

# 平成30年4月給食予定献立表

# 小立野善隣館こども園

2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)	7 (土)
わかめごはん 鶏肉の甘辛がらめ パンサンスー 白菜の味噌汁	パン 牛乳 メンチカツ かぼちゃサラダ バナナ 青菜とシラスのスープ	ごはん マーボー豆腐 野菜信田煮 きゅうり あんかけ汁	パン 牛乳 ウインナーの グチャブ がらめ 切干大根のサラダ さつま芋のオレンジ煮 春野菜の米粉シチュー	黒豆のピンクずし 肉団子 ブロッコリー 花形ゼリー 花麩のすまし汁	サンドイッチ チーズかまぼこ でごはん 牛乳
米、炊き込みわかめ/鶏もも肉/はるさめ、ハム、きゅうり、卵、すりごま/はくさい、油揚げ、にんじん、たまねぎ、ねぎ	パン/メンチカツ/かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ベーコン、えだまめ/バナナ/ほうれんそう、しらす干し、にんじん、卵	米/木綿豆腐、牛ひき肉、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ねぎ、にんにく、しょうが/信田煮/きゅうり/ゆでうどん、かまぼこ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、みつば	パン/ソーセージ/切り干しだいこん、きゅうり、ツナ、にんじん、ごま/さつま芋、みかん果汁、干しぶどう/鶏むね肉、ベーコン、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、かぶ、コーン、しいたけ、アスパラガス、米粉、豆乳	米、黒豆、錦糸卵、でんぷ、グリーンピース/柔らか肉団子/ブロッコリー/いちご、カクテルゼリー/焼豆、だいこん、かまぼこ、鶏ささみ、にんじん、糸みつば	食パン、ハム、きゅうり、卵、いちごジャム/チーズかまぼこ/デコボン/牛乳
クッキー 牛乳	梨ゼリー	イチゴのケーキ 牛乳	フルーチェ	甘茶クッキー 牛乳	
9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)	14 (土)
ツナと昆布のごはん 豚肉と野菜の炒め物 ブロッコリー-おかか風味 はるさめスープ	たけのこ御飯 筑前煮 ゆかり和え もやしの味噌汁	パン 牛乳 ハンバーグ 粉ふき芋 法けん草しめじのソテー キャベツのスープ	ごはん 車麩の卵とじ ちくわの磯辺揚げ 大根の味噌汁	パン 牛乳 ゆで豚BBQソース さつま芋のサラダ ビーフンスープ	他人うどん 型抜きチーズ バナナ 牛乳
米、ツナ、塩こんぶ/豚肉、しょうが、にんじん、もやし、キャベツ、赤ピーマン、生揚げ/ブロッコリー、きゅうり、コーン、チーズ、かつお節/はるさめ、なると、にんじん、たまねぎ、絹ごし豆腐、ねぎ	米、油揚げ、たけのこ/鶏肉、れんこん、ごぼう、にんじん、板こんにゃく、ちくわ、さといも、干しいたけ、生ふ、いんげん/キャベツ、きゅうり、コーン、かまぼこ/もやし、たまねぎ、わかめ、にんじん、ねぎ	パン/牛ひき肉、豚ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ、ミックスベジタブル/じゃがいも/ほうれんそう、もやし、しめじ、にんじん/たまねぎ、キャベツ、にんじん、パセリ粉、セロリ	米/豚肉、焼豆、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、卵/ちくわ、あおのり/だいこん、たまねぎ、にんじん、油揚げ、えのきたけ、ねぎ	パン/豚肉、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、たまねぎ/さつま芋、きゅうり、かまぼこ、干しぶどう、/ビーフン、はくさい、たまねぎ、にんじん、コーン、ハム、ねぎ	牛肉、卵、たまねぎ、にんじん、ねぎ、ゆでうどん、/チーズ、/バナナ
グレープゼリー	桃のケーキ 牛乳	みかんプリン	ドーナツ 牛乳	おにぎり	
16 (月)	17 (火)	18 (水)	19 (木)	20 (金)	21 (土)
