



	1日(水)	2日(木)	3日(金)	6日(月)	7日(火)	8日(水)
		27日(月)	16日(木)	21日(火)	13日(月)	17日(金)
献立	御飯 かんぱちの塩焼き だいこんと油揚げのやわらか煮 かぼちゃとわかめのみそ汁 果物(いよかん)	チキンカレーピラフ キャベツとハムのサラダ(マヨドレ) 豆腐と大根のコンソメスープ ヨーグルト(ストロベリー)	きつねうどん 豚肉の松風焼き(卵、牛乳、小麦不使用) 小魚ぼんせん	御飯 ぶりの照り焼き 大豆の五目煮 えのきとはくさいのみそ汁 果物(りんご)	パン(イエローロール) ささみのフライ きゃべつとコーンのソテー ウインナーと大根のコンソメスープ ストロベリーパバロア	御飯 麻婆豆腐 さつまいもスティック 白菜とわかめのみそ汁 果物(いちご)
材料	<b>精白米</b> かんぱち 食塩 ブロッコリー だいこん にんじん 油揚げ 日本酒 かつお・昆布だし 三温糖 こいくちしょうゆ <b>すりみそ</b> だし キャベツ カットわかめ かぼちゃ いよかん	<b>精白米</b> 鶏もも皮なし たまねぎ にんじん ピーマン 味の素KKコンソメ 水 カレー粉 トマトケチャップ 食塩 有塩バター キャベツ ロースハム コーン缶 日清 マヨドレ 味の素KKコンソメ 水 食塩 だいこん 豆腐(絹ごし) パセリ ソファール(ストロベリー)	干しうどん かつお・昆布だし にんじん たまねぎ 干しいたけ 三温糖 食塩 こいくちしょうゆ 本みりん 糸花鯉 ほうれんそう 片栗粉 油揚げ かつお・昆布だし 三温糖 こいくちしょうゆ 豚ももミンチ たまねぎ 片栗粉 豆腐(絹ごし) 三温糖 <b>すりみそ</b> いりごま ブロッコリー 小魚ぼんせん	<b>精白米</b> ぶり 本みりん 料理酒 上白糖 こいくちしょうゆ キャベツ 水煮だいたい にんじん 糸こんにゃく 天然山だし昆布三つ切B さやいんげん かつお・昆布だし こいくちしょうゆ 三温糖 すりみそ だし えのきだけ はくさい みずな りんご	NEGイエロー30g×1ヶ 鶏肉ささみ 食塩 片栗粉 牛乳 コーンフレーク ブロッコリー サラダ油 キャベツ 冷凍コーン 食塩 こいくちしょうゆ 味の素KKコンソメ 食塩 たまねぎ ウインナーソーセージ だいこん かいわれ パバロア(ストロベリー) 牛乳 らくらくホイップ いちご	<b>精白米</b> ごま油 にんにく しょうが しょうが にんじん 豚ももミンチ 白ねぎ 三温糖 こいくちしょうゆ すりみそ 豆腐(絹ごし) にら 片栗粉 中華味 さつまいも サラダ油 食塩 <b>すりみそ</b> かつお・昆布だし はくさい しめじ カットわかめ いちご

★地元のおやさい  
使っています!  
(普賢寺ふれあいの駅より納品)  
**精白米 すりみそ  
ほうれん草**

お楽しみ給食  
「ひなまつりバイキング」

\*献立、食材は都合により変更になることがあります。

	9日(木)	10日(金)	14日(火)	15日(水)
	28日(火)	29日(水)	23日(木)	24日(金)
献立	御飯 鶏の竜田揚げ 切り干し大根の煮物 きゃべつとたまごの中華スープ 果物(バナナ)	御飯 鮭のムニエル(片栗粉) ほうれん草のしらす和え コーンポタージュ 果物(いちご)	北海道ミルクパン 1P 大豆のミートソース煮 さやいんげんと春雨のごまマヨネーズ和え かぶのスープ 果物(りんご)	御飯 豚肉と春雨の炒め物 きゅうりとコーンのツナサラダ(マヨドレ) きゃべつと油揚げのみそ汁 果物(バナナ)
材料	<b>精白米</b> 鶏もも皮なし しょうが こいくちしょうゆ 日本酒 片栗粉 大豆油 切り干し大根 にんじん 油揚げ かつお・昆布だし サラダ油 三温糖 本みりん こいくちしょうゆ キャベツ ごま油 白ねぎ 中華味 食塩 鶏卵 オイスターソース バナナ	<b>精白米</b> アトランティックサーモン 食塩 こしょう 片栗粉 有塩バター キャベツ <b>ほうれんそう</b> ちりめんじゃこ こいくちしょうゆ 冷凍コーン たまねぎ 水の素KKコンソメ 有塩バター 牛乳 食塩 こしょう 上新粉 いちご	北海道ミルク×1ヶ 豚ももミンチ 牛ももミンチ 水煮だいたい たまねぎ にんじん さつまいも サラダ油 味の素KKコンソメ ホールトマト水煮缶 上白糖 ウスターソース トマトケチャップ さやいんげん ロースハム はるさめ マイルドマヨネーズ こいくちしょうゆ ごま 味の素KKコンソメ 食塩 たまねぎ かぶ オリーブ油 かぶ葉 りんご	<b>精白米</b> 豚もも はるさめ にんじん ピーマン たまねぎ ごま油 日本酒 こいくちしょうゆ 食塩 きゅうり コーン缶 にんじん ツナ缶 日清 マヨドレ 食塩 <b>すりみそ</b> だし 油揚げ キャベツ バナナ

\*献立、食材は都合により変更になることがあります。

<今月の栄養価(米飯、普通食を全量摂取した場合)>

エネルギー	376Kcal	タンパク質	15.7g	脂質	11.4g	カルシウム	96mg	鉄	1.6mg	ビタミンA	134 μg
ビタミンB1	0.25mg	ビタミンB2	0.19mg	ビタミンC	33mg	食物繊維	4.2g	食塩相当量	2.2g		

★食育の取組★ 「バイキング」

バイキングは下記の目的で取り組んでいます。

- ①いつもと違う環境で食べてみる  
配膳の仕方を変えたり、食器をお弁当箱やプレートにします。
- ②自分で選ぶ、取る、運ぶ  
自分でできた経験を積みます。
- ③コミュニケーションを楽しむ  
「どれにする?」「いくつ食べる?」など、職員とのやりとりを楽しみます。

\* クラスごとに取り組む方法は異なります。  
\* お弁当箱、プレートが必要なクラスは担任よりお知らせします。



★給食アンケート  
ご協力ありがとうございました★

皆様からの貴重なご意見を参考に、子どもさんたちの食事がより充実するよう、また給食や食育の取り組みをより良いものにしたと考えています。  
アンケート結果は、後日、保護者の皆様にお返しします。