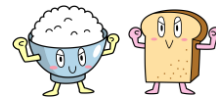


4月分予定献立表



日	曜	10時おやつ	材料名	3時おやつ
1	水	ミニパン 麦茶	カレーライス きゅうりのピクルス バナナ	フルーツゼリー 牛乳
2	木	ドリンクヨーグルト	パン さけのサラダ焼き 焼きかぼちゃ スナップえんどう 野菜のスープ煮 オレンジ	さけおにぎり 牛乳
3	金	ウエハース 麦茶	ご飯 ふりかけ・ひじき マーボー豆腐 ほうれん草のナムル いちご	ドーナツ・かぼちゃ 牛乳
4	土	せんべい 麦茶	豚丼 もやしの和え物 りんご	クリームパン 牛乳
6	月	クッキー 麦茶	三色そぼろ丼 きゅうりのゆかりあえ すまし汁（じゃが芋） 夏みかん	トースト（コーンマヨネーズ） 牛乳
7	火	チーズ 麦茶	ご飯 さけの酒蒸し ブロッコリーのごま和え みそ汁（豆腐・小松菜） バナナ	蒸し芋 牛乳
8	水	ビスケット 麦茶	トマトごはん 鶏だんご鍋（キャベツ） ベイクドじゃが キウイフルーツ	蒸しパン・小豆 牛乳
9	木	小魚チップス 麦茶	パン かじきのケチャップ煮 ゆで野菜 豆乳汁 りんご	油揚げと野菜の混ぜご飯 牛乳
10	金	卵ボーロ 麦茶	ご飯 豆腐のえび風味焼き きゅうりの酢の物 豚汁（かぼちゃ） いちご	キャロットゼリー 牛乳
11	土	ウエハース 麦茶	焼きそば かき玉汁（ほうれん草） りんご	バウムクーヘン 牛乳
13	月	ドリンクヨーグルト	たけのこ入り混ぜご飯 たらこの磯辺焼き 焼きトマト すまし汁（豆腐・だいこん） バナナ	かぼちゃかん（あずき） 牛乳
14	火	ミニパン 麦茶	ご飯 豚肉と野菜のごま炒め スナップえんどう さつま芋のレモン煮 みそ汁（小松菜・油揚げ） キウイフルーツ	チヂミ 牛乳
15	水	せんべい 麦茶	ご飯 さわらの五目とろみ煮 ブロッコリーのおかか和え わかめスープ りんご	スイートポテト 牛乳
16	木	ビスケット 麦茶	パン サーモン豆乳シチュー キャベツのサラダ（ささみ） 夏みかん	チャーハン（しらす・ひじき） 牛乳
17	金	小魚チップス 麦茶	ハリハリわかめ御飯 肉豆腐 小松菜の塩ごまあえ（キャベツ） いちご	ツナサンド 牛乳
18	土	クッキー 麦茶	カレーうどん ほうれん草とえのき茸のお浸し りんご	マドレーヌ 牛乳
20	月	チーズ 麦茶	ご飯 チヂメット（おから） キャベツのコーン煮 みそ汁（かぼちゃ・ねぎ） オレンジ	蒸しパン（人参） 牛乳
21	火	卵ボーロ 麦茶	さつま芋ご飯 厚揚げの炒め物 ゆでブロッコリー みそ汁（もやし・わかめ） バナナ	トマトゼリー 牛乳
22	水	ドリンクヨーグルト	ご飯 白身魚と人参の煮物 ポテトサラダ 小松菜の煮びたし風汁 キウイフルーツ	マカロニきな粉 牛乳
23	木	せんべい 麦茶	パン 鶏かつ ブロッコリーとトマトの黒ごまサラダ 野菜スープ（キャベツ） りんご	おさかなごはん 牛乳
24	金	ミニパン 麦茶	ご飯 肉じゃが・カレー味 ほうれん草と豆腐のごま和え みそ汁（だいこん・えのき） いちご	バナナケーキ 牛乳
25	土	ウエハース 麦茶	野菜そぼろ丼（納豆） 五目汁（鶏・里芋） バナナ	クリームパン 牛乳
27	月	小魚チップス 麦茶	ご飯 白身魚の香り蒸し かぼちゃ（蒸し） みそ汁（豆腐・大根） バナナ	凍り豆腐のきな粉トースト 牛乳
28	火	ビスケット 麦茶	ご飯 ししゃものごま衣焼き さつま芋の煮物 ゆでスナップえんどう 豆腐旨煮椀 オレンジ	ビーフン（焼き・カレー味） 牛乳
31	火	クッキー 麦茶	パン ミートローフ 蒸し野菜のサラダ かぼちゃの豆乳煮 キウイフルーツ	おにぎり（さけ・ごま） 牛乳

子どもたちの健康を支える「給食」

食は、自然の恵みであり、食べることは生きる源。健康な生活の基本です。食は、体だけでなく、喜びや幸せといった心の豊かさにもつながるものです。

給食は子どもに必要なエネルギー・栄養素（量）を補給するだけでなく、毎日の生活の中で、先生やお友達と一緒に、意欲を持って食に関わる体験を積み重ねながら、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合うことをねらいとしています。

★安全な給食

★おいしい給食

★感謝の心を育てる給食



★必要な栄養を補給する給食

★子どもに合わせた食事支援の大切さ

★園と家庭との連携の大切さ

※献立は変更になる場合があります。

今月の栄養給与量

エネルギー	たんぱく質
509al	18.2g
脂質	食塩相当量
13.2g	1.4g

