４ 月 給 食 献 立 表

幼保連携型認定こども園　川原石一こども園

1～5才	**1・15（土）**	**3・17（月）**	**4（火）・20（木）**	**5・19（水）**
	柳川風煮 さつま芋とりんごの重ね煮 ご飯　バナナ	カレー 和風グリーンサラダ ご飯　りんご	ムニエル　胡瓜の塩もみ ミネストローネ ご飯　ネーブル	ハンバーグ　トマト スパゲティサラダ ご飯　パイン缶
	ミルク　菓子	ミルク 菓子/さつま芋のガレット	ミルク　菓子	ミルク　菓子
中期	豆腐のあんかけ さつま芋のやわらか煮 やわらか粥	豆腐入り野菜のやわらか煮 きゅうりのくず煮 トマト　やわらか粥	白身魚のやわらか煮　きゅうりのくず煮　野菜スープ やわらか粥	豆腐の煮付　トマト 野菜のやわらか煮　やわらか粥
	ミルク　果汁	ミルク　果汁	ミルク　果汁	ミルク　果汁
1～5才	**6（木）**	**7・21（金）**	**8・22（土）**	**10・24（月）**
	千草焼き トマト　白和え ご飯　りんご	豆腐のまさご揚げ　粉ふき芋　ツナと大根のサラダ ご飯　バナナ	焼きそば かぼちゃのグラッセ バナナ	鶏肉のマーマレード焼き レタス　三色甘煮 ご飯　ゴールドキウイ
	麦茶　ヨーグルト	ミルク　菓子	ミルク　菓子	ミルク　菓子
中期	豆腐の煮付　トマト ほうれん草の煮びたし やわらか粥	豆腐のあんかけ　じゃが芋のマッシュ　大根の煮付 やわらか粥	うどんのやわらか煮 豆腐と野菜の煮付 かぼちゃの煮付	レバーペースト　じゃが芋と人参のやわらか煮 やわらか粥
	ミルク　果汁	ミルク　果汁	ミルク　果汁	ミルク　果汁
1～5才	**18（火）　お誕生会**	**11・25（火）**	**12・26（水）**	**13・27（木）**
	煮込みハンバーグ レタス トマト マカロニサラダ 赤飯　オレンジ　キウイ	魚のフライタルタルソース添え トマト 小松菜とコーンの和え物 ご飯 パイン缶	麻婆豆腐 春雨の酢の物 ご飯　グレープフルーツ	ポパイのオムレツ ボイルキャベツ　みそ汁 ご飯　バナナ
	ミルク　菓子	ミルク　菓子	ミルク 菓子/カスタードクリームパン	ミルク　菓子
中期	白身魚の野菜煮　トマトの煮びたし　人参のやわらか煮 やわらか粥	白身魚のやわらか煮　トマト　小松菜の煮びたし やわらか粥	豆腐のくず煮 野菜のやわらか煮 やわらか粥	豆腐と野菜の煮物　キャベツの煮びたし　野菜スープ やわらか粥
	ミルク　果汁	ミルク　果汁	ミルク　果汁	ミルク　果汁
1～5才	**14・28（金）**			
	白身魚のホイル蒸し トマト　五目きんぴら ご飯　りんご			
	ヤクルト　菓子			
中期	白身魚の野菜煮　トマト じゃが芋と人参のやわらか煮　やわらか粥			
	ミルク　果汁			

●当園では、園児達の発育成長の促進と生活習慣病予防に配慮して、食材の味を生かした減塩昆布・煮干・鰹節等による味付け調理をしています。
●おやつには、塩分・糖分の少ない菓子類、骨ごと食べる小魚、ヨーグルト、乳酸飲料、手作りおやつ等、夏季には適時、冷菓を取り入れています。
●デザートの果物は、旬の時期や鮮度等により調整します。
●　３才未満児は、9:30 と 15:00、幼児は 15:00 におやつを食べます。
●離乳食前期の主食はつぶし粥、中期はやわらか粥、後期は硬がゆです。