

給食献立表

2026年4月

常盤こころ保育園

日付	昼食献立名	材 料	3時おやつ
	毎日つくもの	麦 茶	牛 乳
1・15 水	和風スパゲティ 南瓜のレモン煮 野菜スープ	スパゲティ、ベーコン、人参、玉葱、ピーマン、 油、コンソメ、醤油、かつお節 南瓜、砂糖、レモン汁、干しぶどう 大根、人参、長葱、塩、コンソメ	きつねおにぎり (米、油揚げ、だし、砂糖、醤油) りんご
2・16 木	御飯 鮭の磯辺焼き 高野豆腐の煮物 味噌汁	米 鮭、生姜、みりん、醤油、片栗粉、青のり 高野豆腐、人参、いんげん、だし、砂糖、みりん、塩、醤油 青梗菜、玉葱、だし、味噌	ビスケットケーキ (ビスケット、牛乳、豆乳入りホイップ、 グラニュー糖、みかん缶) バナナ
3・17 金	ぶどうパン クリームシチュー きんぴらサラダ ヨーグルト	ぶどうパン 豚肉、人参、玉葱、じゃが芋、アスパラガス、 バター、小麦粉、牛乳、塩、コンソメ 牛蒡、だし、砂糖、醤油、人参、胡瓜、ハム、砂糖、酢、塩、油 ヨーグルト	五平餅 (米、砂糖、醤油、片栗粉) グレープフルーツ
4・18 土	御飯 鶏肉のマーマレード煮 かぶの煮物 味噌汁	米 鶏肉、にんにく、醤油、マーマレード かぶ、かぶの葉、人参、だし、砂糖、みりん、醤油 さつまい、長葱、だし、味噌	カルテツゴフレット とっとちゃんせんべい バナナ
6・20 月	御飯 豆腐入りハンバーグ もやし中華和え 味噌汁	米 豚挽、豆腐、玉葱、塩、牛乳、パン粉、卵、 油、ソース、トマトケチャップ もやし、キャベツ、人参、砂糖、酢、醤油、ごま油 じゃが芋、人参、玉葱、だし、味噌	アメリカンドッグ (ホットケーキミックス粉、 ウインナー、卵、牛乳、油) オレンジ
7・21 火	御飯 鯖の西京焼き 大根のそぼろ煮 すまし汁	米 鯖、砂糖、みりん、味噌 鶏挽、油、大根、人参、いんげん、だし、砂糖、醤油、片栗粉 麩、万能葱、人参、だし、塩、醤油	ラスク (食パン、マーガリン、グラニュー糖) いちご
8・22 水	鶏南蛮うどん 南瓜の天ぷら 浅漬け ヨーグルト	干麺、鶏肉、人参、玉葱、青梗菜、干椎茸、 だし、砂糖、みりん、塩、醤油 南瓜、てんぷら粉、塩、油 かぶ、かぶの葉、塩、醤油 ヨーグルト	ひじきおにぎり (米、ひじき、ツナ缶、人参、 油、砂糖、塩、醤油) グレープフルーツ
9・23 木	ロールパン かじきのムニエル レタスのサラダ 野菜スープ 牛乳	ロールパン かじき、塩、小麦粉、バター、トマトケチャップ レタス、人参、胡瓜、カニカマ、砂糖、塩、酢、油 ほうれん草、人参、玉葱、塩、コンソメ 牛乳	鈴カステラ ミニのりすけ バナナ
10・24 金	ドライカレー じゃが芋ソテー すまし汁	米、豚挽、生姜、にんにく、人参、玉葱、ピーマン、バター、 小麦粉、カレー粉、砂糖、塩、コンソメ、ソース、トマトケチャップ じゃが芋、アスパラガス、人参、油、塩、コンソメ 白菜、にら、しめじ、だし、塩、醤油	きな粉シフォンケーキ (小麦粉、ベーキングパウダー、 グラニュー糖、卵、油、牛乳、きな粉) りんご
11・25 土	豚肉丼 小松菜の旨煮 味噌汁	米、豚肉、人参、玉葱、油、砂糖、醤油、片栗粉 小松菜、人参、油揚げ、だし、砂糖、醤油、ごま油 里芋、玉葱、だし、味噌	どうぶつビスケット うす焼しょうゆせんべい バナナ
13・27 月	御飯 鶏の唐揚げ 和えもの 味噌汁	米 鶏肉、醤油、生姜、にんにく、小麦粉、片栗粉、油 ブロッコリー、人参、コーン缶、ツナ缶、醤油 豆腐、なめこ、長葱、だし、味噌	フルーチェ いちご (フルーチェ いちご、牛乳) ベアビスケットココア
14・28 火	菜の花ごはん 鯖の塩焼き さつまいも炒め 味噌汁	米、昆布、塩、醤油、卵、砂糖、塩、油、しらす、小松菜 鯖、塩 さつまい、人参、玉葱、油、塩、醤油 もやし、人参、えのきたけ、だし、味噌	マドレーヌ (小麦粉、ベーキングパウダー、 グラニュー糖、卵、バター、レモン汁) オレンジ
30 木	ジャージャー麺 紅白煮 すまし汁	中華麺、豚挽、生姜、にんにく、人参、玉葱、長葱、竹の子、 干椎茸、砂糖、醤油、味噌、中華だし、甜麺醬、片栗粉、胡瓜 じゃが芋、人参、だし、みりん、醤油 若布、玉葱、だし、塩、醤油	夕焼けおにぎり (米、鶏挽、人参、だし、みりん、塩、醤油) りんご
3~5歳児 1か月の平均栄養量 (おやつ含む)		エネルギー 578kcal たんぱく質 23.5g 脂 質 18.8g 塩 分 2.7g	鉄 2.7mg カルシウム 262mg ビタミンC 36mg 食物繊維 5.1g

