

給食だより

2025 年 4 月号

川口西こども園

入園、進級おめでとうございます。今年度も、子どもたちにおいしい給食を提供していきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

給食について

給食は、旬の食材を取り入れた薄味のものになっています。大量に調理することで、色々な食材からうまみが出て、薄味でもおいしく食べられます。

先生や友達と一緒に食べる中で、いろいろな食材に触れ、楽しい給食の時間を過ごしてほしいと思います。

また、毎日の給食とおやつ写真を、コドモンで配信しているのでご覧ください。

0歳児の保護者の方へ

乳児期は、身体や口腔機能の発育・発達において、個人差の多い時期です。園では、一人ひとりの食べる様子を見ながら、個々にあった調理形態を進めていきます。

また、まだ食べたことのない食材については、食材チェック表と献立表を参考に、事前に食べてみてください。

今月の給食から

和風ハンバーグ

材料(4人分)

鶏ひき肉…120g
豆腐…120g
ねぎ…20g
しょうが(汁)…1.2g
卵…20g 片栗粉…8g
しょうゆ…3.2g
塩…1g 油…適量

タレ

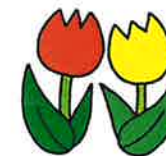
砂糖…8g しょうゆ…8g
みりん…4g 水…8g
片栗粉…2g

作り方

- ① 豆腐はざるに上げてほぐし、水気を切る。
- ② ねぎは小口切りにする。
- ③ 鶏ひき肉・豆腐・ねぎ・しょうが汁・卵・片栗粉・しょうゆ・塩を粘り気がでるまで混ぜ合わせる。
- ④ 手に油を少しつけて小判型に整えて焼く。
- ⑤ 砂糖・しょうゆ・みりん・水・片栗粉を煮立たせて、タレを作り、ハンバーグにかける。



4月のおやつ予定表



おやつには牛乳がつきます。

日	曜日	朝 (1・2歳児のみ)	昼(全児)	日	曜日	朝 (1・2歳児のみ)	昼(全児)
1	火			16	水	じゃがいもの オープン焼き	アスパラベーコン のチーズパイ
2	水	あられ麩	ラスク	17	木	お麩のラスク	人参ごはん
3	木	カップケーキ	きなこ入り 豆乳蒸しパン	18	金	シガーフライ	洋風おこし
4	金	たべっ子 どうぶつ	おかかおにぎり	19	土	アンパンマン ソフトせん	ぼたぼた焼き
5	土	ミニサラダ	サラダせん	20	日		
6	日			21	月	クラッカー ジャムサンド	フルーツポンチ
7	月	チーズカナッペ	ちんすこう	22	火	きな粉ラスク	沖縄風揚げ菓子
8	火	ベジたべる	みたらしポテト	23	水	シュガーパイ	豆乳レアケーキ
9	水	マカロニきな粉	ジャムサンド	24	木	蒸しパン	もちもちチヂミ
10	木	バイクドおさつ	豆乳ココアケーキ	25	金	みかんの ヨーグルト和え	りんごゼリー
11	金	ラスク	ごぼうと鶏肉の 炊き込み	26	土	ぱりんこ	雪の宿
12	土	きなこもちせん	源氏パイ	27	日		
13	日			28	月	フルーツカナッペ	マーブルケーキ
14	月	卵ボーロ	ポンデケージョ	29	火		
15	火	じゃこのせ トースト	クッキー	30	水	レモンラスク	たけのこごはん

今月のおやつから

材料(4人分)

じゃがいも…100g
薄力粉…10g
片栗粉…24g
バター…4g
粉チーズ…1.6g

ポンデケージョ

作り方

- ① じゃがいもは薄切りにして5分ほど水につける
その後崩れるくらい柔らかく茹でる。
- ② お湯をきってボールに移し、熱いうちに薄力粉・片栗粉・
溶かしバター・粉チーズを加えて手早くつぶす。
じゃがいもがつぶれて混ざったら手で混ぜる。
- ③ 水耳たぶくらいの柔らかさになったら1人2個あてに
丸めてオープン 180℃で15分焼く。