



甲南山手保育園

普通食

献立表



※月齢の低い1歳児クラスには、食事内容を考慮しています。

月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
ごはん ひじき入り豆腐ハンバーグ 金平ごぼう 味噌汁(玉ねぎ) いよかん (きなこパン)	ごはん 鯖のマヨネーズ焼き ジャーマンポテト にんじんスープ りんご (わかめうどん)	ごはん 鶏の治部煮 春菊の胡麻和え 味噌汁(さつま芋) バナナ (いちご牛乳ゼリー・お菓子)	ごはん 鯖のカレー風味揚げ 春雨の酢の物 味噌汁(しめじ) りんご (そばめし)	ごはん 八宝菜 もやし和え物 わかめスープ バナナ (ココアケーキ)	入園式 肉うどん キャベツのおかか和え りんご (お菓子)
8	9	10	11・プール	12	13
ごはん 豆腐と豚肉のうま煮 キャベツの甘酢和え 味噌汁(白ねぎ) りんご (プリン・お菓子)	五目ごはん 鯖の塩焼き ほうれん草のおかか和え すまし汁(えのき) 清見オレンジ (浮島)	ごはん アスパラと鶏肉の青のり炒め 小松菜の煮びたし 味噌汁(そうめん) りんご (フルーツヨーグルト)	ハヤシライス スパゲティサラダ バナナ (チーズ蒸しパン)	ごはん 鯖ケチャップソースかけ さつま芋の胡麻和え すまし汁(豆腐) りんご (ビーフン)	中華丼 わかめスープ バナナ (りんごゼリー・お菓子)
15	16	17	18・プール	19	20
豆ごはん 鰯のつゆ浸し 蓮根サラダ 味噌汁(なめこ) いよかん (キャベツ焼き)	ごはん 麻婆豆腐 青梗菜の胡麻和え にら卵スープ りんご (抹茶ミルクゼリー・お菓子)	ごはん 豚肉の生姜炒め アスパラの甘酢和え 味噌汁(しめじ) バナナ (さつま芋バター焼き)	親子丼 春キャベツのサラダ 味噌汁(わかめ) りんご (ピラフ)	お弁当日 (ちんすこう)	焼きそば 味噌汁(ほうれん草) りんご (お菓子)
22	23	24	25	26	27
ごはん レバー入りミートローフ 大根サラダ オニオンスープ りんご (おかかおにぎり)	ごはん 豚肉のさっぱり煮 マカロニサラダ 味噌汁(豆腐) 清見オレンジ (ポッポ焼き)	お誕生会 (お楽しみケーキ)	ごはん 鶏肉と里芋の煮物 白菜のおかか和え 味噌汁(ひじき) バナナ (カルピスゼリー・お菓子)	ごはん 鮭のタルタルソースかけ あらめ炒め 味噌汁(大根) りんご (フライドポテト)	鶏の照り焼き丼 味噌汁(玉ねぎ) バナナ (抹茶蒸しパン)
29	30		《 お誕生会 》 ロールパン ごぼうグラタン 菜の花のサラダ コンソメスープ りんご		
振替休日	休日				

※食材の都合により変更することがあります。



保育園での食事



春の陽気と共に新しい生活が始まりました。
甲南山手保育園では食事は1日の活動に必要な栄養量の摂取だけでなく、
食事のおいしさ、楽しさを味わったり、食事のしかたを身につけたりする事を目指しています。

四季折々の素材を使い、行事にそった食事を出していきます。
野菜の種類にも気をつけ、様々なものを小さいうちから食べてもらえるよう考えています。
小さい頃から色々な物を見て触って食べていると、好き嫌いの少ない子になるようです。

玄関にその日の食事を展示しております。
また、保育園での人気メニューや、栄養士おすすめのメニューなども掲示しています。
ご家庭での食事の参考になればと思います(#^_^#)

