

4月 行事予定表 & おへせレストラン献立表

平成26年度 4月

※都合により一部変更することがあります

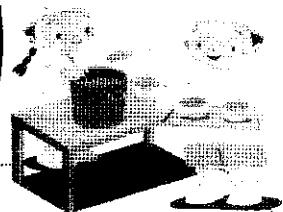
日	曜日	10時のおやつ	昼食	3時のおやつ	
1	火	キャベツ	昆布	ごはん キャベツと牛肉のカレー炒め マカロニサラダ きこのスープ	おかがおにぎり
2	水	ブロッコリー	チーズ	ごはん(付) ふりかけ 豚汁 ブロッコリー	鮭フレークおにぎり
3	木	新じゃが	いりこ	ごはん 新じゃがと鶏肉の煮物 キャベツの浅漬け わかめの味噌汁	ふりかけおにぎり
4	金	佐賀の郷土料理	昆布	シシリアンライス クラムチャウダー バナナ	ミニサラダせんべい
5	土		ビスケット	ごはん 厚揚げと大根の煮物 味噌汁	花ぼうろ
7	月		いりこ	わかめうどん 竹輪の磯部揚げ バナナ	しらすおにぎり
8	火	人気：煮魚	昆布	ツナと大根の炊き込みごはん 煮魚 ゆかり納豆 えのきの味噌汁	キャロット蒸しパン
9	水		バナナ	ごはん(付) のり おでん	じゃこおにぎり
10	木		ビスケット	ごはん 野菜の煮しめ ふお豆腐の味噌汁	ふりかけおにぎり
11	金		昆布	混ぜずし オムレツ風卵焼き ポテト スープ	味しらべせんべい
12	土		いりこ	食パン いちごジャム クラムチャウダー サラダ	どろぶつビスケット
14	月		ビスケット	ごはん 洋風団子汁 きゅうりとしらすの酢の物	ゆかりおにぎり
15	火	筍	昆布	筍ごはん 鮭の塩焼き 野菜のおかが和え すまし汁	手作りチーズド ロップクッキー
16	水		いりこ	ごはん たけのこの中華炒め 春雨スー プ	ふりかけおにぎり
17	木		バナナ	ごはん 厚焼き玉子焼き キャベツとハムの胡麻和え かぼちゃの味噌汁	ごま塩おにぎり
18	金	人気：カレー	カルシウムせんべい	カレーライス ツナサラダ コンソメ スープ	ミニ醤油せんべい
19	土		ウエハース	ごはん 切り干し大根の煮物 すまし汁 チーズ	うす揚げせんべい
21	月	サワラ	昆布	ごはん サワラの青菜蒸し 人参の胡麻和え 豆腐と油揚げの味噌汁	ふりかけおにぎり
22	火	人気：焼きそば	丸ボーロ	焼きそば ブロッコリーのおかが和え すまし汁	高菜おにぎり
23	水		ビスケット	ごはん 肉じゃが 具だくさん味噌汁	胡麻昆布おにぎり
24	木	おやつ販売予定	チーズ	ピラフ 牛蒡のマヨサラダ お豆のスー プ	バームクーヘン
25	金	春キャベツ	いりこ	ごはん 春キャベツのシチュー 蓮根の 金平	星たべよ
26	土		昆布	ごはん ひじきの甘煮 すまし汁	ハッピーターン
28	月	お弁当の日			
29	火	昭和の日(休園日)			
30	水	お誕生会	昆布	三色丼 ポテトサラダ 豆腐となめこの 味噌汁	手作りあんドーナ ツ



ご入園・ご進級おめでとうございます



4月のきゅうしょくだよ!



ご進級・ご入園おめでとうございます!

初めての集団生活や進級で、緊張と不安が
いっぱいという子どももいると思いますが、
心配いりません。焦らずに園生活の楽しさを
伝えていきたいと思ひます。

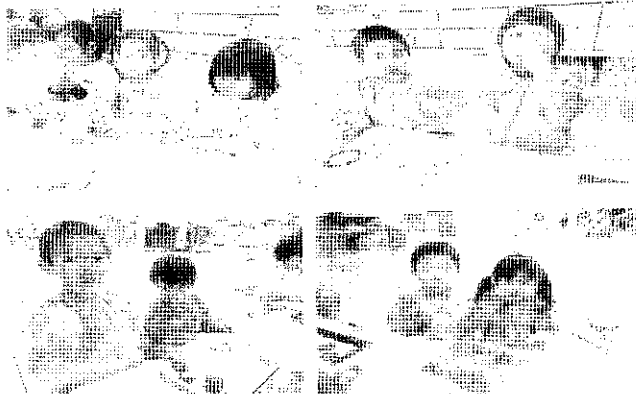
4月の給食の目標として・・・

〈園での食事に慣れる〉

4月子ども達は新しい環境の中で不安と緊張、戸惑いながらのスタートです。子どもひとりひとりが園に慣れ親しんでいく過程はさまざまですが、みんなで集まって食事をする雰囲気は、安心して過ごせる「心のよりどころ」となる場になってほしいと思ひています。「園での給食が待ち遠しい! 楽しい!」という気持ちにつながるよう進めていきたいと思ひます。

みらい組のクッキング

8月はみらい組のクッキングを行いました。卒園する子、旅立つ子がいるこのメンバーでは最後の楽しいクッキングをするためにみんなでクッキー作りをしました。プレーン味とココア味の2種類を使っていろんな形、おへやちゃん、雪だるま、大きい丸、お花などかわいいものはかり「ほら〜!」「できたよ〜!」「かわいいでしょ〜!」と楽しそうに作っていました。焼き上がった後も「うわ〜! おいしいぞ!」「はやくたべたい!」と言って。おやつ時間では、自分の作ったものを探して手に取り周りのお友達に見せながらたくさん食べていました。とてもかわいい、おいしい、たのしいクッキー作りになったと思ひます。



3月のお誕生会のおやつで作りました。

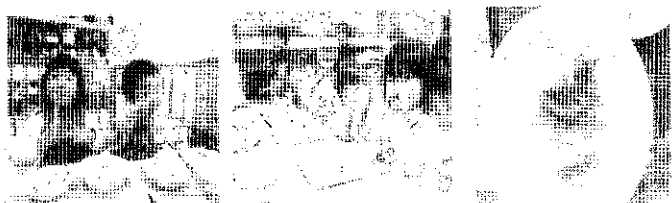
りんごヨーグルト蒸しパン

〈材料〉(4人分)

りんご 40g 砂糖 大1 マーガリン 小2
卵 1個 ホットケーキミックス 70g
プレーンヨーグルト 30g

〈作り方〉

- ①りんごは皮をむいていちよう切りにし、鍋に入れて砂糖をふりかけ、弱火にかける。
- ②りんごがしんなりしたらマーガリンを加え、さらに少し煮たら火を止めて冷ます。
- ③ボウルに卵を溶きほぐし、ホットケーキミックスとヨーグルトを加えて練らないように混ぜる。
- ④③の生地に冷ました②のりんごを混ぜ、紙またはアルミカップに分け入れて蒸気の上上がった蒸し器で7~8分蒸す。



☆ひなまつり給食の日の様子☆

8月20日全員給食

修了式・卒園式の前の日にみんなで給食を食べました。今回はみんなの好きなピザバーグでした。付け合せはブロッコリーとトマト、スープでした。

