

<p>にち 日</p>	<p>《厨房からの今月のねらい》 新年度が始まり、あっという間に一カ月がたちました。今年新型コロナウイルスの影響でいつもとは違う春になっています。 登園されている子どもたちは、日に日に園での生活に慣れてきたようにも思います。 また、家庭内保育にご協力くださった、保護者の皆様にも感謝しつつ、子どもたちが安心して、楽しく過ごせるよう取り組んでいきたいと思ひます。</p>		<p>3  お弁当日 【休日保育】 おやつ：お楽しみ</p>	<p>10 お弁当日 【休日保育】 おやつ：お楽しみ</p>
<p>げつ 月</p>	<p>登園されている子どもたちは、日に日に園での生活に慣れてきたようにも思います。</p>		<p>4 お弁当日 【休日保育】 おやつ：お楽しみ</p>	<p>11 肉じゃが；牛肉、玉ねぎ、じゃがいも、糸こんにゃく、ちくわ、人参 ごはん ブロッコリーの鰹和え；ブロッコリー、かき玉汁；卵、キャベツ、三つ葉 おやつ：ぎゅうにゅう、フライドポテト</p>
<p>か 火</p>	<p>また、家庭内保育にご協力くださった、保護者の皆様にも感謝しつつ、子どもたちが安心して、楽しく過ごせるよう取り組んでいきたいと思ひます。</p>		<p>5  お弁当日 【休日保育】 おやつ：お楽しみ</p>	<p>12 麻婆豆腐；豚ミンチ、豆腐、玉ねぎ、人参、ねぎ、生姜、八丁味噌、コンソメ、ごま油 ごはん サラダ；きゅうり、大根、レタス、人参、ツナ おやつ：ぎゅうにゅう、むしぱん</p>
<p>すい 水</p>	<p>調理室 佐藤悠加</p>		<p>6 お弁当日 【休日保育】 おやつ：お楽しみ</p>	<p>13 切り干し大根；鶏肉、人参、グリーンピース、干椎茸、切り干し大根、油あげ、ちくわ、ごま油 ごはん、ウインナー、一塩鰯 みそ汁；サツマイモ、ねぎ、みそ、わかめ、油揚げ おやつ：ぎゅうにゅう、ごぼうスティック</p>
<p>もく 木</p>			<p>7 カレーライス；牛肉、人参、玉ねぎ、じゃがいも、リンゴ、カレールー、ニンニク ごはん スティック野菜；人参、きゅうり おやつ：ぎゅうにゅう、プリン</p>	<p>14 ハンバーグ；牛ミンチ、豚ミンチ、鶏ミンチ、人参、玉ねぎ、オリーブ油、卵、パン粉、ケチャップ、とんかつソース ロールパン、サラダ；キャベツ、人参、きゅうり、レタス コーンスープ；コーンピューレ、牛乳、シチューの素、パセリ、バター おやつ：ぎゅうにゅう、おはぎ</p>
<p>きん 金</p>	<p>1 あんかけそば；中華そば、豚肉、人参、タケノコ、生姜、コンソメ、干椎茸、キャベツ、もやし、ピーマン、ねぎ、ちくわ、ごま油、片栗粉 おやつ：ぎゅうにゅう、キャロットケーキ</p>	<p>8 親子丼；玉ねぎ、人参、しめじ、ねぎ、鶏肉、卵、片栗粉 ごはん ちくわの甘煮；ちくわ、ごま おやつ：ぎゅうにゅう、バナナの米粉クッキー</p>	<p>15 ピビンパツ；鳥ミンチ、豆もやし、きゅうり、大根、ごまゆで干し大根、人参、生姜、ごま油 ごはん すまし汁；えのき、干椎茸、しめじ、ねぎ おやつ：ぎゅうにゅう、かりんとう</p>	
<p>ど 土</p>	<p>2 ハヤシライス；玉ねぎ、人参、マッシュルーム、牛肉、ハヤシルウ ごはん おやつ：コーンフレーク</p>	<p>9 焼きうどん；うどん、キャベツ、たまねぎ、人参、豚肉、もやし、かつお節 みそ汁；豆腐、薄揚げ、わかめ、えのき、ネギ、みそ おやつ：おかし</p>	<p>16 ビーフシチュー；牛肉、人参、玉ねぎ、じゃがいも、ブロッコリー、ニンニク、リンゴ、シチューの素 ごはん おやつ：おかし</p>	

日	17	<p>お弁当日 【休日保育】</p> 	24	<p>お弁当日 【休日保育】</p>	31	<p>お弁当日 【休日保育】</p> 
		おやつ：お楽しみ		おやつ：お楽しみ		おやつ：お楽しみ
