

給食だより

平成30年 4月号

社会福祉法人 晋栄福祉会 新福島ちどり保育園

給食担当 富士産業(株) 栄養士 森下 千穂

ご進級、ご入園おめでとうございます

あたたかな春の日差しに心が和み、春の花たちが色とりどりに咲き始めました。保育園では新しいお友達を迎え、新年度が始まりました。子ども達が食べ物や健康に関心が深まり、豊かな心が育つよう安心・安全でおいしい給食づくりを心がけていきたいと思ひます。本年もどうぞよろしくお願い致します。

新福島ちどり保育園の給食について

- ・旬の食材や行事食をとり入れ季節感が味わえる献立内容です。
- ・できる限り国産で、安全な食材を使用する。
- ・週5日間の手作りおやつを実施
- ・素材の味を生かした、薄味での調理を心がけていきます。
- ・アレルギー対応を行っています。
- ・天然だしを使用

離乳食について

離乳食では、毎日の献立の幼児食で使用する食材の中から、家庭と相談しながら一人ひとりの発育や食事の進み具合に応じて離乳食を進めていきます。食材を選ぶ前提として、家庭で食べたことがあるものや、家庭での食事の状態を聞き取りしながら、食の形状などを進めていきます。子ども達の、今後の豊かな食生活を送るための準備段階なのでいろいろな食べ物に慣れていけるよう丁寧に進めたいと思ひます。

新福島ちどり保育園の『なかよし給食』について

アレルギーがある子どもも、ない子どもも「**食べる事が楽しいな**」と感じられるように、食に関する経験を積み重ね、健康な生活の基礎となるよう「食を営む力」を育むことを目標とします。アレルギーのある子どもない子どもも楽しい雰囲気と一緒に給食を食べさせたいという願いから卵と乳製品を使っていない「**なかよし給食**」を行っております。

