

日	献立	(赤) 血や肉になる食品	(緑) 体の調子を整える食品	(黄) 働く力になる食品	3時のおやつ
15 土 特	そばろ丼 味噌汁(ふ わかめ)	鶏肉ミンチ 味噌 わかめ	人参 コーン えんどう豆 三つ葉	七分つき米 サラダ油 砂糖 ふ	牛乳 かりんとう
17 月 A	ごはん 鶏肉の照り焼き 味噌煮込みうどん	鶏肉 味噌	人参 白菜 ごぼう しめじ ねぎ	七分つき米 砂糖 うどん	*ジャムサンド 食パン ジャム
18 火 A	ごはん ハンバーグ ミネストローネ	合挽きミンチ ウインナー	玉ねぎ 小松菜 人参 コーン エリンギ トマト ブロッコリー	七分つき米 サラダ油 片栗粉 マカロニ	*ゆかりにぎり 七分つき米 ゆかり
19 水 B	ごはん 煮魚 ポテトサラダ 味噌汁(白菜)	魚の切り身 味噌	人参 きゅうり キャベツ コーン 白菜 ねぎ	七分つき米 じゃがいも マヨネーズ 砂糖	*黒糖パン 黒糖 砂糖 小麦粉 ベーキングパウダー
20 木 特	ハヤシライス 根菜サラダ	牛肉 ツナ	玉ねぎ エリンギ 人参 れんこん ごぼう	七分つき米 サラダ油 マヨネーズ	*きなこもち もち米 きなこ
21 金 A	ごはん 魚のハーブ焼き カレースープ	魚の切り身 粉チーズ ウインナー	バジル パセリ 人参 玉ねぎ ブロッコリー	七分つき米 パン粉 バター オリーブオイル マカロニ	*かつおにぎり 七分つき米 鯉節
22 土 A	やきめし 担担麺	ウインナー 豚ミンチ 味噌	人参 たまねぎ ピーマン 青梗菜 しいたけ しょうが	七分つき米 中華そば サラダ油	ミレービスケット
24 月 B	ごはん ちくわの香り揚げ 大豆サラダ 味噌汁(うす揚げ)	ちくわ 卵 大豆 ハム 味噌 うす揚げ	人参 大根 きゅうり コーン キャベツ ねぎ	七分つき米 砂糖 マヨネーズ	*ツナパン ツナ 砂糖 小麦粉 ベーキングパウダー
25 火 A	炊き込みご飯 魚の照り焼き 卵とじうどん	魚の切り身 卵 わかめ	人参 しいたけ ごぼう 三つ葉 白菜 ねぎ	七分つき米 こんにやく うどん 砂糖	バナナ
26 水	お誕生会 ホットドッグ 赤飯 お菓子 いちご カルピス	ウインナー 小豆	人参 玉ねぎ キャベツ	ロールパン もち米 サラダ油	*あんこもち 小豆 砂糖 白玉粉
27 木 特	中華丼 わんたんスープ	豚肉 鶏肉ミンチ	人参 玉ねぎ 白菜 しいたけ キャベツ レタス ねぎ	七分つき米 わんたんの皮 サラダ油	*じゃこにぎり 七分つき米 ちりめんじゃこ
28 金 B	ごはん 魚の味噌マヨ焼き ごま和え 吸い物(豆腐)	魚の切り身 味噌 豆腐	人参 キャベツ ほうれん草 しめじ 三つ葉	七分つき米 マヨネーズ ごま 砂糖	*コーンパン コーン 砂糖 小麦粉 ベーキングパウダー

- ♪ Aの日は、お皿が1枚。 Bの日は、お皿が2枚です。
基本的に、お茶碗とお碗は毎日必要です。ご注意ください。
- ♪ お誕生会の持ち物・・・コップ ナフキン
- ♪ 都合により献立が変更することがありますが、ご了承ください。
- ♪ *印のおやつは、幼稚園の手作りおやつです。
- ♪ 4月は食べやすい献立にしています。

♪ 「特」の日は、カレー皿(割れない素材)と、他(お箸、スプーン、お椀、お皿等)は、献立を見て持たせてください。

ご入園 ご進級おめでとうございます。給食室では、この1年を元気に過ごせるように、食事の面からサポートしていきます。よろしくお願いいたします。ご家庭でも給食の話聞いてあげて下さいね。

< 赤飯 >

幼稚園のお誕生会で、赤飯を頂きます。少し前までは、お祝い事には赤飯が食卓にありました。こんな風習を大切にしたいという園長の思いで頂くことになりました。もも組さんの手で握ったほどの量ですが、子供たちに大人気です。