

\* 卵除去メニュー



# 4月給食だより



きぼう保育園

## 今月のレシピ：スコーン

★材料(幼児1人分)  
 ・小麦粉…8g ・バークグバウ…1.2g  
 ・バター…1g ・卵…7g ・牛乳…5g  
 ・砂糖…5g  
 ★作り方  
 ①小麦粉とバークグバウは計量し、一緒にしておく  
 ②バターを常温に戻し、砂糖とよく混ぜ合わせる  
 ③卵を少量ずつ入れて混ぜ合わせる(分離しやすいので注意です)  
 ④卵を全部混ぜたら牛乳を入れ混ぜる  
 ⑤①の粉をふるいながらさっくり混ぜる  
 ⑥180℃のオーブンで15~20焼く

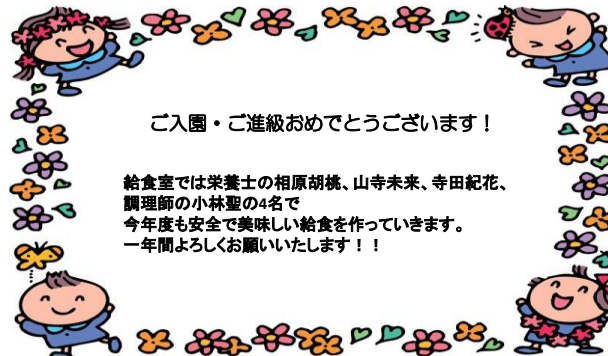
曜日	日	献立名	果物	おやつ	材料名			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩相当量 g
					血や肉をつくるもの	力や体温になるもの	体の調子をよくするもの				
水	15	チキンカレー しらすの和え物 えのきスープ	オレンジ	アップル ケーキ 牛乳	鶏肉・しらす・卵(除去) 牛乳	米・さつまいも・カレー粉 砂糖・植物油	人参・玉ねぎ・キャブ・えのき コーン缶・白菜・オレンジ りんご	595	22.4	17.1	3.0
木	26	肉味噌うどん ココロサラダ ワカメのすまし汁	ルビー	カルピス ゼリー 牛乳	豚挽肉・カルピス・牛乳	うどん・片栗粉・じゃが芋 砂糖・寒天・マヨネーズ(代替)	玉ねぎ・人参・グリーンピース・ネギ わかめ・みかん缶	524	20.4	20.8	3.1
金	17	ご飯・ひじきサラダ 鶏のネギポン酢炒め 味噌汁	バナナ	マヨのり トースト 牛乳	鶏肉・牛乳	米・砂糖・ごま油 食パン・マヨネーズ(代替)	ネギ・アスパラ・しめじ・ひじき 人参・もやし・枝豆・玉葱	568	22.1	20.1	2.0
土	18	五目チャーハン 塩こんぶ和え 豆腐スープ	オレンジ	菓子 バナナ 牛乳	豚挽肉・なると(除去) 木綿豆腐・牛乳	米・ごま油・油	ネギ・グリーンピース・人参・キャブ キャブ・きゅうり・塩昆布 ネーデル・オレンジ・バナナ	546	20.2	16.6	2.7
月	20	ご飯・茹で野菜 鮭のトマトソースかけ コンソメスープ	キウイ	サモサ 牛乳	鮭・ベーコン(除去) チーズ・牛乳	米・油・砂糖・餃子の皮 じゃが芋	ネーデル・トマト缶・玉葱 人参・カブ・大根・青梗菜	557	24.2	18.1	2.2
火	21	春野菜パスタ ゴマ和え すまし汁	オレンジ	おほか おにぎり 牛乳	豚挽肉・かつお節・牛乳	パフゲティ・砂糖・米	たけのこ・人参・キャブ アスパラ・リンゴ・大根・小松菜 ネギ・オレンジ	563	23.9	15.1	1.7
水	22	食パン マグロカツ・コールスロー ホワイトスープ	バナナ	おでん 牛乳	かき揚げ・さつまいも(確認) ウイナー・牛乳	食パン(代替)・小麦粉 パン粉・油・砂糖	キャブ・きゅうり・人参・しめじ ネーデル・白菜・バナナ・大根	533	26.6	21.0	2.7
木	9	鶏そぼろ丼 ちくわのきんぴら すまし汁	桃	スープ 牛乳	鶏挽肉・焼き竹輪(確認) バター・牛乳・卵(除去)	米・砂糖・小麦粉 バークグバウ	人参・ごぼう・切干大根 青梗菜・桃缶	581	23.2	16.1	2.1
金	24	ご飯 和風団子・チーズポテサラ 豚汁	オレンジ	ヨー グ ート スト 牛乳	卵(除去)・加工(除去) 鶏挽肉(代替) チーズ・豚肉・牛乳	米・砂糖・じゃが芋 食パン(代替)・マヨネーズ(代替)	玉葱・人参・椎茸・きゅうり 大根・ネギ・オレンジ	547	24.0	18.7	2.0
土	25	あんかけ焼きそば ころっと煮物 すまし汁	バナナ	菓子 オレンジ 牛乳	豚肉・さつまいも(確認) 牛乳	中華蒸麺・油・片栗粉 ごま油	たけのこ・人参・ネギ・生姜 大根・えのき・ほうれん草 バナナ・オレンジ	562	23.4	17.7	3.3
月	27	ご飯 魚の焼焼き・煮浸し 味噌汁	キウイ	焼き うどん 牛乳	鯖・油揚げ 豚肉・牛乳	米・砂糖・麩・うどん	ほうれん草・人参・キャブ・大根 玉葱・キウイ・もやし	539	26.2	17.3	2.3
火	28	食パン 豚とニラのスタミナ炒め すまし汁	バナナ	出汁 茶漬け 麦茶	豚肉・水煮大豆	食パン(代替)・砂糖 米・ごま油	ニラ・人参・もやし・きくらげ にんにく・きゅうり・ネーデル 椎茸・ネギ・白菜・バナナ	543	20.7	17.1	2.5
誕生会	23	小松菜ご飯 鶏のオイスター炒め・中華きゅうり トロトロ汁	桃	ゆい す ん 牛乳	卵(除去)・鶏肉・牛乳 カレー粉・加工(除去)	米・砂糖・春雨・ごま油 小麦粉・バークグバウ	小松菜・人参・たけのこ・舞茸 きゅうり・大根・みつば ネーデル	591	22.6	21.6	2.3