※その他のアレルギーがある場合は個別で対応します。
※おやつでの牛乳は提供させていただきます。



今月の予定

2日(月) … 進級式
3日(火) … 入園式
20日(金) … お楽しみ会



＜ 展 示 食 ＞

毎日の給食とおやつを展示しています。子ども達がどんな給食をどれくらいの量を食べているかなど、子ども達と一緒に見て話をして下さいね。



4月の目標

今月の目標 … 保育園の給食になれる

平成 30 年 4 月 新福島ちどり保育園献立表

	月 2	火 3	水 4	木 5	金 6	土 7	月 9	火 10	水 11	木 12	金 13	土 14	
乳児 期 おやつ	きな粉ウエハース 牛乳	ぱりんこ 牛乳	ミニビスケット 牛乳	こめせんべい・ラムネ 牛乳	えびスナック 牛乳	動物ビスケット 牛乳	うの花クッキー 牛乳	ぱりんこ 牛乳	ミニビスケット 牛乳	ミレービスケット 牛乳	えびスナック 牛乳	動物ビスケット 牛乳	
行事	進級式	入園式											
昼 食	☆牛丼 精白米 55 g 牛肉 30 g 玉葱 20 g 糸こんにゃく 10 g 人参 5 g キャノラ油 0.5 g 三温糖 2 g 濃口醤油 3 g かつおだしパック 0.5 g ☆おかか和え しろな 20 g 白菜 30 g 焼ちくわ 5 g 三温糖 1 g 濃口醤油 3 g ☆味噌汁 メークイン 15 g わかめ 0.3 g 味噌 5 g かつおだしパック 1.2 g だし昆布 0.3 g	☆ごはん 精白米 50 g ☆いわしフライ いわし開き 40 g 食塩 0.1 g こしょう 0.01 g 小麦粉 4 g パン粉 4 g キャノラ油 4 g とんかつソース 3 g △ゆでブロッコリー・型抜き人参 ブロッコリー 15 g 食塩 0.1 g 人参 8 g コンソメ 0.1 g ☆マカロニサラダ 推：マカロニ 12 g ほうれん草 10 g おさかなソーセージ 5 g マヨネーズ（卵不使用） 5 g 薄口醤油 0.5 g ☆コンソメスープ 玉葱 10 g 人参 5 g コンソメ 1.2 g 食塩 0.1 g こしょう 0.01 g パセリ粉 0.01 g	☆ごはん 精白米 50 g ☆回鍋肉風 豚肉 35 g キャベツ 35 g 玉葱 20 g 人参 8 g ピーマン 5 g キャノラ油 0.5 g 三温糖 2 g 味噌 3 g 丸鶏がらスープ 0.5 g ☆切干大根の和え 切干大根 7 g まびき菜 10 g ロースハム 5 g マヨネーズ（卵不使用） 5 g 味噌 1 g ☆中華スープ えのき 10 g コーン 5 g わかめ 0.2 g 丸鶏がらスープ 1.8 g 濃口醤油 1.1 g 料理酒 1.1 g	☆炊き込みごはん 精白米 50 g しめじ 12 g 人参 5 g 油あげ 3 g 薄口醤油 1 g 薄口醤油 2 g 食塩 0.1 g かつおだしパック 0.7 g グリンピース 3 g ☆糖の西京焼き さわら 40 g 料理酒 1 g 三温糖 1.5 g 白みそ 2 g キャノラ油 0.5 g △小松菜炒め 小松菜 25 g しめじ 8 g キャノラ油 0.2 g 食塩 0.1 g 濃口醤油 0.2 g ☆和風サラダ キャベツ 25 g きゅうり 5 g ロースハム 5 g 味噌 5 g かつおだしパック 1.2 g だし昆布 0.3 g ☆味噌汁 ソフト豆腐 15 g 南瓜 15 g 油あげ 2 g 味噌 5 g かつおだしパック 1.2 g だし昆布 0.3 g	☆ごはん 精白米 50 g ☆鶏肉の照焼 鶏もも肉 50 g 料理酒 2 g 三温糖 2 g 濃口醤油 2 g キャノラ油 0.5 g アスパラ 12 g 玉葱 8 g ベーコン 5 g キャノラ油 0.2 g コンソメ 0.2 g 薄口醤油 0.3 g ☆大根のツナ煮 大根 35 g 人参 8 g シーチキン 5 g 三温糖 1.5 g 濃口醤油 2.5 g 白ごま（すり） 0.2 g ☆味噌汁 ソフ土豆腐 15 g なめこ 5 g ねぎ 2 g 味噌 5 g かつおだしパック 1.2 g だし昆布 0.3 g	☆ごはん 精白米 50 g ☆炒り鶏 鶏コマ肉 40 g 大根 20 g メークイン 15 g ごぼう 12 g 人参 8 g こんにゃく 5 g 料理酒 2 g 三温糖 2 g 濃口醤油 3 g 人參 8 g かつおだしパック 0.5 g △大根煮 大根 25 g 人参 5 g 三温糖 1 g 濃口醤油 2 g ☆白菜の昆布和え 白菜 45 g きゅうり 5 g 塩昆布 1 g 濃口醤油 0.5 g ☆味噌汁 厚揚げ 10 g 玉葱 5 g ねぎ 2 g 味噌 5 g かつおだしパック 1.2 g だし昆布 0.3 g	☆わかめうどん