

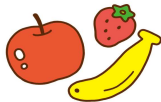
日 曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる
1 水	ごはん じゃが芋の味噌汁 白身魚の照り焼き 小松菜の炒め煮	牛乳(未満児) せんべい 牛乳(午後) 大学いも	牛乳・みそ・赤魚・油揚げ	塩せんべい・米・じゃがいも・砂糖・油・さつまいも・油・ごま	たまねぎ・はくさい・葉ねぎ・こまつな・にんじん
2 木	ごはん トマトスープ 鶏肉のパン粉焼き ブロッコリーとチーズのサラダ	牛乳(未満児) クラッカー 牛乳(午後) りんごゼリー	牛乳・大豆・鶏肉・チーズ	クラッカー・米・パン粉・オリーブ油・じゃがいも・マヨドレ・砂糖	たまねぎ・キャベツ・にんじん・トマトピューレ・ブロッコリー・コーン・粉寒天・りんごジュース・りんご
3 金	ごはん さつまいものみそ汁 さらわのお好み焼き風 千草和え	牛乳(未満児) ウエハース 牛乳(午後) キャロット蒸しパン	牛乳・油揚げ・みそ・さらわ・かつお節	ウエハース・米・さつまいも・薄力粉・油・マヨドレ・砂糖・ごま油・薄力粉	たまねぎ・葉ねぎ・キャベツ・あおのり・ほうれんそう・もやし・にんじん
4 土	きつねうどん ツナとじゃがいもの煮物 バナナ	牛乳(未満児) ボーロ 牛乳(午後) どうぶつビスケット	牛乳・油揚げ・ツナ缶	ボーロ・ゆでうどん・砂糖・じゃがいも・どうぶつビスケット	はくさい・にんじん・葉ねぎ・たまねぎ・バナナ
6 月	中華丼ぶり わかめスープ 春雨サラダ	牛乳(未満児) ハードビスケット 牛乳(午後) 麩のラスク	牛乳・豚肉・ハム	ハードビスケット・米・ごま油・砂糖・片栗粉・ごま・はるさめ・ふ・無塩バター・グラニュー糖	はくさい・たまねぎ・根深ねぎ・生しいたけ・しょうが・にんにく・わかめ・だいこん・にんじん・だいず・もやし・きゅうり
7 火	ごはん 豆腐の味噌汁 たらのカレー風味焼き 白菜のゆかり和え	牛乳(未満児) ビスコ 牛乳(午後) 焼きそば	牛乳・木綿豆腐・みそ・たら・豚肉・かつお節	ビスコ・米・薄力粉・油・中華めん・ごま油	だいこん・葉ねぎ・はくさい・にんじん・ぶなしめじ・ゆかり・たまねぎ・キャベツ・あおのり
8 水	ロールパン 豆乳スープ 鶏のから揚げ ブロッコリーのサラダ	牛乳(未満児) せんべい お茶 鮭おにぎり	牛乳・ベーコン・豆乳・鶏肉・大豆・さけ瓶詰	塩せんべい・ロールパン・片栗粉・油・マヨドレ・米	かぼちゃ・たまねぎ・にんじん・ブロッコリー
9 木	ごはん 大根のすまし汁 松風焼き じゃがいもの煮物	牛乳(未満児) クラッカー 牛乳(午後) ジャムサンド	牛乳・蒸しかまぼこ・鶏ひき肉・木綿豆腐・みそ	クラッカー・米・片栗粉・ごま・じゃがいも・食パン	だいこん・こまつな・たまねぎ・あおのり・にんじん・グリーンピース・りんごジャム
10 金	ごはん 玉ねぎとあげの味噌汁 鶏肉とコーンの炒め物 納豆和え	牛乳(未満児) ウエハース 牛乳(午後) 野菜カステラ	牛乳・油揚げ・みそ・鶏肉・納豆・かつお節	ウエハース・米・油・ミニ野菜カステラ	たまねぎ・カットわかめ・コーン・キャベツ・にんじん・青ピーマン・もやし・ほうれんそう
11 土	ハヤシライス 小松菜の和え物 バナナ	牛乳(未満児) ボーロ 牛乳(午後) 星たべよせんべい	牛乳・牛肉	衛生ボーロ・米・じゃがいも・無塩バター・砂糖・塩せんべい	たまねぎ・マッシュルーム・トマトケチャップ・こまつな・はくさい・にんじん・バナナ
13 月	ごはん かぼちゃの味噌汁 豚肉のしょうが焼き キャベツのボン酢和え	牛乳(未満児) ハードビスケット 牛乳(午後) きな粉バナナ	牛乳・みそ・豚肉・きな粉	ハードビスケット・米・油・砂糖	かぼちゃ・だいずもやし・わかめ・しょうが・たまねぎ・青ピーマン・にんじん・キャベツ・こまつな・ほんしめじ・バナナ
14 火	ロールパン 春野菜のクリームシチュー ビーンズサラダ オレンジ	牛乳(未満児) ビスコ お茶 とりそぼろおにぎり	牛乳・鶏肉・大豆・チーズ・鶏ひき肉	ビスコ・ロールパン・じゃがいも・無塩バター・マヨドレ・米・砂糖	にんじん・キャベツ・アスパラガス・コーン・にんじん・きゅうり・オレンジ
15 水	ごはん 豆腐のすまし汁 鮭のねぎ味噌焼き さつまいもとひじきの煮物	牛乳(未満児) せんべい 牛乳(午後) バームクーヘン	牛乳・木綿豆腐・さけ・みそ・油揚げ	塩せんべい・米・砂糖・さつまいも・油・バームクーヘン	こまつな・ぶなしめじ・根深ねぎ・ひじき・にんじん

