

平成 25 年度 4 月分 給食献立表 (以上児)

日	献立	おやつ	エネルギー
1月	筑前煮 ツナサラダ 豆腐の味噌汁	和牛キ 牛乳*	450 kcal
2(水)	肉じゃが フルーツサラダ わかめスープ	牛乳キス ビネオ	514
3(木)	ポークカレー もやしのお浸し 一口ゼリー	バナナ 牛乳	586
4(金)	厚揚げのお好み焼き風 コーンサラダ きのことスープ	いよかん ホーレンソウ	520
5(土)	かじきの味噌焼き ポテトサラダ (はんぺんのすまし汁)	フルーツ 麦茶*	496
6(日)	調理パン 牛乳	🍩	210
8月	ポテのひき肉あんかけ 人参サラダ カレー汁	プリン 味いば	555
9(水)	ウインターのケチャップ炒め 海藻サラダ 豆腐スープ	抹茶キ 牛乳*	592
10(木)	ニーフードカレー マカロニサラダ 一口ゼリー	フルーツ クッキー*	562
11(金)	春雨和えニース キハツサラダ オニオンスープ	オレンジ かりんとう	567
12(土)	魚の塩焼き 野菜のナムル ニラ玉汁	あんぱん 牛乳	486
13(日)	ツナピラフ 麦茶	🍩	202
15(月)	大根とツナのニクリ煮 フレンチサラダ 揚げの味噌汁	じゃがいも 麦茶*	565
16(火)	和風ハンバーグ もやしのお浸し 人参スープ	チョコレート コーン*	486
17(水)	ウインターカレー 卵サラダ 一口ゼリー	抹茶パン 牛乳*	573
18(木)	ゴロツキ ソーゼージサラダ 揚げのすまし汁	バナナ 牛乳	543
19(金)	まぐろのステーキ わかめの中巻揚げ あさりスープ	バナナ 麦茶*	511
20(土)	調理パン 牛乳	🍩	203
22(月)	切り大根の煮物 和風サラダ 揚げの味噌汁	アップル 牛乳	509
23(火)	豆腐ステーキ 春雨の三色和え 肉団子ともやしのスープ	フルーツ 塩かんぱん*	519
24(水)	◇ おたのしみ きゅうしょく ◇	ヨーグルト 甘納豆	504
25(木)	オムレツ ハムの中巻サラダ きやわのカレースープ	グレープフルーツ サブレ	489
26(金)	白身のトトロソース 納豆サラダ しめじスープ	抹茶パン 麦茶	495
27(土)	煮込みうどん 麦茶	🍩	204
30(水)	ミートローフ じゃこサラダ 春雨スープ	オレンジ クッキー*	543

\*印は手作りおやつになります。  
 ×ニューエイ士入等の都合により変更になる場合があります。  
 御了承願います。

ご入園、ご進級 おめでとうございます

子どもたちは、これから園でお友達や先生に胸をときめかしていることでしょう。慣れない生活で体調を崩す事もあるかとは思います。規則正しい生活に心掛け、何でもモリモリ食べ体調を整え毎日、元気に登園して来て下さいね。そして、たくさんのお返事を作って行ってほしいな、と思います。

給食室では、今年度も子どもたちに必要な栄養バランスある給食、喜ばれる給食、愛される給食、衛生面や安全面には十分注意して、作るだけでなく、毎日の食事の中で子どもたちの健やかな成長を見守って行きます。

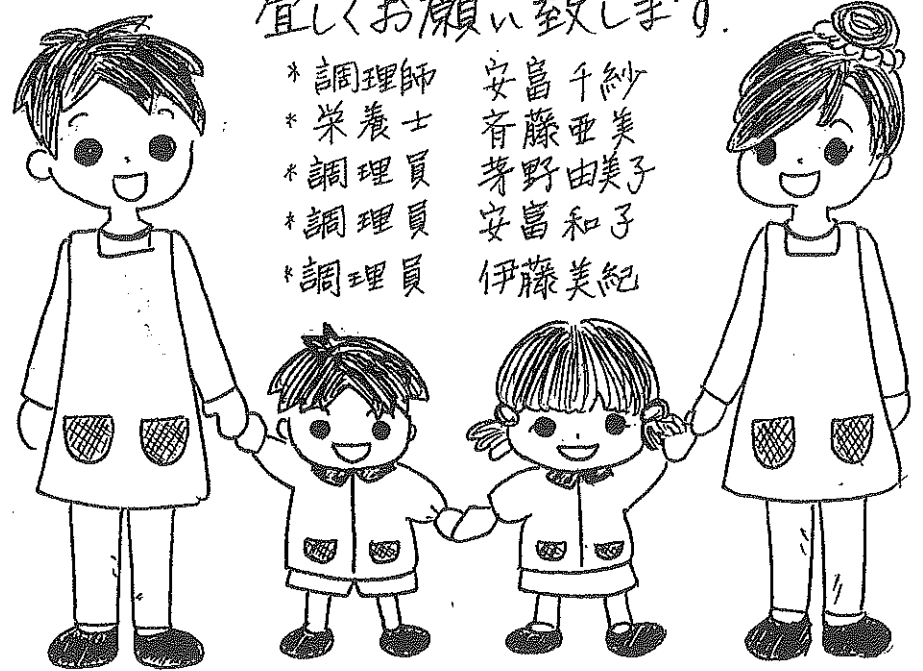
何かご不明、ご不安な点がございましたら、どんな事でも結構ですので、お気軽に給食室へ足を運んで下さい。

4月24日(水) ☆おたのしみきゅうしょく☆

今日は 彩り丼

色々な具材をトッピングして見て楽しい、食べて美味しい彩り丼を作りましょう。当日をおたのしみに...♡  
 ももみ、うめみ、さくらみさんは、3点セットを忘れずに!!

今年度も給食室一同 宜しくお願い致します。



- \* 調理師 安富千紗
- \* 栄養士 斎藤亜美
- \* 調理員 茅野由美子
- \* 調理員 安富和子
- \* 調理員 伊藤美紀