※材料の都合により献立が変更になることがあります。

離乳食献立表 完了期食(Ⅱ)

2026年4月

常盤こころ保育園

日付	午前食		午後食	
		牛乳		牛乳
1・15 水	煮込みうどん 南瓜のレモン煮 コンソメ煮	うどん、豚挽、人参、玉葱、ピーマン、油、 コンソメ、醤油、かつお節 南瓜、砂糖、レモン汁 大根、人参、塩、コンソメ	おにぎり 味噌汁	米、ごま塩 カリフラワー、玉葱、だし、味噌
2・16 木	軟飯 鮭の磯辺煮 高野豆腐の煮物 味噌汁	米 鮭、みりん、醤油、片栗粉、青のり 高野豆腐、人参、だし、砂糖、みりん、塩、醤油 青梗菜、玉葱、だし、味噌	ビスケットケーキ バナナ	ビスケット、牛乳 バナナ
3・17 金	食パン クリームシチュー 野菜サラダ ヨーグルト・麦茶	食パン 豚挽、人参、玉葱、じゃが芋、アスパラガス、 バター、小麦粉、牛乳、塩、コンソメ 茄子、人参、醤油 ヨーグルト・麦茶	五平餅 味噌汁	米、砂糖、醤油、片栗粉 小松菜、玉葱、だし、味噌
4・18 土	軟飯 煮鶏 かぶの煮物 味噌汁	米 鶏挽、砂糖、みりん、醤油 かぶ、かぶの葉、人参、だし、砂糖、みりん、醤油 さつま芋、玉葱、だし、味噌	軟飯 豆腐のおろし煮 野菜ソテー	米 豆腐、小麦粉、油、大根、みりん、醤油 ブロッコリー、人参、油、塩、醤油
6・20 月	軟飯 豆腐入りハンバーグ 和えもの 味噌汁	米 豚挽、豆腐、玉葱、塩、牛乳、パン粉、卵、 油、ケチャップ、ソース キャベツ、人参、醤油 じゃが芋、人参、玉葱、だし、味噌	さつま芋ドッグ すまし汁	ホットケーキミックス粉、さつま芋、卵、牛乳、油 青梗菜、人参、玉葱、だし、塩、醤油
7・21 火	軟飯 たらの味噌煮 大根のそぼろ煮 すまし汁	米 たら、砂糖、みりん、味噌 鶏挽、油、大根、人参、だし、砂糖、醤油、片栗粉 麩、玉葱、人参、だし、塩、醤油	ラスク 野菜スープ	食パン、マーガリン、グラニュー糖 ブロッコリー、玉葱、塩、コンソメ
8・22 水	煮込みうどん 蒸し南瓜 浅漬け ヨーグルト・麦茶	うどん、鶏挽、人参、玉葱、青梗菜、 だし、砂糖、みりん、塩、醤油 南瓜、塩 かぶ、かぶの葉、塩、醤油 ヨーグルト・麦茶	ツナおにぎり 味噌汁	米、ツナ缶、人参、油、砂糖、塩、醤油 キャベツ、人参、だし、味噌
9・23 木	食パン かじきのムニエル 野菜サラダ 野菜スープ	食パン かじき、塩、小麦粉、バター、ケチャップ オクラ、人参、醤油 ほうれん草、人参、玉葱、塩、コンソメ	みそ煮込みうどん バナナ	うどん、豚挽、人参、玉葱、里芋、だし、味噌 バナナ
10・24 金	軟飯 そぼろ煮 じゃが芋ソテー すまし汁	米 豚挽、人参、玉葱、ピーマン、塩、コンソメ じゃが芋、アスパラガス、人参、油、塩、コンソメ 白菜、にら、だし、塩、醤油	きな粉シフォンケーキ トマトスープ	小麦粉、ベーキングパウダー、 グラニュー糖、卵、油、牛乳、きな粉 トマト、人参、玉葱、だし、塩、醤油
11・25 土	軟飯 豚挽のあんかけ 小松菜の旨煮 味噌汁	米 豚挽、人参、玉葱、油、砂糖、醤油、片栗粉 小松菜、人参、だし、砂糖、醤油、ごま油 里芋、玉葱、だし、味噌	軟飯 しらす炒め 南瓜の含め煮	米 しらす、人参、玉葱、ほうれん草、油、みりん、醤油 南瓜、だし、みりん、醤油
13・27 月	軟飯 つくね煮 和えもの 味噌汁	米 鶏挽、片栗粉、砂糖、みりん、醤油 ブロッコリー、人参、ツナ缶 豆腐、玉葱、だし、味噌	煮込みうどん 青梗菜ソテー	うどん、玉葱、人参、じゃが芋、だし、塩、醤油 青梗菜、人参、玉葱、油、塩、コンソメ
14・28 火	軟飯 かじきの塩焼き さつま芋炒め 味噌汁	米 かじき、塩 さつま芋、人参、玉葱、油、塩、醤油 小松菜、人参、だし、味噌	マドレーヌ 野菜スープ	小麦粉、ベーキングパウダー、 グラニュー糖、卵、バター、レモン汁 アスパラガス、玉葱、塩、コンソメ
30 木	みそ煮込みうどん 紅白煮 ごま塩和え	うどん、豚挽、人参、玉葱、だし、味噌 じゃが芋、人参、だし、みりん、醤油 白菜、ごま塩	夕焼けおにぎり 味噌汁	米、鶏挽、人参、だし、みりん、塩、醤油 にら、人参、玉葱、だし、味噌

