばのごま焼き、昆布と大豆の炒り煮、 アスパラとハムのサラダ、果物	ほうれん草すまし汁	りんご果汁	さんどんパイ 牛乳	
15 水	ごはん	かしわうどん、えび焼売 ツナと海藻のサラダ、果物	ウインナー	牛乳、 スティックパン	クラッカー チーズ	スイミング(年中)
16 木	ごはん	白身魚の味噌揚げ、ビーフ炒め 小松菜とちやしのナムル	大根スープ 果物	牛乳、 かぼちゃクッキー	手作りフリン	
17 金	ごはん	ポークカレー、チキンカツ、 シーザーサラダ、ズルーン、果物	高野豆腐煮	蒸入りビスケット	金時豆腐蒸しパン 牛乳	
18 土		土曜対応メニュー				
20 月	ごはん	五目かきたま汁、赤魚の煮付け、 ささみといんげんのサラダ、納豆	ケチャップ肉団子 果物	ふかし芋	ジャムサンド 牛乳	
21 火	ごはん	鶏肉の唐揚げ、れんこんの煮物、 南瓜サラダ、果物	茄子みそ汁	牛乳、 蒸しパン	ヨーグルト(いちごソース) Caソフトクッキー	
22 水	ごはん	鮭のみそ焼き、牛肉とごぼうのしくれ煮、 ほうれん草のおかか和え、ふりかけ(Fe)	豆腐すまし汁 果物	牛乳、 ひとくちカステラ	甘辛せんべい バナナ	スイミング(年長)
23 木	<お誕生会食>	～お楽しみメニュー～	スープ	果物	ケーキ 牛乳	お誕生会
24 金	ごはん	クリームシチュー、あじフライ、 キャベツのフレンチサラダ、果物	ゆでたまご	牛乳、 丸ぼうろ	たけのごおにぎり たけのご振り(年長)	
25 土		土曜対応メニュー				
27 月	ごはん	鶏肉の香味焼き、高野豆腐の煮物、 マカロニサラダ、果物	南瓜みそ汁	野菜せんべい	ピザトースト 牛乳	
28 火	ゆかりごはん	さばの塩焼き、桜えびと玉葱のかき揚げ、 小松菜の菜種和え、果物	にゅうめん	牛乳、 バームクーヘン	いちごゼリー	
29 水	昭和の日					
30 木	ごはん	ミートローフ、うの花炒め、 トマトサラダ、チーズ	さつまいも汁 果物	蒸入りウエハース	きなこドーナツ 牛乳	

【今月の目標】

給食にも少しずつ慣れて、お友達といっしょに食べよう！

【今月の行事】

- ・ 1日(水) 始業式・進級式
- ・ 4日(土) 入園式
- ・ 23日(木) 4月生まれのお誕生会

★佐賀県産のキャベツ、アスパラガス、きゅうりを使用しています。

※都合により献立が変更になる場合があります。

※土曜日は、自園給食や自園外弁当にて対応しています。



給食だより 4月

ご入園、ご進級おめでとうございます

こども園の給食は、子どもたちの成長のために栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安心安全な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。幼児期は、食習慣を身につける大切な時期です。園生活に慣れるまでは、体調を崩すこともあるかと思いますが、子どもたちが何でもモリモリ食べ、元気に登園できるように、保護者の方と協力しながら、おいしい給食をつくっていきたいと思います。今年も1年間、子どもたちの成長とともに、どうぞよろしくお願いいたします。

小桜こども園の給食について

<未満児> (10時前) 軽なおやつ (11時) 昼食 (3時) おやつ  
<以上児> - (11時半) 昼食 (3時) おやつ

◎給食室展示コーナーに、当日の給食の展示をおこなっています。どうぞご覧ください

◎土曜日の給食は、1週間前までに申し込みをお願いします。

◎全園児、完全給食です。以上児さんも、今年度よりごはんも園の食器にて提供します！茶碗をしっかり持つ、器に手を添える等の食事マナーを身につけてほしいと思います。

食物アレルギーの対応について

食物アレルギーのある園児を対象に、食物アレルギー除去食を提供しています。食物アレルギーは、乳児が最も多く、年齢が上がると共に減少します。しかし、中には後からアレルギー症状があらわれる場合もあります。給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよい時に、まずは家庭で食べることをおすすめします。※除去食が必要な場合は、アレルギー疾患生活管理指導表の提出をお願いします！

調理室のドアは透明に

調理風景を子どもたちに見てもらえるように、調理室のドアを透明にしています。ただよってくる良い匂いに、子どもたちの食欲は増し、また食に対する関心も高まると考えています。

「いただきます」の意味

「いただきます」は、ただ「食べます」という意味で言うのではなく、さまざまな動植物の「命をいただきます」という意味も込められています。心から感謝して、食事を始めましょう。

お誕生日ランチについて

毎月の誕生日会では、誕生日特別ランチを提供しております。今年度も給食室の取組みとし、お子様の誕生日の家族には「誕生日ランチ」を計画しております。ご家族様も一緒に誕生日ランチを楽しんでいただきたいと思ひます。後日、園より詳細についてはご案内させていただきます。

食事前の手洗いを

忘れずに



手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒などを予防するためにもとても大切なことです。食事の前には石けんできれいに洗うようにしましょう。