



	5日(月) 23日(金)	6日(火) 28日(水)	7日(水) 19日(月)	8日(木) 21日(水)	9日(金) 20日(火)	13日(火) 26日(月)
献立	御飯 鮭のムニエル 大根と油揚げの煮物 じゃがいもとたまねぎのみそ汁 果物 (オレンジ)	御飯 鶏肉のさっぱり煮 キャベツとコーンのソテー 豆腐とたまねぎのみそ汁 普・粗・押; カルシウムたまごボーロ、ペ・管; ゼリー飲料 (りんご)	イエローロール ハンバーグ (卵、パン粉、牛乳なし) キャベツのコールスロー (マヨドレ) ウインナーと大根のコンソメスープ 果物 (オレンジ)	御飯 麻婆豆腐 きゅうりとわかめの酢の物 キャベツとえのきの中華スープ ジョア (プレーン)	御飯 かれいの煮付け ほうれん草とウインナーのソテー 大根と油揚げのみそ汁 普; 小魚ぼんせん、粗・押; まんまるソフト、ペ・管; ゼリー飲料 (ぶどう)	新じゃがカレー ウインナーとキャベツのコンソメスープ 果物 (オレンジ)
	材料	<b>精白米</b> トウモロコシ 食塩 こしょう 薄力粉 有塩バター ほうれんそう こいくちしょうゆ 糸花鰹  だいこん にんじん 油揚げ かつお・昆布だし 上白糖 こいくちしょうゆ  <b>すりみそ</b> かつお・昆布だし じゃがいも たまねぎ カットわかめ  オレンジ	<b>精白米</b> 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  サラダ油 キャベツ 冷凍コーン ローズハム 食塩 こいくちしょうゆ  <b>すりみそ</b> かつお・昆布だし 豆腐 (絹ごし) たまねぎ  カルシウムたまごボーロ ゼリー飲料 (りんご)	NEGイエロー 牛ももミンチ 豚ももミンチ たまねぎ 豆腐 (絹ごし) 片栗粉 食塩 こしょう さつまいも サラダ油 食塩 トマトケチャップ  キャベツ きゅうり 冷凍コーン レモン果汁 日清 マヨドレ 牛乳 はちみつ  味の素K K コンソメ ウインナー (卵不使用) だいこん 水  オレンジ	<b>精白米</b> ごま油 にんにく 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 <b>すりみそ</b> 豆腐 (絹ごし) にら 片栗粉 中華味  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  えのきたけ キャベツ 中華味 水 食塩 こいくちしょうゆ  ジョア(プレーン)Ca & V.D	<b>精白米</b> かれい かつお・昆布だし 本みりん こいくちしょうゆ 料理酒 三温糖 カットわかめ  ほうれんそう ウインナー (卵不使用) サラダ油 食塩 こしょう  <b>すりみそ</b> かつお・昆布だし だいこん 油揚げ かいわれ  小魚ぼんせん まんまるソフト ゼリー飲料 (ぶどう)
	14日(水) 27日(火)	15日(木) 30日(金)	16日(金) 22日(木)	<div data-bbox="1039 1385 1613 1503" style="border: 2px solid green; padding: 5px;"> <p><b>★地元のおやさい使っています!</b> (普賢寺ふれあいの駅より納品) <b>精白米 すりみそ キャベツ いちご</b></p> </div> <div data-bbox="1651 1385 1806 1522" style="text-align: right;"> </div> <div data-bbox="1110 1550 1458 1613" style="border: 2px solid orange; border-radius: 15px; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>すてっぷの「給食」</b></p> </div> <div data-bbox="1072 1632 1738 1742" style="padding: 5px;"> <p>すてっぷでは、子どもさんたちの心と体の健康を支えるため、安心安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと考えています。そのために下記の取り組みをしています。</p> </div> <div data-bbox="1072 1769 1738 2154" style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 子どもさんの一日に必要な栄養の1/3にあたる食事を提供します。</li> <li>☆ 栄養価の高い季節の食材や地場野菜を使用した手作りの食事です。</li> <li>☆ 肉や野菜は国産を使用しています。</li> <li>☆ だしは、北海道産昆布、かつおやさばの削り節からとっています。</li> <li>☆ 子どもさんの発達段階に合わせた食事を提供し、発達を促します。</li> <li>☆ 見た目も楽しく、美味しいペースト食を提供しています。</li> <li>☆ 偏食対応を行っています。</li> <li>☆ いろいろな食事に慣れやすいように、サイクルメニューにしています。(同じ献立を月2回提供)</li> <li>☆ 毎月「お楽しみ給食」があります。</li> <li>☆ アレルギー対応を行っています。(医師の指示書が必要です。)</li> </ul> </div> <div data-bbox="1072 2181 1661 2318" style="padding: 5px;"> <p>そのほかにも、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 栄養相談を行っています。</li> <li>☆ 給食レシピを発行しています。</li> </ul> <p>*ご希望の方は、お気軽に栄養士や保育士にお伝えください。</p> </div> <div data-bbox="1497 2346 1690 2483" style="text-align: right;"> </div>		
献立	御飯 めだいのフライ (卵、小麦不使用) ひじきとちくわの煮物 おつゆふとじゃがいものみそ汁 果物 (バナナ)	スパゲッティナポリタン ほうれん草のしらす和え かぼちゃのポタージュ 果物 (バナナ)	御飯 鶏の竜田揚げ ポテチ添え キャベツとハムのサラダ (マヨドレ) 豆腐とわかめのみそ汁 プリン			
材料	<b>精白米</b> 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 かぼちゃ サラダ油 食塩  芽ひじき 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  <b>すりみそ</b> かつお・昆布だし じゃがいも おつゆふ かいわれ  バナナ	スパゲッティ ウインナー (卵不使用) たまねぎ ピーマン トマトケチャップ 味の素K K コンソメ 上白糖 食塩 有塩バター こしょう  ほうれんそう ちりめんじゃこ こいくちしょうゆ  かぼちゃ たまねぎ 味の素K K コンソメ 牛乳 食塩 こしょう 有塩バター 水  バナナ	<b>精白米</b> 鶏もも皮なし しょうが こいくちしょうゆ 料理酒 片栗粉 サラダ油 じゃがいも サラダ油 食塩  <b>キャベツ</b> ローズハム 冷凍コーン 日清 マヨドレ  すりみそ かつお・昆布だし 豆腐 (絹ごし) カットわかめ だいこん  とろけるプリン(卵不使用) 牛乳 <b>いちご</b> らくらくホイップ			

\*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 378Kcal	タンパク質 15.8g	脂質 11.1g	カルシウム 127mg	鉄 2.4mg	ビタミンA 128μg
ビタミンB1 0.25mg	ビタミンB2 0.2mg	ビタミンC 38mg	食物繊維 3.1g	食塩相当量 2.2g	