※材料の都合により献立が変更する場合があります。

離乳食献立表 後期食・完了期食（Ⅰ）

2026年4月

常盤こころ保育園

日付	午前食		午後食	
	ミルク又は牛乳		ミルク又は牛乳	
1・15 水	煮込みうどん 南瓜のレモン煮 コンソメ煮	うどん、豚挽、人参、玉葱、ピーマン、油、 コンソメ、醤油、かつお節 南瓜、砂糖、レモン汁 大根、人参、塩、コンソメ	全粥・軟飯 煮奴 おかか和え 味噌汁	米 豆腐、だし、砂糖、醤油 ほうれん草、人参、かつお節、醤油 カリフラワー、玉葱、だし、味噌
2・16 木	全粥・軟飯 鮭の磯辺煮 高野豆腐の煮物 味噌汁	米 鮭、みりん、醤油、片栗粉、青のり 高野豆腐、人参、だし、砂糖、みりん、塩、醤油 青梗菜、玉葱、だし、味噌	全粥・軟飯 鶏のとりみ煮 里芋のバター醤油焼き すまし汁	米 鶏挽、玉葱、白菜、だし、みりん、味噌、片栗粉 里芋、醤油、バター かぶ、かぶの葉、人参、だし、塩、醤油
3・17 金	パンがゆ・食パン クリームシチュー 野菜サラダ ヨーグルト	食パン 豚挽、人参、玉葱、じゃが芋、アスパラガス、 バター、小麦粉、牛乳、塩、コンソメ 茄子、人参、醤油 ヨーグルト (完了期食は牛乳→麦茶)	全粥・軟飯 煮魚 煮浸し 味噌汁	米 かじき、砂糖、みりん、醤油 キャベツ、人参、だし、砂糖、醤油 小松菜、玉葱、だし、味噌
4・18 土	全粥・軟飯 煮鶏 かぶの煮物 味噌汁	米 鶏挽、砂糖、みりん、醤油 かぶ、かぶの葉、人参、だし、砂糖、みりん、醤油 さつまいも、玉葱、だし、味噌	全粥・軟飯 豆腐のおろし煮 野菜ソテー 味噌汁	米 豆腐、小麦粉、油、大根、みりん、醤油 ブロッコリー、人参、油、塩、醤油 南瓜、玉葱、人参、だし、味噌
6・20 月	全粥・軟飯 豆腐入りハンバーグ 和えもの 味噌汁	米 豚挽、豆腐、玉葱、塩、牛乳、パン粉、卵、 油、ケチャップ、ソース キャベツ、人参、醤油 じゃが芋、人参、玉葱、だし、味噌	全粥・軟飯 鮭の甘酢煮 なすの味噌煮 すまし汁	米 鮭、砂糖、みりん、酢、醤油 茄子、だし、砂糖、みりん、味噌 青梗菜、人参、玉葱、だし、塩、醤油
7・21 火	全粥・軟飯 たらの味噌煮 大根のそぼろ煮 すまし汁	米 たら、砂糖、みりん、味噌 鶏挽、油、大根、人参、だし、砂糖、醤油、片栗粉 麩、玉葱、人参、だし、塩、醤油	パンがゆ・食パン 木葉焼き 白菜炒め 野菜スープ	食パン 鶏挽、さつまいも、塩、油 白菜、人参、ピーマン、油、塩、醤油 ブロッコリー、玉葱、塩、コンソメ