パン 牛乳 ゆで卵 大根のサラダ かぼちゃの 米粉ポターージュ	桜エビとゴマのごはん 野菜シューマイ 切干大根の煮付け ブロッコリー 麩と絹さやの味噌汁	パン 牛乳 豆腐とにらのチャンプルー ポテトサラダ 中華ワンタンスープ	カレーライス エビフライ マセドアンサラダ いちご 野菜ジュース	パン 牛乳 若鶏のオレンジ焼き カレー風味ソテー きゅうり じゃが芋のスープ	焼きそば 棒チーズ オレンジ 牛乳
パン/卵、ごま油/だいこん、きゅうり、パイン、ツナ/チーズ/かぼちゃ、たまねぎ、ミックスベジタブル、牛ひき肉、豚ひき肉、コーン、パセリ粉、米粉、豆乳	米、干しえび、ごま、/野菜シューマイ/切り干しだいこん、にんじん、豚肉、油揚げ、干しいたけ/ブロッコリー/焼豆、さやえんどう、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、鶏ささみ	パン/木綿豆腐、豚肉、油揚げ、もやし、にんじん、にら、しょうが/じゃがいも、きゅうり、みかん缶、ハム/ワンタンの皮、なると、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ねぎ	米、豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん/エビフライ/きゅうり、ウインナー、チーズ、りんご、パイン/いちご/野菜ジュース	パン/鶏もも肉、マーマレード/キャベツ、にんじん、もやし、干しぶどう、しめじ/きゅうり、/じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ベーコン、コーン、セロリー、マカロニ、パセリ	豚肉、にんじん、もやし、キャベツ、焼きそばめん/チーズ/オレンジ
豆乳クッキー バナナ	あんぱん 牛乳	ゼリーポンチ	シューフルーツ 牛乳	ひじきせんべい	
23 (月)	24 (火)	25 (水)	26 (木)	27 (金)	28 (土)
パン 牛乳 洋風オムレツ フライドポテト りんご ハヤシシチュー	グリーンピースごはん 鮭のゴマ焼き 菜種和え かぼちゃの味噌汁	パン 牛乳 鶏肉の野菜あんかけ もやしゴマネーズ和え わかめと卵のスープ	ごはん 豚肉のくわ焼き 野菜のうま煮 打ち豆の味噌汁	パン 牛乳 焼きビーフン さつま芋のレモン煮 トマト かき玉汁	ラーメン チーズキャンディ りんご 牛乳
パン/卵、ウインナー、たまねぎ、ミックスベジタブル/フレンチフライポテト/きゅうり、/豚肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、マッシュルーム、トマト、グリーンピース	米、グリーンピース/ペにさけ、ごま/ほうれんそう、にんじん、もやし、卵、ごま/かぼちゃ、さつま揚げ、たまねぎ、焼き豆腐、ねぎ	パン/鶏むね肉、ピーマン、たまねぎ、たけのこ/もやし、きゅうり、にんじん、ちくわ、ごま、/わかめ、卵、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、万能ねぎ、ビーフン	米/豚肉/だいこん、なたね油、しいたけ、にんじん、さといも、鶏肉、生ふ、いんげん/じゃがいも、油揚げ、にんじん、たまねぎ、わかめ、だいす	パン/ビーフン、豚肉、キャベツ、もやし、ピーマン、赤ピーマン、油揚げ/さつま芋、干しぶどう、レモン果汁/トマト/卵、にんじん、たまねぎ、ねぎ、えのきたけ	ゆで中華めん、キャベツ、にんじん、コーン、もやし、豚肉、ねぎ/チーズ/りんご
ヨーグルト	じゃが芋のフォカッチャ 牛乳	豆乳くずもち	ぼんせん 牛乳	五平もち	

## 園の食事で心がけているポイント～成長や発育に必要な栄養を～

ご入園、ご進級おめでとうございます。幼児期は食生活の基本を身につける大切な時期です。子ども達が毎日の食事を楽しみながら少しずつ成長できるよう見守っていきましょう。



- ◆新鮮で安全性の高い食材を利用する
- ◆季節(旬)を取り入れた行事食や郷土料理を
- ◆薄味で甘みや脂肪は控えめに・素材そのものの味を生かす
- ◆良い食習慣を身につける(朝食を食べる・苦手なものは少しずつ…)
- ◆個々の発達に合わせた食事形態で提供する
- ◆よくかんで味わって食べましょう
- ◆バラエティに富んだ調理方法(焼き物・揚げ物・炒め物・煮物・和え物など)

◎給食のサンプル展示 お迎え時にご覧ください。夏場は衛生的配慮から展示しないこともあります。  
◎メニュー紹介 玄関とHPでも給食献立とレシピを紹介していますので、ご覧くださいね。