☆ 今月の平均給与栄養量 ☆

エネルギー	蛋白質	脂 肪	カルシウム	鉄	ビタミンA (レチノール当量:RE)	ビタミンB 1	ビタミンB 2	ビタミンC
481 Kcal	19.9 g	15.4 g	302 mg	1.8 mg	202 μg	0.28 mg	0.47 mg	29 mg

☆献立を変更する場合がございます。

日 曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる
16 木	ごはん 中華スープ 回鍋肉 切干大根のさっぱり和え	牛乳(未満児) クラッカー 牛乳(午後) いちご蒸しパン	牛乳・豚肉・みそ	クラッカー・米・砂糖・片栗粉・ごま油・薄力粉・油	チンゲンサイ・もやし・コーン・キャベツ・干しいたけ・しょうが・にんにく・赤ピーマン・黄ピーマン・切干しいたけ・きゅうり・にんじん・塩昆布・いちごジャム
17 金	ごはん ゆばのすまし汁 鶏肉のじゅんじゅん 白菜と水菜のごま和え	牛乳(未満児) ウエハース 牛乳(午後) 丁字麩のピザ	牛乳・干湯葉・鶏肉・焼き豆腐・ベーコン・チーズ	ウエハース・米・赤こんにゃく・砂糖・ごま・麩	ほんしめじ・にんじん・たまねぎ・ごぼう・はくさい・みずな・コーン・青ピーマン・トマトケチャップ
18 土	スパゲティナポリタン キャベツのスープ フルーツヨーグルト	牛乳(未満児) ボーロ 牛乳(午後) ホームパイ	牛乳・ベーコン・パルメザンチーズ・フルーツヨーグルト	衛生ボーロ・マカロニ・スパゲティ・調合油・じゃがいも・パイ	マッシュルーム・たまねぎ・にんじん・青ピーマン・トマトケチャップ・キャベツ・コーン
20 月	ボークカレー 梅ドレッシングサラダ りんご	牛乳(未満児) ハードビスケット 牛乳(午後) きなこマカロニ	牛乳・豚肉・きな粉	ハードビスケット・米・じゃがいも・油・砂糖・マカロニ	にんじん・たまねぎ・れんこん・きゅうり・梅干し・りんご
21 火	ごはん ほうれん草のすまし汁 さわらのつけ焼き かぼちゃのそぼろ煮	牛乳(未満児) ビスコ お茶 ももヨーグルト	牛乳・さわら・鶏ひき肉・プレーンヨーグルト	ビスコ・米・砂糖・油	ほうれん草・だいこん・えのきたけ・かぼちゃ・にんじん・グリーンピース・もも缶詰
22 水	ごはん なめこの味噌汁 鶏肉のみぞれ煮 小松菜とベーコンのサラダ	牛乳(未満児) せんべい 牛乳(午後) さつまいものバター焼き	牛乳・みそ・鶏肉・ベーコン	塩せんべい・米・片栗粉・油・砂糖・ごま・さつまいも・無塩バター	たまねぎ・にんじん・なめこ・葉ねぎ・だいこん・こまつな・だいずもやし