8・22 水	煮込みうどん 蒸し南瓜 浅漬け ヨーグルト	うどん、鶏挽、人参、玉葱、青梗菜、 だし、砂糖、みりん、塩、醤油 南瓜、塩 かぶ、かぶの葉、塩、醤油 ヨーグルト (完了期食は牛乳→麦茶)	卵とツナのおかゆ ごま和え 味噌汁	米、卵、ツナ缶、人参、だし、塩、醤油 小松菜、ごま、砂糖、醤油 キャベツ、人参、だし、味噌
9・23 木	パンがゆ・食パン かじきのムニエル 野菜サラダ 野菜スープ	食パン かじき、塩、小麦粉、バター、ケチャップ オクラ、人参、醤油 ほうれん草、人参、玉葱、塩、コンソメ	みそ煮込みうどん コンソメ煮 バナナ	うどん、豚挽、人参、玉葱、里芋、だし、味噌 カリフラワー、人参、醤油、コンソメ バナナ
10・24 金	全粥・軟飯 そぼろ煮 じゃが芋ソテー すまし汁	米 豚挽、人参、玉葱、ピーマン、塩、コンソメ じゃが芋、アスパラガス、人参、油、塩、コンソメ 白菜、にら、だし、塩、醤油	全粥・軟飯 豆腐の野菜煮 ゆかり和え トマトスープ	米 豆腐、玉葱、人参、だし、砂糖、醤油 大根、ゆかり トマト、人参、玉葱、だし、塩、醤油
11・25 土	全粥・軟飯 豚挽のあんかけ 小松菜の旨煮 味噌汁	米 豚挽、人参、玉葱、油、砂糖、醤油、片栗粉 小松菜、人参、だし、砂糖、醤油、ごま油 里芋、玉葱、だし、味噌	全粥・軟飯 しらす炒め 南瓜の含め煮 味噌汁	米 しらす、人参、玉葱、ほうれん草、油、みりん、醤油 南瓜、だし、みりん、醤油 オクラ、玉葱、だし、味噌
13・27 月	全粥・軟飯 つくね煮 和えもの 味噌汁	米 鶏挽、片栗粉、砂糖、みりん、醤油 ブロッコリー、人参、ツナ缶 豆腐、玉葱、だし、味噌	煮込みうどん たらの香り蒸し 青梗菜ソテー	うどん、玉葱、人参、じゃが芋、だし、塩、醤油 たら、玉葱、醤油、ごま油 青梗菜、人参、玉葱、油、塩、コンソメ
14・28 火	全粥・軟飯 かじきの塩焼き さつまいも炒め 味噌汁	米 かじき、塩 さつまいも、人参、玉葱、油、塩、醤油 小松菜、人参、だし、味噌	パンがゆ・食パン 豚挽のケチャップ煮 人参グラッセ 野菜スープ	食パン 豚挽、人参、玉葱、茄子、砂糖、醤油、ケチャップ 人参、砂糖、バター、塩 アスパラガス、玉葱、塩、コンソメ
30 木	みそ煮込みうどん 紅白煮 ごま塩和え	うどん、豚挽、人参、玉葱、だし、味噌 じゃが芋、人参、だし、みりん、醤油 白菜、ごま塩	全粥・軟飯 鮭のやわらか煮 磯和え 味噌汁	米 鮭、キャベツ、玉葱、人参、砂糖、醤油 かぶ、青のり、醤油 にら、人参、玉葱、だし、味噌

