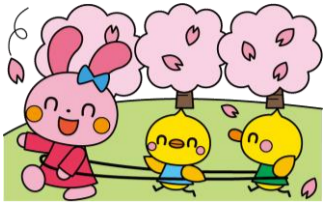




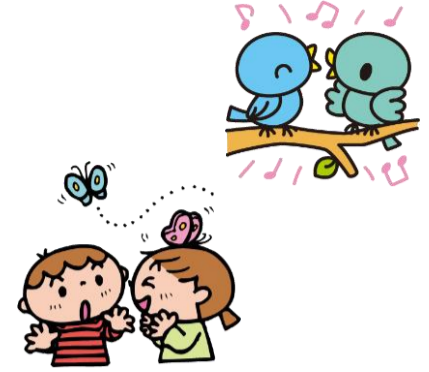
4月 行事予定 献立



2021年(令和3年)4月1日
 社会福祉法人 虹福祉会
 瀬戸こども園
 土橋・松井・岡本
 廣川・小林



今月の目標
 新しい環境に慣れ、楽しく食事をする



2021年 4月 ※地域の感染状況によっては、行事を中止することがあります

日 曜	行 事 予 定	きゅうしょく こんだて	主な材料			午前のおやつ	午後のおやつ
			からだをつくるもの(赤)	からだの調子をととのえるもの(緑)	熱や力のもとになるもの(黄)		
1 木	入園及び進級の会 役員会	肉じゃが・ブロッコリーの彩サラダ 大根ソテー・オレンジ	豚肉・ツナ	人参・玉ねぎ・こんにゃく・ブロッコリー わかめ・大根・オレンジ	米・じゃが芋	牛乳 バナナ	ミルク マールカオ
2 金	各書類提出	魚のから揚げ・かぼちゃサラダ チンゲン菜の炒め物・パインアップル	めんたい・チーズ	かぼちゃ・玉ねぎ・人参・きゅうり・チンゲン菜 パインアップル	米・マヨネーズ	牛乳 乳酸菌寒天	ミルク おさつごま焼き
3 土	園庭開放 10:00~11:00	豚肉のソース煮・ナムル ピーマンとちりめんじゃこの醤油炒り・バナナ	豚肉・しらすし	玉ねぎ・ピーマン・人参・もやし・きゅうり バナナ	米・じゃが芋	牛乳 マカロニのあべかわ風	牛乳 ジャムケーキ
4 日							
5 月	ひまわりっこ 寄附物品・総会承認届	肉豆腐・マッシュポテト アスパラガスのごま和え・パインアップル	豚肉・豆腐	人参・玉ねぎ・葉ねぎ・干しいたけ・アスパラガス パインアップル	米・春雨 じゃが芋・白ごま	牛乳 ちんすこう	ミルク ピザトースト
6 火	お花見会食(4・5歳児)	焼魚・マカロニサラダ 茹ブロッコリー・いちご	さけ	人参・キャベツ・きゅうり・コーン・ブロッコリー いちご	米・マカロニ マヨネーズ	牛乳 みだらシボテト	ミルク 桜クッキー
7 水	ひまわりっこ	卵とじ・酢の物 さつま芋の甘煮・バナナ	鶏肉・卵	人参・玉ねぎ・しいたけ・キャベツ・いんげん きゅうり・大根・わかめ・バナナ	米・さつま芋 白ごま	牛乳 りんごのコンポート	お茶 レタスチャーハン
8 木	3月分口座振替	メンチカツ・ごぼうサラダ 小松菜の煮浸し・オレンジ	豚肉・卵	キャベツ・ごぼう・人参・きゅうり・小松菜 オレンジ	米・白ごま マヨネーズ	牛乳 人参ケーキ	お茶 フルーツヨーグルト
9 金	ひまわりっこ 布団持ち帰り日	豚肉の生姜焼き風・スナップエンドウの浸し 粉ふき芋・パインアップル	豚肉・かつお節	玉ねぎ・人参・いんげん・しめじ・スナップエンドウ パインアップル	米・じゃが芋	牛乳 レモンラスク	ミルク ホットケーキ
10 土	園庭開放 10:00~11:00	いなか煮・塩もみきゅうり 野菜炒め・バナナ	鶏肉	人参・玉ねぎ・干しいたけ・こんにゃく・昆布 キャベツ・きゅうり・バナナ	米	牛乳 カナッペ	牛乳 フライドおさつ
11 日							
12 月	(新入園児) 家庭訪問開始 ひまわりっこ	鶏肉のねぎソースかけ・ポテトサラダ チャップチェ風・オレンジ	鶏肉・ツナ	葉ねぎ・玉ねぎ・人参・きゅうり・干しいたけ オレンジ	米・じゃが芋・白ごま マヨネーズ・春雨	牛乳 蒸かぼちゃ	ミルク マーブルケーキ・えいようかん
13 火	保護者会総会(書面決議)	魚のカレー焼き・小松菜の和え物 きんぴら・バナナ	さむら	小松菜・人参・昆布・ごぼう・いんげん・バナナ	米・白ごま	牛乳 クッキー	お茶 コーンピラフ
