



	1日(火)	2日(水)	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)
		18日(金)	23日(水)	24日(木)	21日(月)	22日(火)
献立	北海道ミルクパン ハンバーグ (卵、パン粉、牛乳なし) ほうれん草のしらす和え 新たまねぎと春きゃべつの コンソメスープ 果物(りんご)	御飯 さばのみそ煮 春きゃべつともやしの カレー炒め 新たまねぎとわかめの 中華スープ 果物(オレンジ)	御飯 豚肉と春雨の炒め物 フライドポテト 新たまねぎとわかめのみそ汁 普・粗・押;カルシウムたまご ポーロ ベ・管;ゼリー飲料	御飯 あじの竜田揚げ ひじきとちくわの煮物 新じゃがいもと油揚げの みそ汁 果物(オレンジ)	あんかけうどん 豚肉の松風焼き (卵、牛乳、小麦不使用) 果物(りんご)	パン(イエローロール) 照り焼きチキン ポテトサラダ(マヨドレ) 春きゃべつとコーンの コンソメスープ ヨーグルト
材料	北海道ミルク 牛ももミンチ 豚ももミンチ 新たまねぎ 豆腐(絹ごし) 片栗粉 食塩 こしょう トマトケチャップ かぼちゃ ほうれんそう ちりめんじゃこ こいくちしょうゆ 味の素KKコンソメ 食塩 新たまねぎ 春きゃべつ パセリ 水 りんご	精白米 さば しょうが すりみそ 本みりん 三温糖 かつお・昆布だし だいこん 春きゃべつ 緑豆もやし にんじん 鶏卵 ピーマン 食塩 カレー粉 サラダ油 新たまねぎ カットわかめ えのきたけ 中華味 こいくちしょうゆ 水 片栗粉 オレンジ	精白米 豚もも はるさめ にんじん ピーマン 新たまねぎ ごま油 料理酒 こいくちしょうゆ 食塩 新じゃがいも サラダ油 食塩 すりみそ かつお・昆布だし 新たまねぎ 春きゃべつ カットわかめ カルシウムたまごポーロ ゼリー飲料	精白米 あじ しょうが こいくちしょうゆ ピーマン 片栗粉 サラダ油 きゅうり ひじき 竹輪(卵不使用) にんじん ピーマン 料理酒 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 新じゃがいも 新たまねぎ 油揚げ オレンジ	干しうどん 油揚げ えのきたけ 新たまねぎ ほうれんそう かつお・昆布だし 本みりん 上白糖 ほうれんそう 削り節 しょうゆ 豚ももミンチ 新たまねぎ 片栗粉 豆腐(絹ごし) 三温糖 すりみそ いりごま 春きゃべつ りんご	NEGイエロー 鶏肉もも皮付き こいくちしょうゆ 本みりん 料理酒 上白糖 ほうれんそう 削り節 しょうゆ 新じゃがいも にんじん きゅうり ロースハム 日清 マヨドレ 食塩 味の素KKコンソメ 水 食塩 春きゃべつ 冷凍コーン ソファール(プレーン)

	11日(金)	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)
	28日(月)	25日(金)	31日(木)	29日(火)	30日(水)
献立	御飯 白身魚のフライ(めだい) (卵、小麦不使用) 春きゃべつとにんじんの ごま和え かぼちゃのポタージュ りんごゼリー	御飯 チンジャオロウス きゅうりとわかめの酢の物 豆腐と春きゃべつのみそ汁 果物(オレンジ)	御飯 かんぱちの塩焼き 春きゃべつと油揚げの煮物 中華風コンソメスープ 果物(りんご)	パン(イエローロール) 鮭のムニエル(片栗粉) 春雨ときゅうりのサラダ (マヨドレ) えんどう豆と新たまねぎの ポタージュ 果物(バナナ)	御飯 鶏肉のさっぱり煮 ほうれん草のソテー 豆腐と新たまねぎのみそ汁 普・粗・押し;ぼんせんえび ベ・管;ゼリー飲料
材料	精白米 めだい 食塩 こしょう 片栗粉 牛乳 コーンフレーク サラダ油 きゅうり 春きゃべつ にんじん いりごま 上白糖 こいくちしょうゆ かぼちゃ 新たまねぎ 味の素KKコンソメ 牛乳 食塩 こしょう 有塩バター 水 100%りんごジュース 上白糖 イナアガー	精白米 ピーマン たけのこ水煮 にんじん 牛肉 もも肉 料理酒 食塩 片栗粉 ごま油 オイスターソース 料理酒 こいくちしょうゆ 本みりん 中華味 上白糖 きゅうり ちりめんじゃこ カットわかめ 穀物酢 上白糖 うすくちしょうゆ すりみそ かつお・昆布だし 豆腐(絹ごし) 春きゃべつ オレンジ	精白米 かんぱち 食塩 にんじん 春きゃべつ 油揚げ かつお・昆布だし 本みりん こいくちしょうゆ 中華味 水 冷凍コーン 鶏卵 新たまねぎ 食塩 こいくちしょうゆ 片栗粉 かいわれ りんご	NEGイエロー 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 新じゃがいも 食塩 はるさめ きゅうり ロースハム 日清 マヨドレ 食塩 えんどう豆 新たまねぎ 味の素KKコンソメ 有塩バター 牛乳 食塩 水 上白糖 バナナ	精白米 鶏肉もも皮なし 上白糖 料理酒 穀物酢 こいくちしょうゆ 食塩 しょうが だいこん ほうれんそう にんじん ウインナー(卵不使用) サラダ油 食塩 すりみそ かつお・昆布だし 豆腐(絹ごし) 新たまねぎ ぼんせんえび ゼリー飲料

食育の取組
「地場野菜の利用」

給食では京田辺市で採れた米、季節の野菜、みそを「普賢寺ふれあいの駅」さんより、月に数回納品していただいています。

季節の野菜は保育室で回覧します。子どもさんが野菜を見たり、触ることで、野菜に慣れ親しんでもらいます。

今月の季節のお野菜は0「えんどう豆」です。さやつきで回覧しますので、さやの中を開けてみてくださいね。

★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 えんどう豆

*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	372Kcal	タンパク質	16.5g	脂質	10.8g	カルシウム	132mg	鉄	2.1mg	ビタミンA	142 μg
ビタミンB1	0.24mg	ビタミンB2	0.2mg	ビタミンC	30mg	食物繊維	3g	食塩相当量	2.1g		