※材料の都合により献立が変更する場合があります。

離乳食献立表 初期食・中期食

2026年4月

常盤こころ保育園

日	曜	午前 初期食 I	午前 初期食 II	午前 中期食 I・II		午後 中期食 I・II	
1・15	水	つぶしがゆ・野菜スープ 人参ペースト 大根ペースト 南瓜ペースト	つぶしがゆ・野菜スープ 人参つぶし・豆腐 大根つぶし 南瓜つぶし	煮込みうどん 南瓜の煮物	うどん、豆腐、人参、 玉葱、大根、だし、醤油 南瓜、だし	七倍がゆ 魚の旨煮 味噌煮	たら、ほうれん草、 人参、だし、醤油 カリフラワー、だし、味噌
2・16	木	つぶしがゆ・野菜スープ 人参ペースト 玉葱ペースト 青菜ペースト	つぶしがゆ・野菜スープ 人参つぶし・たい 玉葱つぶし 青菜つぶし	七倍がゆ 煮魚 煮浸し	鮭、だし 人参、玉葱、青菜、 だし、味噌	七倍がゆ そばろ煮 煮物	鶏挽、人参、白菜、 かぶ、だし、味噌 里芋、だし
3・17	金	つぶしがゆ・野菜スープ 人参ペースト 玉葱ペースト じゃが芋ペースト	パンがゆつぶし・野菜スープ 人参つぶし・豆腐 玉葱つぶし じゃが芋つぶし	パンがゆ・ヨーグルト 鶏挽のスープ煮 じゃが芋のマッシュ	プレーンヨーグルト 鶏挽、人参、玉葱、 茄子、だし、塩 じゃが芋、だし、塩	七倍がゆ 豆腐のあんかけ クタクタ煮	豆腐、玉葱、小松菜、 だし、醤油 キャベツ、人参、だし
4・18	土			七倍がゆ 煮奴 野菜の煮物	豆腐、人参、だし、醤油 かぶ、さつま芋、玉葱、 だし、味噌	七倍がゆ 鮭のおろし煮 野菜煮	鮭、大根、だし、醤油 ブロッコリー、玉葱、 南瓜、だし
6・20	月	つぶしがゆ・野菜スープ 玉葱ペースト キャベツペースト じゃが芋ペースト	つぶしがゆ・野菜スープ 玉葱つぶし・豆腐 キャベツつぶし じゃが芋つぶし	七倍がゆ 鶏挽の味噌煮 煮浸し	鶏挽、玉葱、じゃが芋、 だし、味噌 キャベツ、人参、だし	七倍がゆ 豆腐の旨煮 やわらか煮	豆腐、青菜、だし、醤油 茄子、人参、だし
7・21	火	つぶしがゆ・野菜スープ 人参ペースト 玉葱ペースト 大根ペースト	つぶしがゆ・野菜スープ 人参つぶし・しらす 玉葱つぶし 大根つぶし	七倍がゆ 煮魚 紅白煮	たら、玉葱、だし、醤油 大根、人参、だし、味噌	パンがゆ 煮鶏 スープ煮	鶏挽、白菜、だし、醤油 人参、さつま芋、 ブロッコリー、だし、塩