14 水	ひまわりっこ	酢豚・スティックきゅうり れんこんのおかか煮・パインアップル	豚肉・かつお節	人参・玉ねぎ・ピーマン・干しいたけ・だけのこ きゅうり・れんこん・パインアップル	米	牛乳 オレンジゼリー	ミルク ボンデケーキ
15 木		オムレツ・和風サラダ 糸切昆布の煮付・オレンジ	ツナ・卵 長天ふら	人参・玉ねぎ・葉ねぎ・大根・きゅうり・コーン 昆布・オレンジ	米・じゃが芋 白ごま	牛乳 ココアパン	ミルク ピーナツクッキー
16 金	ひまわりっこ	焼きそば・大根の即席漬 茹スナップエンドウ・いちご	豚肉・かつお節	人参・玉ねぎ・キャベツ・もやし・葉ねぎ・大根 スナップエンドウ・いちご	中華種	牛乳 じゃが芋のオープン焼き	お茶 フルーツヨーグルト
17 土	園庭開放 10:00~11:00	いかのマヨネーズ焼き・ごま酢和え フライドポテト・バナナ	いか・油揚げ	玉ねぎ・赤ピーマン・人参・キャベツ・きゅうり もやし・バナナ	米・じゃが芋 マヨネーズ・白ごま	牛乳 きな粉入り豆乳ケーキ	牛乳 パン
18 日							
19 月	ひまわりっこ	さばのみそ煮・キャベツのレモン酢和え パプリカ三色ソテー・パインアップル	さば	キャベツ・きゅうり・わかめ・ピーマン・赤ピーマン 黄ピーマン・玉ねぎ・パインアップル	米	牛乳 フルーツきんとん	ミルク ごまクッキー
20 火	誕生会	チキンナゲット・春雨サラダ かぼちゃグラッセ・いちご	鶏肉・ツナ 卵	玉ねぎ・人参・きゅうり・小松菜・かぼちゃ いちご	米・春雨	牛乳 トーステッドチーズスティック	ジュース 誕生ケーキ
21 水	ひまわりっこ	春キャベツと豆腐の炒め物・ブロッコリーの浸し ジャーマンポテト・オレンジ	豚肉・豆腐 ベーコン	キャベツ・玉ねぎ・人参・ブロッコリー オレンジ	米・じゃが芋	牛乳 ミルククッキー	お茶 ごぼうと鶏肉の炊き込み
22 木	太鼓指導(4・5歳児)	魚の甘酢漬・短冊サラダ ケチャップ炒め・バナナ	さけ	人参・大根・きゅうり・わかめ・玉ねぎ・ピーマン しめじ・バナナ	米・マカロニ	牛乳 りんご寒天	ミルク じゃこのせとーと
23 金	ひまわりっこ 布団持ち帰り日	他人丼・ごまきゅうり フライドおさつ・パインアップル	豚肉・卵	人参・玉ねぎ・ごぼう・こんにゃく・葉ねぎ きゅうり・パインアップル	米・白ごま さつま芋	牛乳 コーンケーキ	お茶 フルーツヨーグルト
24 土	園庭開放 10:00~11:00	鶏肉の甘辛煮・野菜サラダ もやしソテー・オレンジ	鶏肉	玉ねぎ・人参・キャベツ・きゅうり・コーン もやし・ピーマン・オレンジ	米・白ごま マヨネーズ	牛乳 おふろasuk	牛乳 フライドポテト
25 日							
26 月	ひまわりっこ 4月分口座振替	豆腐のまり揚げ・キャベツの即席漬 根菜の煮付・バナナ	鶏肉・豆腐 卵・かつお節	人参・玉ねぎ・葉ねぎ・キャベツ・大根・れんこん バナナ	米	牛乳 ウインナーぎょうざ	ミルク コーンフレーククッキー
27 火		魚のかば焼き風・中華風サラダ にらたま・いちご	さむら・卵	きゅうり・もやし・わかめ・人参・にら・しいたけ 玉ねぎ・いちご	米・春雨	牛乳 ポテトケーキ	ミルク 食パンオムレット
28 水	ひまわりっこ	鶏肉のチリソース風・アスパラガスの浸し かぼちゃのオイル焼き・オレンジ	鶏肉	玉ねぎ・ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン 葉ねぎ・アスパラガス・かぼちゃ・オレンジ	米	牛乳 きな粉クッキー	ミルク ココアムース
29 木	昭和の日						
30 金	ひまわりっこ	魚の香りフライ・ココロサラダ うの花炒り・パインアップル	あじ・卵・チーズ 油揚げ・おから	人参・きゅうり・コーン・ごぼう・葉ねぎ 干しいたけ・パインアップル	米・じゃが芋 マヨネーズ	牛乳 フルーツポンチ	ミルク バターケーキ