23 木	ごはん 根菜の味噌汁 煮魚(梅煮) 白菜のツナ和え	牛乳(未満児) クラッカー 牛乳(午後) コーンマヨトースト	牛乳・油揚げ・みそ・赤魚・ツナ缶	クラッカー・米・さといも・砂糖・食パン・マヨドレ	にんじん・だいこん・葉ねぎ・しょうが・梅干し・はくさい・コーン冷凍
24 金	ベーコンピラフ 白菜のスープ 鶏肉のマーマレード焼き ほうれん草のソテー	牛乳(未満児) ウエハース 牛乳(午後) バナナスティックケーキ	牛乳・ベーコン・鶏肉	ウエハース・米・有塩バター・油・バナナスティックケーキ・ホイップクリーム	にんじん・たまねぎ・コーン・はくさい・わかめ・葉ねぎ・マーマレードジャム・ほうれん草・キャベツ・バナナ
25 土	豚丼 キャベツともやしのみそ汁 フルーツゼリー	牛乳(未満児) ボーロ 牛乳(午後) 白い風船	牛乳・豚肉・油揚げ・みそ	ボーロ・米・砂糖・片栗粉・ゼリー	たまねぎ・にんじん・葉ねぎ・キャベツ・だいずもやし・こまつな
27 月	肉うどん 温サラダ オレンジ	牛乳(未満児) ハードビスケット 牛乳(午後) じゃこ入りご飯のおやき	牛乳・牛肉・しらす干し	ハードビスケット・ゆでうどん・砂糖・じゃがいも・マヨドレ・ごま・米・油	ごぼう・たまねぎ・葉ねぎ・ブロッコリー・にんじん・オレンジ・キャベツ
28 火	ごはん 白菜の味噌汁 鮭の春野菜ムニエル 大豆とひじきのサラダ	牛乳(未満児) ビスコ 牛乳(午後) フライドポテト	牛乳・みそ・さけ・大豆	ビスコ・米・薄力粉・無塩バター・ごま油・砂糖・じゃがいも・油	はくさい・たまねぎ・にんじん・キャベツ・アスパラガス・ひじき・こまつな
30 木	ごはん 小松菜の味噌汁 肉じゃが きゅうりとわかめの酢の物	牛乳(未満児) クラッカー 牛乳(午後) かぼちゃもち	牛乳・油揚げ・みそ・豚肉・しらす干し	クラッカー・米・じゃがいも・油・しらたき・砂糖・片栗粉	こまつな・ぶなしめじ・にんじん・たまねぎ・グリーンピース・きゅうり・わかめ・かぼちゃ



給食だより

ご入園、ご進級おめでとうございます。
くじら保育園は、全園児完全給食(主食+副食、おやつ)です。旬の食材を使用し、手作りを心がけ、安心安全な給食を提供していきます。

〈アレルギー除去食〉

医師の診断書・指導票に基づいて対応します。ご家庭と連携を図りながら一緒に進めていきたいと思っておりますので、ご理解とご協力の程、よろしくお願いいたします。

〈食育の日〉

毎月19日は(休みの場合はその前後)は食育の日です。この日は世界各国や日本全国各地の郷土料理や馴染みの食材を使用した料理が登場します。
4月17日は地産地消献立です。
赤こんにゃくや丁字麩、湯葉など滋賀の食材を使用した献立が登場します。