うどん 100 g 豚肉 15 g 三温糖 0.5 g 濃口醤油 1 g わかめ 0.5 g えのき 10 g 油あげ 5 g 赤かまぼこ 5 g 食塩 0.2 g 三温糖 2 g 薄口醤油 4 g かつおだしパック 1.5 g ☆南瓜の煮物 南瓜 40 g 三温糖 1.5 g 濃口醤油 2.5 g かつおだしパック 0.3 g グリンピース 3 g ☆フルーツ オレンジ 50 g	☆ごはん 精白米 50 g ☆鶏肉のおろし煮 鶏もも肉 50 g 大根おろし 40 g メークイン 25 g 玉葱 25 g 人参 10 g キャノラ油 0.5 g コンソメ 0.2 g かつおだしパック 0.5 g △ゆでブロッコリー ブロッコリー 20 g 食塩 0.1 g ☆白菜のおかか和え 白菜 40 g 菜の花 10 g おさかなソーセージ 5 g 三温糖 1 g 薄口醤油 2 g 花かつお 0.2 g ☆味噌汁 小松菜 12 g 人参 3 g 味噌 5 g かつおだしパック 1.2 g だし昆布 0.3 g	☆カレーライス 精白米 55 g 牛肉 30 g メークイン 25 g 玉葱 25 g 人参 10 g キャノラ油 0.5 g コンソメ 0.2 g まろやかカレールウ 10 g グリンピース 5 g ☆和風野菜サラダ キャベツ 30 g きゅうり 5 g コーン 8 g シーチキン 5 g 味噌 5 g ☆フルーツ りんご 33 g	☆ごはん 精白米 50 g ☆タラのゴマ味噌焼き タラ 40 g 料理酒 1 g おろし生姜 0.2 g 味噌 2 g 三温糖 2 g 濃口醤油 0.5 g 白ごま（すり） 0.5 g こねぎ 2 g △ブロッコリー・星型人参 ブロッコリー 15 g 食塩 0.1 g 人参 8 g コンソメ 0.1 g ☆ネバネバ和え 太もやし 20 g 小松菜 12 g 人参 8 g なめこ 5 g 挽きわり納豆 10 g 三温糖 1.5 g 濃口醤油 2.5 g ☆コンソメスープ 白菜 20 g ソフト豆腐 12 g 油あげ 3 g わかめ 0.2 g 薄口醤油 4 g 料理酒 2 g かつおだしパック 1.2 g だし昆布 0.3 g	☆ごはん 精白米 50 g ☆コロケ じゃが芋マッシュ 40 g 豚ミンチ 15 g 玉葱みじん 10 g 食塩 0.2 g こしょう 0.01 g 小麦粉 6 g パン粉 6 g キャノラ油 6 g とんかつソース 4 g △和え物 菜の花 15 g 白菜 15 g 三温糖 0.5 g 濃口醤油 1.5 g ☆大根サラダ 大根 55 g しらす干し 5 g まびき菜 5 g 黄パプリカ 3 g 味噌 5 g ☆コンソメスープ 白菜 20 g 人参 5 g パセリ粉 0.1 g コンソメ 1.2 g 食塩 0.1 g こしょう 0.01 g		
	午後 おやつ	☆ごまクッキー 和トケ・ミックス 17 g 三温糖 2 g キャノラ油 3 g 調製豆乳 5 g ごま（いり） 0.5 g ☆牛乳 ○牛乳 150 g	☆フルーツ りんご 33 g ☆牛乳 ○牛乳 150 g	☆コーン煮しパン 和トケ・ミックス 15 g ベーキングパウダー 0.8 g 三温糖 5 g キャノラ油 2 g 調製豆乳 15 g コーン 7 g ☆牛乳 ○牛乳 150 g	☆ラスク 無塩ロール 20 g キャノラ油 0.3 g 三温糖 0.5 g きな粉 1 g ☆牛乳 ○牛乳 150 g	☆チヂミ 小麦粉 15 g 片栗粉 5 g にら 1.5 g 玉葱 8 g 人参 3 g むきえび 10 g 丸鶏がらスープ 0.3 g 濃口醤油 1 g ☆牛乳 ○牛乳 150 g	☆市販おやつ ぱりんこ 4 g ミレービスケット 6 g ☆牛乳 ○牛乳 150 g	☆パウンドケーキ 和トケ・ミックス 15 g ベーキングパウダー 0.8 g 三温糖 6 g 調製豆乳 15 g キャノラ油 2.5 g ☆牛乳 ○牛乳 150 g	☆おにぎり 精白米 35 g さけフレーク 5 g ごま（いり） 0.3 g ☆お茶 ほうじ茶 150 g	☆ピザトースト 無塩ロール 20 g ケチャップ 3 g 玉葱 7 g ピーマン 5 g ベーコン 3 g マヨネーズ（卵不使用） 5 g ☆牛乳 ○牛乳 150 g	☆オレンジゼリー オレンジジュース 50 g 水 20 g 三温糖 2 g 粉ゼラチン 1.4 g みかん缶 15 g ☆牛乳 ○牛乳 150 g	☆かぼちゃのスコーン 和トケ・ミックス 15 g ベーキングパウダー 0.8 g 食塩 0.1 g キャノラ油 4 g 調製豆乳 4 g 裏ごしかぼちゃ 15 g ☆牛乳 ○牛乳 150 g	☆市販おやつ えびスナック 3 g フルーツラムネ 6 g ☆牛乳 ○牛乳 150 g