♪給食の様子を紹介します♪



この日の給食は特別メニューの「みそおでん」でした。
 具材は、大根・里芋・こんにゃく・ちくわ・卵・鶏もも肉。
 給食室では、たくさんの具材を切りました（頑張りましたー！）
 子どもたちに人気の卵は、殻を一つ一つ手作業でむいています。
 子どもたちの喜び姿やたくさん食べる姿を思いながら作ったので
 「おいしいよ☆」「またつくってね♡」と言ってもらえてとても
 嬉しかったです(*^▽^*)



☆今月のレシピ紹介☆

☆チキンナゲット

<材料 4人分>

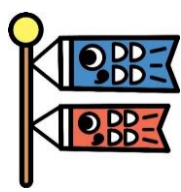
鶏ひき肉	120g
たまねぎ	1/4個
にんじん	1/4本
小麦粉	20g
卵	1/3個
塩	少々
醤油	小さじ1弱
油	適量

<作り方>

- ①たまねぎ・にんじんはみじん切りにする。
- ②ボウルに鶏ひき肉と①を入れ手で混ぜる。
- ③②にAを加えて混ぜ、小判型に成形する。
- ④フライパンに油をひいて③を入れて焼く。

生地になんじんを入れる事で、彩りも良くなります。
 ナゲットを焼くときには多めの油で“揚げ焼き”にすると外
 がカリッとして美味しいですよ。

5月の予定



日	曜	行事	日	曜	行事
13	木	参観・懇談(5歳児)	26	水	内科健診
18	火	太鼓指導(4・5歳児)	27	木	参観・懇談(3歳児)
20	木	参観・懇談(4歳児)			観劇(5歳児)
25	火	誕生会・口座振替			