8・22	水	つぶしがゆ・野菜スープ 玉葱ペースト 南瓜ペースト かぶペースト	つぶしがゆ・野菜スープ 玉葱つぶし・豆腐 南瓜つぶし かぶつぶし	煮込みうどん 煮奴 ヨーグルト	うどん、かぶ、人参、 南瓜、だし、醤油 豆腐、玉葱、だし、醤油 プレーンヨーグルト	七倍がゆ 魚のとろみ煮 煮浸し	たら、キャベツ、だし、味噌 小松菜、人参、だし、醤油
9・23	木	つぶしがゆ・野菜スープ 人参ペースト 玉葱ペースト ほうれん草ペースト	パンがゆつぶし・野菜スープ 人参つぶし・たい 玉葱つぶし ほうれん草つぶし	パンがゆ 鮭の野菜煮 煮浸し	鮭、人参、玉葱、だし、塩 ほうれん草、だし	煮込みうどん 鶏挽のあんかけ	うどん、人参、玉葱、 里芋、だし、味噌 鶏挽、カリフラワー、 だし、醤油
10・24	金	つぶしがゆ・野菜スープ 人参ペースト 白菜ペースト じゃが芋ペースト	つぶしがゆ・野菜スープ 人参つぶし・豆腐 白菜つぶし じゃが芋つぶし	七倍がゆ そばろ煮 トロトロ煮	鶏挽、だし、醤油 人参、玉葱、白菜、 じゃが芋、だし	七倍がゆ 豆腐のトマト煮 大根の煮物	豆腐、玉葱、トマト、 だし、醤油 大根、だし
11・25	土			七倍がゆ 豆腐のやわらか煮 里芋の煮物	豆腐、小松菜、だし、味噌 里芋、人参、玉葱、 だし、醤油	七倍がゆ しらすの旨煮 南瓜のマッシュ	しらす、人参、玉葱、 ほうれん草、だし 南瓜、だし
13・27	月	つぶしがゆ・野菜スープ 人参ペースト 玉葱ペースト ブロッコリーつぶし	つぶしがゆ・野菜スープ 人参つぶし・豆腐 玉葱つぶし ブロッコリーつぶし	七倍がゆ 鶏挽のあんかけ 煮浸し	鶏挽、人参、玉葱、 だし、醤油 ブロッコリー、だし	煮込みうどん じゃが芋の煮物	うどん、豆腐、人参、 玉葱、だし、醤油 じゃが芋、だし
14・28	火	つぶしがゆ・野菜スープ 人参ペースト 小松菜ペースト さつま芋ペースト	つぶしがゆ・野菜スープ 人参つぶし・しらす 小松菜つぶし さつま芋つぶし	七倍がゆ しらす煮 煮物	しらす、人参、小松菜、 だし、塩 さつま芋、だし	パンがゆ 煮鶏 煮浸し	鶏挽、人参、玉葱、 だし、醤油 茄子、だし、醤油
30	木	つぶしがゆ・野菜スープ 人参ペースト 玉葱ペースト じゃが芋ペースト	つぶしがゆ・野菜スープ 人参つぶし・豆腐 玉葱つぶし じゃが芋つぶし	煮込みうどん 煮奴	うどん、人参、玉葱、 じゃが芋、だし、味噌 豆腐、だし、醤油	七倍がゆ 魚のやわらか煮 味噌煮	鮭、人参、キャベツ、 だし、醤油 かぶ、だし、味噌