※ 納入都合などにより、一部献立や食材の変更等が場合によってあります。その際はご了承願います。

平成 30 年 4 月 新福島ちどり保育園献立表

		月 16	火 17	水 18	木 19	土 21	月 23	火 24	水 25	木 26	金 27	土 28		
乳児 朝おやつ		きな粉ウエハース 牛乳	ばりんこ 牛乳	ミニビスケット 牛乳	こめせんべい・ラムネ 牛乳	動物ビスケット 牛乳	うの花クッキー 牛乳	ばりんこ 牛乳	ミニビスケット 牛乳	ミレービスケット 牛乳	えびスナック 牛乳	動物ビスケット 牛乳		
行事														
昼食	☆ごはん	☆ごはん	☆かやくうどん	☆ごはん	☆三色丼	☆ロールパン	☆わかめごはん	☆ごはん	☆チャーハン	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	
	精白米 50 g	精白米 50 g	うどん 100 g	精白米 50 g	精白米 55 g	無塩ロール 40 g	精白米 50 g	精白米 50 g	精白米 55 g	精白米 50 g	精白米 50 g	精白米 50 g	精白米 50 g	
	☆チンジャオロースⅡ	☆赤魚の味噌煮	鶏コマ肉 20 g	☆さけの照焼	鶏ミンチ 25 g	☆シチュー	わかめご飯の素 0.3 g	☆鮭の塩焼き	ウインナー 20 g	☆鶏肉の生蒸焼き	☆かきあげ	☆鶏肉と大根のさっぱり煮	☆鶏の唐揚げ	
	牛肉 30 g	赤魚 40 g	三温糖 0.4 g	秋さけ 40 g	三温糖 1.5 g	豚肉 30 g	鶏むね肉 50 g	秋さけ 40 g	玉葱 15 g	じゃがいも千切 30 g	玉葱 30 g	鶏むね肉 50 g	鶏むね肉 50 g	
	玉葱 40 g	おろし生姜 0.6 g	濃口醤油 0.8 g	料理酒 1 g	濃口醤油 2.5 g	メークイン 25 g	料理酒 1 g	食塩 0.2 g	おろし生姜 0.5 g	玉葱 25 g	人参 8 g	人参 8 g	料理酒 0.5 g	
	ピーマン 10 g	料理酒 1 g	白菜 15 g	三温糖 2 g	さけフレーク 15 g	玉葱 25 g	食塩 0.2 g	キャノラ油 0.5 g	三温糖 2 g	コーン 5 g	ピーマン 5 g	穀物酢 3 g	三温糖 2 g	
	人参 8 g	三温糖 4 g	人参 8 g	濃口醤油 3 g	ほうれん草 20 g	人参 10 g	キャノラ油 0.5 g	濃口醤油 3 g	キャノラ油 0.5 g	丸鶏がらスープ 1.2 g	コーン 5 g	濃口醤油 3 g	濃口醤油 2 g	
	キャノラ油 0.5 g	味噌 5 g	しめじ 5 g	キャノラ油 1 g	キャノラ油 0.1 g	ほうれん草 10 g	キャノラ油 0.5 g	濃口醤油 1.5 g	キャノラ油 2 g	キャノラ油 4 g	小麦粉 4 g	料理酒 3 g	片栗粉 5 g	
	おろし生姜 0.5 g	かつおだしパック 0.4 g	食塩 0.2 g	△アスパラの和え物	食塩 0.2 g	コーン 5 g	チンゲン菜 35 g	△ごま和え	薄口醤油 2 g	食塩 0.1 g	片栗粉 2 g	三温糖 2 g	キャノラ油 5 g	
	料理酒 1.5 g	△大根煮	三温糖 2 g	アスパラ 15 g	こしょう 0.01 g	キャノラ油 1 g	人参 3 g	○揚げかぼちゃ	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	おろし生姜 0.2 g	△ナポリタン	