1年間で食事の面からのサポートをしっかりとしていきたいと思ひます。
どうぞよろしくお願ひいたします。

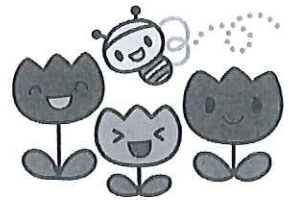
管理栄養士 長原



甲南山手保育園

完了期

献立表



月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
ごはん ひじき入り豆腐ハンバーグ 金平ごぼう 味噌汁(玉ねぎ) いよかん (きなこパン)	ごはん 鰯と野菜の煮物 ジャーマンポテト にんじんスープ りんご (わかめうどん)	ごはん 鶏の治部煮 春菊の胡麻和え 味噌汁(さつま芋) バナナ (いちご牛乳ゼリー・お菓子)	ごはん 鰯の煮付け 春雨の酢の物 味噌汁(しめじ) りんご (そばめし)	ごはん 八宝菜 もやし和え物 わかめスープ バナナ (ココア蒸しパン)	入園式 肉うどん キャベツのおかか和え りんご (お菓子)
8	9	10	11	12	13
ごはん 豆腐と豚肉のうま煮 キャベツの甘酢和え 味噌汁(白ねぎ) りんご (ぶどうゼリー・お菓子)	五目ごはん 鰯の煮付け ほうれん草のおかか和え すまし汁(えのき) 清見オレンジ (きなこ蒸しパン)	ごはん アスパラと鶏肉の青のり炒め 小松菜の煮びたし 味噌汁(そうめん) りんご (フルーツヨーグルト)	ごはん 牛肉と野菜の煮物 スパゲティサラダ 味噌汁(ブロッコリー) バナナ (チーズ蒸しパン)	ごはん 鰯のケチャップ煮 さつま芋の胡麻和え すまし汁(豆腐) りんご (ピーフン)	中華丼 わかめスープ バナナ (りんごゼリー・お菓子)
15	16	17	18	19	20
豆ごはん 鰯の煮付け 蓮根サラダ 味噌汁(なめこ) いよかん (キャベツおにぎり)	ごはん 麻婆豆腐 青梗菜の胡麻和え にらスープ りんご (抹茶ミルクゼリー・お菓子)	ごはん 豚肉の生姜炒め アスパラの甘酢和え すまし汁(しめじ) バナナ (さつま芋バター焼き)	ごはん 鶏肉と豆腐の煮物 春キャベツのサラダ 味噌汁(わかめ) りんご (ピラフ)	ごはん 豚肉と白菜の煮物 ブロッコリーの胡麻和え 味噌汁(玉ねぎ) バナナ (ちんすこう)	焼きそば 味噌汁(ほうれん草) りんご (お菓子)
22	23	24	25	26	27
ごはん ミートローフ 大根サラダ オニオンスープ りんご (おかかおにぎり)	ごはん 豚肉のさっぱり煮 マカロニサラダ 味噌汁(豆腐) 清見オレンジ (ポッポ焼き)	白パン ごぼうの豆乳煮 菜の花のサラダ 玉ねぎスープ りんご (蒸しパン)	ごはん 鶏肉と里芋の煮物 白菜のおかか和え 味噌汁(ひじき) バナナ (カルピスゼリー・お菓子)	ごはん 鮭の塩焼き あらめ炒め 味噌汁(大根) りんご (ふかし芋(じゃが芋))	鶏の照り焼き丼 味噌汁(玉ねぎ) バナナ (抹茶蒸しパン)
29	30				
振替休日	休日				

※食材の都合により変更することがあります。



保育園での食事



春の陽気と共に新しい生活が始まりました。
甲南山手保育園では食事は1日の活動に必要な栄養量の摂取だけでなく、
食事のおいしさ、楽しさを味わったり、食事のしかたを身につけたりする事を目指しています。

四季折々の素材を使い、行事にそった食事を出していきます。
野菜の種類にも気をつけ、様々なものを小さいうちから食べてもらえるよう考えています。
小さい頃から色々な物を見て触って食べていると、好き嫌いの少ない子になるようです。

玄関にその日の食事を展示しております。
また、保育園での人気メニューや、栄養士おすすめのメニューなども掲示しています。
ご家庭での食事の参考になればと思います(#^_^#)

1年間で食事の面からのサポートをしっかりとしていきたいと思ひます。
どうぞよろしくお願いいたします。

管理栄養士 長原

4月の献立（休日）

7日	14日	21日
<p>肉うどん</p> <p>キャベツのおかか和え</p> <p>果物</p>	<p>中華丼</p> <p>わかめスープ</p> <p>果物</p>	<p>焼きそば</p> <p>味噌汁</p> <p>果物</p>
28日	29日	30日
<p>鶏の照り焼き丼</p> <p>味噌汁</p> <p>果物</p>	<p>焼きそば</p> <p>味噌汁</p> <p>果物</p>	<p>ミートスパゲティ</p>
		<p>キャベツのスープ</p> <p>果物</p>