



	1日(木)	2日(金)	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)
		20日(火)	16日(金)	19日(月)	27日(火)	23日(金)
献立	御飯 お好み焼き(マヨドレ) ひじきとちくわの煮物 豆腐とえのきの味噌汁 果物(いよかん)	あんかけうどん 鶏の竜田揚げ	御飯 照り焼きチキン 切り干し大根ときょうりのサラダ さつまいもとごぼうのポターージュ 果物(りんご)	レーズンパン 鮭のムニエル(片栗粉) 白菜の卵とじ煮 たまねぎときゃべつのコンソメスープ 果物(いちご)	御飯 豚の生姜焼き 小松菜とハムのサラダ(マヨドレ) だいこんとわかめのみそ汁 ヨーグルト	ふりかけごはん まんまるしゅうまい ほうれん草のソテー 豆腐のすまし汁 果物盛り合わせ
材料	精白米 豚ももミンチ 食塩 キャベツ ねぎ 鶏卵 干し桜えび(無着色) かつお粉 薄力粉 ベーキングパウダー かつお・昆布だし 山羊パウダー いか天入り天かす お好みソース 日清 マヨドレ 糸花鰹 あおのり ひじき 竹輪(卵不使用) にんじん ピーマン 日本酒 こいくちしょうゆ 本みりん 三温糖 サラダ油 かつお・昆布だし すりみそ かつお・昆布だし 豆腐(絹ごし) えのきたけ カットわかめ いよかん	干しうどん 豚もも えのきたけ たまねぎ ほうれん草 かつお・昆布だし 本みりん こいくちしょうゆ 片栗粉 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 ブロッコリー バナナ	精白米 鶏肉もも皮付き こいくちしょうゆ 本みりん 日本酒 上白糖 にんじん 切り干し大根 きょうり ローズハム ごま油 穀物酢 上白糖 こいくちしょうゆ さつまいも ごぼう たまねぎ 味の素KKコンソメ 牛乳 豆乳(調整豆乳) 食塩 こしょう 有塩バター 水 りんご	NEGLEズンラウンド 40g×1ヶ 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 ブロッコリー はくさい 鶏卵 にんじん こいくちしょうゆ 本みりん 日本酒 かつお・昆布だし 味の素KKコンソメ 食塩 たまねぎ キャベツ パセリ いちご	精白米 豚もも たまねぎ 料理酒 こいくちしょうゆ 本みりん しょうが にんじん こまつな 冷凍コーン ローズハム 日清 マヨドレ すりみそ かつお・昆布だし 豆腐(絹ごし) だいこん カットわかめ ソファール	精白米 丸美屋 のりたま 豚ももミンチ たまねぎ 干しいたけ 片栗粉 食塩 こいくちしょうゆ 上白糖 こしょう 日本酒 しょうが ごま油 片栗粉 さつまいも 大豆油 食塩 ほうれん草 にんじん ウインナー(卵不使用) サラダ油 食塩 かつお・昆布だし 豆腐(絹ごし) 食塩 料理酒 うすくちしょうゆ たまねぎ かいわれ バナナ 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 小松菜 いちご



地場野菜の
小松菜です!

お楽しみ給食
「ひなまつりバイキング」

京田辺産の
いちごです!

*献立、食材は都合により変更になることがあります。

	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)
	22日(木)	28日(水)	29日(木)	26日(月)
献立	御飯 さわらのごまみそ焼き かりかりチーズ揚げ たまねぎとわかめの中華スープ 果物(りんご)	パン(イエローロール) 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 はまちの塩焼き れんこんのカレー煮 卵とわかめのみそ汁 果物(いちご)	御飯 さばのカレームニエル 大根の煮浸し きゃべつと油揚げのみそ汁 普・粗・押・カルシウムたまご ポーロ ベ・管・ゼリー
材料	精白米 さわら すりみそ 本みりん 三温糖 いりごま キャベツ プロセスチーズ しゅうまいの皮 サラダ油 たまねぎ カットわかめ 豆腐(絹ごし) 中華味 食塩 日本酒 ごま油 りんご	NEGイエロー30g×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 ホルルトマト水煮缶 上白糖 ウスターソース トマトケチャップ さやいんげん ローズハム はるさめ 日清 マヨドレ 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	精白米 はまち 食塩 ブロッコリー れんこん にんじん 冷凍コーン サラダ油 豚ももミンチ 味の素KKコンソメ カレー粉 食塩 すりみそ かつお・昆布だし 鶏卵 カットわかめ さといも いちご	精白米 さば 食塩 こしょう 薄力粉 カレー粉 有塩バター かぼちゃ だいこん にんじん かつお・昆布だし 上白糖 こいくちしょうゆ すりみそ かつお・昆布だし 油揚げ キャベツ カルシウムたまごポーロ ゼリー飲料 りんご

*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	386Kcal	タンパク質	16.7g	脂質	11.5g	カルシウム	125mg	鉄	2.2mg	ビタミンA	123 μg
ビタミンB1	0.28mg	ビタミンB2	0.21mg	ビタミンC	31mg	食物繊維	3.3g	食塩相当量	2.1g		

★食育の取組★

「ひなまつりバイキング」

今年度2回目のバイキングを実施します。
下記の目的で行います。

- 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み方法は異なります。
*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。

そっせん
おめでとう!

