

# 令和7年度 4月のこんだて

バンビの森子ども園

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前		1 ヨーグルト、お茶	2 ジャガイモおかき、乳酸飲料	3 ハートせんべい、お茶	4 ジャガイモおかき、牛乳	5 カルテツサブレ、お茶
昼食		ごはん、カジキの竜田揚げ、ほうれん草のナムル、さつま芋ミルク汁、いちご	発芽玄米ごはん、ハンバーグ、オレンジ、ブロッコリーのなめ苺和え、トマトと玉子の味噌汁、	ごはん、さわらとアスパラ焼き、ひじきと野菜炒め、なめこ汁、パイン	丸パン、チキンマカロニグラタン、グリーンサラダサラダ、トマトスープ、キウイ	ニラ豚丼、小松菜のおかか和え、豆腐の味噌汁、チーズ
午後		じゃがいも好み焼き、バナナチップ、牛乳	ジャムサンド、小魚、牛乳	大学芋、ラスク、豆乳	中華雑炊、お茶	鯛あられ、ジョアブレーション
午前	7 サラダせんべい、野菜ジュース	8 米棒、お茶	9 ぶがし、お茶	10 コーンフレーク牛乳	11 ヨーグルト、お茶	12 ミレービスケット、お茶
昼食	ごはん、チキン南蛮、三色浸し、あおさの味噌汁、オレンジ	十五穀米ごはん、赤魚の煮魚、炒り豆腐、チーズ入り玉子焼き、切干大根汁	ごはん、鶏の甘酒照り焼き、小松菜と卵のオイスター炒め、呉汁、パイン	筍ごはん、鮭の塩焼き、ぶきの炒め煮、野菜碗、キウイ	ごはん、ポーク野菜カレー、チョレギサラダ、わかめスープ、ゆで玉子	肉温麺、ジャーマンポテト、ミニゼリー
午後	ガーリックお麩のラスク、さつまケンピ、牛乳	人参レーズンケーキ、小魚、豆乳	うぐいす豆パン、ミルクチップ、牛乳	あさりのスパゲティ、お茶	サーターアングギー、バナナチップ、牛乳	ヨーグルト、きなこせんべい、お茶
午前	14 つぶせんべい、牛乳	15 ぶどうパン、お茶	16 いわしおかき、乳酸飲料	17 ハートせんべい、お茶	18 ジャガイモおかき、牛乳	19 カルテツサブレ、お茶
昼食	発芽玄米ごはん、焼肉風チキン、パプリカの磯部和え、そぼろ納豆、味噌ちゃんこ汁	二色そぼろ丼、ポテトマカロニサラダ、すまし汁、いちご	発芽玄米ごはん、ハンバーグ、オレンジ、ブロッコリーのなめ苺和え、トマトと玉子の味噌汁、	ごはん、さわらとアスパラ焼き、ひじきと野菜炒め、なめこ汁、パイン	丸パン、チキンマカロニグラタン、グリーンサラダサラダ、トマトスープ、キウイ	ニラ豚丼、小松菜のおかか和え、豆腐の味噌汁、チーズ
午後	いちごミルク寒天、きかん棒、お茶	メロンパン風クッキー、セレクトジュース	フロランタン風トースト、小魚、牛乳	大学芋、ラスク、豆乳	中華雑炊、お茶	鯛あられ、ジョアブレーション
午前	21 サラダせんべい、野菜ジュース	22 米棒、お茶	23 ぶがし、お茶	24 コーンフレーク牛乳	25 ヨーグルト、お茶	26 ミレービスケット、お茶
昼食	ごはん、チキン南蛮、三色浸し、あおさの味噌汁、オレンジ	十五穀米ごはん、赤魚の煮魚、炒り豆腐、チーズ入り玉子焼き、切干大根汁	ごはん、鶏の甘酒照り焼き、小松菜と卵のオイスター炒め、呉汁、パイン	筍ごはん、鮭の塩焼き、ぶきの炒め煮、野菜碗、キウイ	ごはん、ポーク野菜カレー、チョレギサラダ、わかめスープ、ゆで玉子	肉温麺、ジャーマンポテト、ミニゼリー
午後	ガーリックお麩のラスク、さつまケンピ、牛乳	人参レーズンケーキ、小魚、豆乳	うぐいす豆パン、ミルクチップ、牛乳	あさりのスパゲティ、お茶	サーターアングギー、バナナチップ、牛乳	ヨーグルト、きなこせんべい、お茶
午前	28 つぶせんべい、牛乳	29	30 ミニのりすけ、お茶	 <p>23日はどんどんクッキング「筍の皮むき」をする予定です。</p>		
昼食	発芽玄米ごはん、焼肉風チキン、パプリカの磯部和え、そぼろ納豆、味噌ちゃんこ汁	昭和の日	ごはん、揚げカレイのトマト煮、ほうれん草白和え、青菜味噌汁、パイン			
午後	いちごミルク寒天、きかん棒、お茶		じゃがいもフライ、干しりんご、牛乳			

【月の平均値】

	エネルギーkcal	タンパク質g	脂質g	塩分g
3歳未満児	511	21.8	16.8	1.4
3歳以上児	589	25.5	19.6	1.7

- 下線マーク：手作りおやつになります。
- 材料の都合等変更になる場合があります。
- すやびよは手作りおやつ以外の2品目はつきません。

※4,5,6月は新しい環境になり、子どもたちも初めての料理や食材に親しむため、1か月に同じメニューを2回繰り返すサイクルメニューになっています。また1回目の喫食状況を把握し2回目に改善、工夫し給食を提供しています。