\* 食材購入等の事情により、献立を一部変更する場合があります。宜しくお願致します。  
 \* 献立表横のエネルギー・蛋白質・脂質・食塩は幼児の摂取量になります。  
 \* 献立名の赤字はアレルギー除去食および代替食です。  
 \* 今月使用するウイナー・マーガリン・マヨネーズ・パン粉は卵不使用の物を使用します。

\* 乳児は10時に牛乳と菓子を食べます。  
 \* 延長の補食はおにぎり・フルーツ・麦茶になります



	園における基準量		今月の栄養所要量	
	乳児	幼児	乳児	幼児
エネルギー	525kcal	585kcal	531kcal	558kcal
蛋白質	18.0g	21.0g	21.6g	23.1g
脂質	16.0g	18.0g	17.8g	18.3g
食塩	2.0g	2.0g	2.2g	2.5g



ご入園・ご進級おめでとうございます!

給食室では栄養士の相原胡桃、山寺未来、寺田紀花、調理師の小林聖の4名で今年度も安全で美味しい給食を作っています。一年間よろしくお願いたします!!

## おままごとから学ぶ

子どもは本物が大好きです。使わなくなったしゃもじやフライ返しといった調理器具を、砂場など外あそび用のおもちゃにすると、葉っぱや木の実を食べ物に見立ててお料理作りが始まることもあります。お部屋でも、エプロンや三角巾を身につけて、おままごと用のおもちゃの野菜を切ったり、フライパンで炒めたり…子どもは家庭での台所のようすをよ〜く観察しています。おままごとのイメージは台所に立つお母さんの姿なのですね。