月	18	<p>鶏の唐揚げ；鶏肉、生姜、ニンニク、片栗粉、タマゴ ごはん、温野菜；キャベツ、きゅうり、人参、レタス ミネストローネ；玉ねぎ、コンソメ、ボンレスハム、大豆、 キャベツ、人参、ホールトマト、パセリ、 にんにく、なす、オリーブ油</p> <p>おやつ：ぎゅうにゅう、あんぱん</p>	25	<p>鮭の塩焼き；鮭 ごはん 焼きビーフン；ビーフン、人参、ピーマン、干し椎茸、もやし 玉ねぎ、キャベツ、たけのこ、豚肉、ごま油 みそ汁；大根、豆腐、ねぎ、みそ、わかめ、油あげ</p> <p>おやつ：ぎゅうにゅう、ちぢみ</p>	<p>大阪聖和保育園では・・・</p> <p>牛乳：『北海道・四つ葉牛乳』の低温殺菌牛乳を使用しています。</p> <p>お菓子：自然食品、歯ごたえのあるお菓子を 選んで使用しています。</p> <p>お茶：低農薬栽培茶葉を使用した、ほうじ 茶を使用しています。</p> <p>食器：お皿・汁碗については、強化陶器製の 食器を使用しています。</p> <p>出汁：鯖と鰯の混合出汁を使用しています。</p> <p>※アレルギー対応食も実施しています。</p> <p>※休日保育のおやつは「おたのしみメニュー」です。</p> <p>献立作成 横尾佑梨 栄養士</p>	
火	19	<p>鮭ご飯；鮭、人参、三度豆、卵、ごはん ポテトサラダ；じゃがいも、人参、きゅうり、リンゴ、玉ねぎ ボンレスハム、マヨドレ みそ汁；大根、豆腐、わかめ、うす揚げ、ねぎ、みそ</p> <p>おやつ：ぎゅうにゅう、おかし</p>	26	<p>炒飯；豚肉、人参、干椎茸、ピーマン、卵、ねぎ、ちくわ わかめスープ；わかめ、白ゴマ、ねぎ、コンソメ お浸し；白菜、人参、かつお節、ボン酢、しらす干し</p> <p>おやつ：ぎゅうにゅう、おかし</p>		
水	20	<p>チャプチェ；タンメン、牛肉、もやし、人参、玉ねぎ、ゴマ きゅうり、ほうれん草、じゃがいも、ニンニク、干椎茸、ごま油 ごはん、シュウマイ みそ汁；豆腐、油揚げ、わかめ、ネギ、みそ</p> <p>おやつ：ぎゅうにゅう、ようかん</p>	27	<p>筑前煮；鶏肉、人参、ちくわ、レンコン、大根、ごぼう、干椎茸 こんにゃく、ごま油 ごはん、そうめん汁；素麺、三つ葉、かまぼこ ウインナー、酢の物；きゅうり、わかめ、かまぼこ、じゃこ</p> <p>おやつ：ぎゅうにゅう、みたらし団子</p>		
木	21	<p>チキンライス；鶏肉、人参、玉ねぎ、ケチャップ、バター マッシュルーム、グリーンピース、コンソメ マカロニスープ；マカロニ、コンソメ、キャベツ、人参、パセリ 玉ねぎ、ボンレスハム フルーツサラダ；ヨーグルト、リンゴ、ミカン、バナナ、キウイ</p> <p>おやつ：ぎゅうにゅう、フレンチトースト</p>	28	<p>ちらし寿司；高野豆腐、人参、タケノコ、干椎茸、アナゴ 三度豆、卵、ごぼう、ちりめんじゃこ アサリ汁；アサリ、三つ葉、麩</p> <p>おやつ：ぎゅうにゅう、ホットケーキ</p>		
金	22	<p>ひじきの煮付け；ひじき、鶏肉、油揚げ、干椎茸 コーン、人参、グリーンピース、ごま油 ごはん、青菜のお浸し；ほうれん草、もやし、ごま油 フレンチポテト トック；トック、わかめ、人参、卵、ねぎ、生姜、ニンニク、玉ねぎ</p> <p>おやつ：ぎゅうにゅう、ポップコーン</p>	29	<p>ミートスパゲッティ；スパゲティ、牛ミンチ、人参、 マッシュルーム、玉ねぎ、ケチャップ、パセリ、 ブイヨントマトピューレ、オリーブ油、小麦粉 大根サラダ；大根、人参、キュウリ、レタス、ゆで卵</p> <p>おやつ：ぎゅうにゅう、みかんゼリー</p>		
土	23	<p>焼きそば；中華そば、豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、もやし、 青のり、紅生姜 すまし汁；えのき、豆腐、わかめ、ねぎ</p>  <p>おやつ：じゃこトースト</p>	30	<p>豚の生姜焼き丼；豚肉、人参、玉ねぎ、生姜 ごはん もやしスープ；もやし、ネギ</p>  <p>おやつ：マカロニきな粉</p>		