三温糖 2 g	大根 30 g	薄口醤油 4 g	人参 8 g	△アスパラソテー	まろやがツチ芋 8 g	三温糖 0.5 g	☆切干大根煮	キャノラ油 2 g	☆マカロニサラダ	☆鶏豆ポン酢和え	かつおだしパック 0.5 g	スバゲティ 15 g		
濃口醤油 2 g	三温糖 1 g	かつおだしパック 1.5 g	三温糖 0.5 g	アスパラ 15 g	調製豆乳 80 g	濃口醤油 1.5 g	☆和風サラダ	キャノラ油 2 g	☆鶏豆ポン酢和え	☆鶏豆ポン酢和え	キャノラ油 4 g	ミックスベジタブル 5 g		
オイスターソース 3 g	味噌 2 g	ねぎ 2 g	濃口醤油 1.5 g	玉葱 15 g	水 30 g	☆ひじきサラダ	☆切干大根煮	☆和風サラダ	☆鶏豆ポン酢和え	☆鶏豆ポン酢和え	☆白菜のしらす和え	キャノラ油 0.3 g		
ごま油 1 g	☆キャベツのおかか和え	☆南瓜のそぼろあん煮	☆ひじき豆	しめじ 10 g	ひじき 1 g	厚揚げ 10 g	切干大根 7 g	キャベツ 20 g	きゅうり 10 g	きゅうり 10 g	太もやし 25 g	ケチャップ 3 g		
☆切干大根のゴマ和え	キャベツ 30 g	南瓜 40 g	ひじき 2.5 g	ペーコン 5 g	三温糖 0.5 g	シークイン 5 g	きゅうり 5 g	人参 5 g	赤パプリカ 5 g	小松菜 10 g	白菜 35 g	コンソメ 0.2 g		
切干大根 7 g	人参 5 g	鶏ミンチ 8 g	キャノラ油 0.2 g	キャノラ油 0.5 g	コンソメ 0.3 g	三温糖 1.5 g	濃口醤油 2.5 g	人参 5 g	人参 5 g	しめじ 5 g	ほうれん草 10 g	☆ブロックリーのマヨ和え		
きゅうり 10 g	焼ちくわ 5 g	三温糖 1.5 g	水煮大豆 12 g	コンソメ 0.3 g	こしょう 0.01 g	濃口醤油 1 g	キャベツ 20 g	コーン 5 g	人参 5 g	人参 5 g	しらす干し 3 g	ブロックリー 15 g		
ロースハム 5 g	三温糖 1.5 g	濃口醤油 2.5 g	人参 5 g	こしょう 0.01 g	☆味噌汁	きゅうり 5 g	黄パプリカ 3 g	ごま油 4.5 g	焼ちくわ 5 g	焼ちくわ 5 g	三温糖 1.5 g	キャベツ 20 g		
三温糖 1 g	濃口醤油 3 g	片栗粉 0.3 g	三温糖 1.5 g	☆味噌汁	☆味噌汁	きゅうり 5 g	マヨネーズ(卵不使用) 5 g	穀物酢 3.8 g	挽きわり納豆 10 g	挽きわり納豆 10 g	濃口醤油 3 g	おさかなソーセージ 5 g		
濃口醤油 2 g	花かつお 0.2 g	グリーンピース 2 g	濃口醤油 2.5 g	☆味噌汁	☆味噌汁	☆フルーツポンチ	☆味噌汁	薄口醤油 2.3 g	味ぽん 5 g	味ぽん 5 g	☆味噌汁	マヨネーズ(卵不使用) 5 g		
白ごま(すり) 0.3 g	☆茗竹汁	☆切干大根サラダ	グリーンピース 3 g	油あげ 3 g	油あげ 3 g	黄桃缶 20 g	大根 15 g	三温糖 0.38 g	太もやし 8 g	太もやし 8 g	しろな 12 g	濃口醤油 1 g		
☆中華スープ	たけのこ(水煮) 12 g	切干大根 7 g	☆味噌汁	ねぎ 2 g	ねぎ 2 g	濃口醤油 0.5 g	お豆腐 1 g	食塩 0.19 g	丸鶏がらスープ 1.8 g	丸鶏がらスープ 1.8 g	油あげ 3 g	白ごま(すり) 0.3 g		
ソフト豆腐 12 g	わかめ 0.2 g	きゅうり 8 g	大根 15 g	味噌 5 g	味噌 5 g	☆フルーツポンチ	ねぎ 2 g	白ごま(すり) 0.38 g	濃口醤油 1.1 g	濃口醤油 1.1 g	味噌 5 g	☆オニオンスープ		