※材料の都合により献立が変更になることがあります。



2026年4月
常盤こころ保育園

ご入園・ご進級おめでとうございます。

暖かな陽気に色とりどりの花で外は春一色です。子どもたちは、これから始まる園での新しい生活に、胸をときめかせていることでしょう。給食の時間が、保育園生活での楽しみの一つになるよう、おいしくて栄養たっぷりの食事を作りますので、よろしく願います。

常盤こころ保育園の給食は・・・

- ・和食を中心とした献立にし、行事食も取り入れています。
- ・旬の食材を使い、季節を感じられるような献立にしています。
- ・味付けは薄味を基本にして、食材の味を活かしています。
- ・給食材料には細心の注意を払い、できるだけ国産で無農薬もしくは低農薬のものを使用しています。
- ・衛生には十分気をつけ、調理をする職員も日頃の体調管理を心がけています。



「こころ給食」を取り入れています



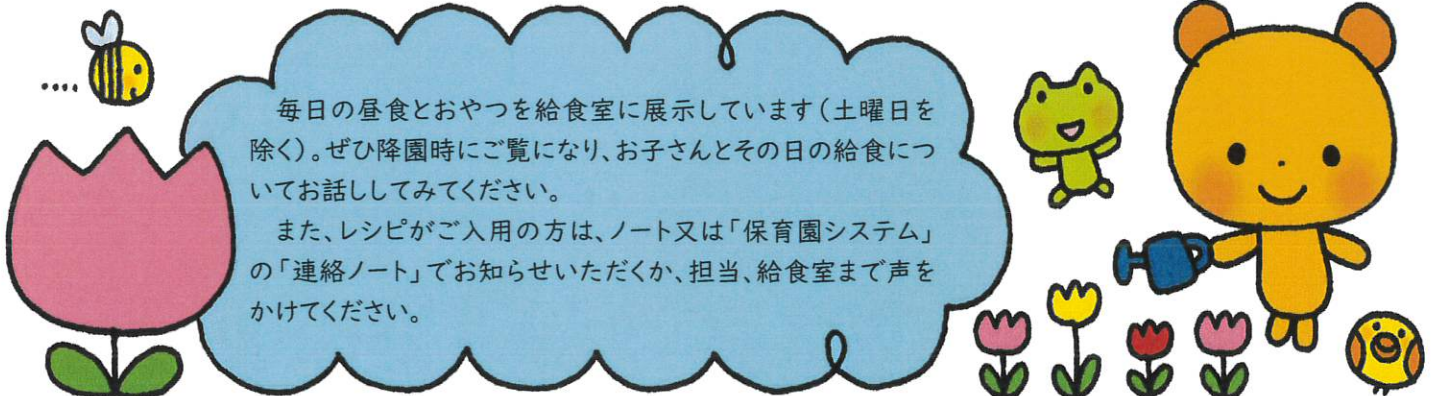
食物アレルギーのあるお子さんも一緒に楽しい食事ができるよう、「こころ給食」としてアレルギー食の子どもたちも食べられる食事を昼食に提供します。その時昼食は除去食用のお盆や食器は使用しません。献立表の日付と献立名にこころ給食と分かるように色をつけています。(幼児食のみの対応ですが、毎月ではありません)



食育の一環として



感染症の状況を見ながらかぜ組・そら組・たいよう組の子どもたちに玉葱の皮むきやモロヘイヤの葉とりやとうもろこしの皮むきをしています。「保育園システム」の「お知らせ」にて連絡しますのでその時はバンダナの持参をお願いします。



毎日の昼食とおやつを給食室に展示しています(土曜日を除く)。ぜひ降園時にご覧になり、お子さんとその日の給食についてお話してみてください。

また、レシピがご入用の方は、ノート又は「保育園システム」の「連絡ノート」でお知らせいただくか、担当、給食室まで声をかけてください。

食事に関してご質問・ご相談がありましたら、栄養士にお声がけください