

4月ぱくぱくだより あおぼこども園

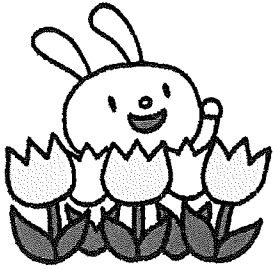
2025（令和7）年給食だより



入園・進級おめでとうございます。

暖かく気持ちの良い季節と共に新しい生活が始まります。色とりどりに咲く花々に心がウキウキしてきますね。初めての場所にドキドキしている子や、一つ大きいクラスに進級して張り切っている子もいることでしょう。

みんなが元気にこども園で生活できるようにおいしい給食を作っていきますね。



3歳児クラス(いちご・りんご)から朝おやつがなくなります。給食の時間までが長くなるので、しっかり朝ご飯を食べて来てくださいね！



私たちがおいしい給食を作ります！

行則 洋子(栄養士) 田中 裕子
 斉藤 有羽 松浦 由利子
 川角 由梨恵 国枝 美鈴

献立の紹介

鶏肉のチーズ焼き

材 料	分量 (4人分)
鶏もも肉	40 g
塩	0.2 g
こしょう	少々
玉ねぎ	20 g
しめじ	7 g
マヨネーズ	7 g
とろけるチーズ	5 g

- ① 鶏肉は塩・こしょうする。
- ② 玉ねぎはスライスし、しめじは小房に分けて小さく切って茹でて冷ましておく。
- ③ ②が冷めたら、マヨネーズで和える。
- ④ 天板に肉を置き、②をのせて、さらにチーズをかけてオーブンで焼く。
(200℃のオーブンで15～20分くらい)



日	曜	午前おやつ	給食	午後おやつ
1	火	ぱりんこ	鶏肉の照り焼き、茹キャベツ、ケチャップ炒め、オレンジ	ちんすこう
2	水	ジャムサンド	和風ハンバーグ、ごま酢和え、バナナ	クラッカーピザ
3	木	シュガーパイ	焼魚、春キャベツの浸し、人参の甘煮、オレンジ	おかかおにぎり
4	金	レモンラスク	肉みそ丼、短冊サラダ、バナナ	みたらしポテト
5	土	マリービスケット	豚肉とじゃがいものケチャップ煮、茹ブロッコリー、オレンジ	
7	月	焼きポテト	野菜のあんかけうどん、さつまいもの甘煮、バナナ	りんごゼリー
8	火	マカロニのあべかわ風	魚の竜田揚げ、ほうれん草と春雨のサラダ、粉ふきいも、オレンジ	きな粉入り豆乳蒸しパン
9	水	ミニサラダ	牛肉の甘辛煮、ゆで野菜、ひじきの煮付、バナナ	人参ごはん
10	木	麩のラスク	鶏肉のチーズ焼き、じゃがいものきんぴら、オレンジ	パルミエ
11	金	蒸しパン	魚の照り焼き、中華風サラダ、かぼちゃの煮付、バナナ	じゃこのせとーすと
12	土	ビスケット	焼き豆腐の含め煮、小松菜の浸し、オレンジ	
14	月	オレンジ寒	鶏肉の塩焼き、ほうれん草のごま和え、チーズポテト、バナナ	沖縄風揚げ菓子
15	火	ふかしいも	ミートスパゲティ、茹グリーンアスパラガス、オレンジ	豆乳レアケーキ
16	水	セサミトースト	豚汁、納豆の磯和え、バナナ	洋風おこし
17	木	チーズカナッペ	炒め豆腐、青のりポテト、オレンジ	レモンゼリー
18	金	あられ麩	ムニエル、キャベツのレモン酢和え、人参の甘煮、バナナ	ごぼうと鶏肉の炊き込みご飯
19	土	ホームパイ	鶏肉のいなか煮、アスパラガスの浸し、オレンジ	
21	月	きな粉ラスク	焼きそば、スティックきゅうり、バナナ	グレープゼリー
22	火	みかんのヨーグルト和え	魚の酢豚風、小松菜のごま和え、オレンジ	クッキー
23	水	トーステッドチーズスティック	炒めビーフン、かえりの佃煮、中華風わかめスープ、バナナ	アスパラベーコンのチーズパイ
24	木	りんご寒	野山焼き、ジャーマンポテト、塩もみきゅうり、オレンジ	フルーツポンチ
25	金	オレンジ蒸しパン	旬のかき揚げ丼、小松菜とひじきの和え物、バナナ	ポンデケーキ
26	土	ムーンライトクッキー	肉じゃが、ごまきゅうり、オレンジ	
28	月	ぱりんこ	◆お楽しみ献立◆鶏肉のから揚げ、スパゲッティサラダ、茹グリーンアスパラ、バナナ	豆乳ココアケーキ
30	水	クラッカージャムサンド	豚肉のしょうが焼き、ゆで野菜、じゃがいもの煮付、オレンジ	アスパラご飯