コーン 5 g	薄口醤油 4 g	人参 5 g	人参 3 g	味噌 5 g	味噌 5 g	☆フルーツポンチ	味ぽん 5 g	☆味噌汁	料理酒 1.1 g	料理酒 1.1 g	かつおだしパック 1.2 g	玉葱 30 g		
わかめ 0.2 g	料理酒 2 g	コーン 5 g	ねぎ 2 g	味噌 5 g	味噌 5 g	☆フルーツポンチ	味ぽん 5 g	☆味噌汁	料理酒 1.1 g	料理酒 1.1 g	だし昆布 0.3 g	パセリ粉 0.1 g		
丸鶏がらスープ 1.8 g	かつおだしパック 1.2 g	マヨネーズ(卵不使用) 5 g	味噌 5 g	味噌 5 g	味噌 5 g	☆フルーツポンチ	味ぽん 5 g	☆味噌汁	料理酒 1.1 g	料理酒 1.1 g	かつおだしパック 1.2 g	コンソメ 1.2 g		
濃口醤油 1.1 g	だし昆布 0.3 g	味噌 5 g	味噌 5 g	味噌 5 g	味噌 5 g	☆フルーツポンチ	味ぽん 5 g	☆味噌汁	料理酒 1.1 g	料理酒 1.1 g	だし昆布 0.3 g	食塩 0.1 g		
料理酒 1.1 g												こしょう 0.01 g		
午後おやつ	☆じゃこトースト	☆ブレンナーケーキ	☆ピラフおにぎり	☆じゃがいもクッキー	☆市販おやつ	☆キャラットゼリー	☆りんご蒸しパン	☆カリカリうどん	☆きなこクッキー	☆ミートトースト	☆市販おやつ	☆豆乳プリン		
	無塩ロール 20 g	ホットケーキミックス 20 g	精白米 35 g	じゃが芋マッシュ 30 g	うの花クッキー 7 g	人参 15 g	ホットケーキミックス 15 g	うどん(ゆで) 20 g	小麦粉 20 g	無塩ロール 20 g	きな粉ウエハース 6 g	調製豆乳 70 g		
	マヨネーズ(卵不使用) 2 g	ベーキングパウダー 0.8 g	ウインナー 5 g	食塩 0.3 g	ばりんこ 4 g	オレンジジュース 15 g	ベーキングパウダー 0.8 g	キャノラ油 2 g	きな粉 2 g	ケチャップ 3 g	えびスナック 3 g	三温糖 2 g		
	しらす干し 3 g	三温糖 3 g	ミックスベジタブル 5 g	三温糖 3 g		レモン果汁 3 g	三温糖 5 g	きな粉 2 g	三温糖 7 g	合挽きミンチ 5 g		いちごジャム 5 g		
	マヨネーズ(卵不使用) 3 g	食塩 0.1 g	食塩 0.1 g	キャノラ油 5 g		三温糖 5 g	キャノラ油 2 g	三温糖 1 g	調製豆乳 5 g	玉葱みじん 3 g		粉ゼラチン 1.4 g		
	薄口醤油 0.5 g	調製豆乳 15 g	こしょう 0.01 g	ホットケーキミックス 8 g		水 60 g	調製豆乳 15 g	食塩 0.2 g	キャノラ油 5 g	人参 3 g				
	キザミのり 0.2 g		コンソメ 0.3 g	コーン 3 g		粉寒天 0.4 g	りんご 10 g			マヨネーズ(卵不使用) 5 g				
										パセリ粉 0.01 g				
	☆牛乳	☆牛乳	☆お茶	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳		
	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	ほうじ茶 150 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g		

※ 納入都合などにより、一部献立や食材の変更等が場合によってあります。その際はご了承願います。