



日	曜日	おひるごはん	デザート	カロリー 蛋白質	脂質 塩分	
4	火	たこ焼き 焼きそば けんちん汁 大根サラダ	フルーチェ(桃)	457 15.4	21.1 1.5	
5	水	ふりかけご飯 コンソメスープ 豆腐ハンバーグ コーンバター スティック野菜	バナナ	455 15.6	18.7 1.0	
6	木	ご飯 そうめんスープ さばの照り焼き さつま芋煮 きゅうりの酢の物	フルーツヨーグルト	453 14.3	13.9 1.2	
7	金	ポークカレー 中華スープ トマトサラダ	桃ゼリー	450 15.8	10.9 1.6	
10	月	ご飯 味噌汁 かぼちゃコロッケ 厚揚げとこんにやく煮 五色和え	みかん缶	450 11.2	15.9 1.8	
11	火	鶏そぼろご飯 具たくさん汁 マカロニサラダ	ぶどうゼリー	452 15.9	14.8 1.7	
12	水	ご飯 すまし汁 鶏肉の胡麻みそ焼き ジャーマンポテト ひじき煮	オレンジ	457 18.8	19.1 1.8	
13	木	ご飯 すまし汁 チキンカツ煮 キャベツのみそドレサラダ 大根とツナ煮	バナナ	455 18.3	13.9 1.4	
14	金	豚丼 なめこ汁 キャベツの胡麻和え	ミルクゼリー	455 19.2	16.2 1.7	
17	月	揚げパン ミネストローネ チキンナゲット キャベツとコーンのサラダ	ピルクル	457 14.6	22.1 1.6	
18	火	ご飯 すまし汁 サバのゴマ味噌焼き 大根とそぼろ煮 さつま芋サラダ	黄桃	465 14.2	17.4 1.3	
19	水	わかめご飯 きのこスープ フライドチキン コールスローサラダ キャンディーチーズ	ロールケーキ	466 14.0	18.4 1.5	
20	木	鶏天丼 具たくさん汁 きゅうりの酢の物	フルーチェ(いちご)	450 19.2	14.4 1.7	
21	金	ハヤシライス 卵とコーンのスープ コロコロサラダ	プリン	476 15.8	17.9 1.9	
24	月	スパゲッティミートソース きのこのミルクスープ ブロッコリーサラダ	ブルーベリーヨーグルト	450 19.3	12.3 1.4	
25	火	ふりかけご飯 コンソメスープ 鶏肉のトマト煮 ほうれん草ソテー フライドポテト	バナナ	464 15.3	17.1 1.7	
26	水	チキンカレー 中華スープ ミモザサラダ	イチゴゼリー	453 13.2	15.3 1.5	
27	木	わかめご飯 味噌汁 鶏のから揚げ ポテトサラダ 切干大根の煮物	オレンジ	456 14.9	18.0 1.8	
28	金	ご飯 豚汁 サーモンフライ 納豆 ひじき煮	フルーツカクテル	455 23.0	18.6 1.5	
				4月平均	455 15.6	16.4 1.6

* 献立は都合により変更することがありますので、ご了承ください。
* 毎日麦茶がつかます。

☆ご入園・ご進級おめでとうございます☆

新入園の子ども達、進級した子ども達は新しい環境の中で、
ちょっぴり不安を感じているかもしれません。
人は、不安でしょうがない時は食欲がわかないものです。
その中で、子ども達が給食を食べやすいように、今月の
前半は、子ども達が食べ慣れていそうな献立を取り入れました。
これから一年間、宜しく願い致します。



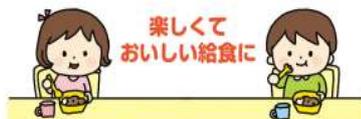
学園の給食について

学園の給食内容は主食、汁物、主菜、副菜2品、デザートです。
他にパンは月1回、麺類(うどん、パスタなど)月2回あります。
また、子ども達に人気のあるメニューやその月の行事をテーマにした
お楽しみメニューを月に1回提供しています。
献立の隣の欄にはその日の給食1食あたりの栄養成分表示をしています。
カロリー(エネルギー量)、蛋白質(肉・魚・豆腐・卵など)
脂質、塩分の栄養成分を表示します。どんなメニューにどれくらいの
栄養素が含まれているのかを知り、バランスの良い食生活を
送れるように「考えて食べる」ことはとても大切なことです。



●給食の役割

- ・子どもの心身の健康のために、栄養補給をするとともに、
偏食をなくし、よい食習慣を身につけられるようにする。
- ・みんなと一緒に楽しく食べることで、社会性を育て、
食事のマナーを学ぶことが出来るようにする。



楽しくて
おいしい給食に

子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食作りをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めて、こだわりを持って作っています。

こだわりポイント

- ①旬の食材を使う
- ②添加物や農薬に気をつけて食材を選ぶ
- ③だしから、すべて手作りにする
- ④硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にする

●給食作りで心掛けていること

- ・栄養のバランスと子ども達の嗜好、季節感を取り入れ、薄味でおいしい手作りの味を心掛けています。
- ・子どもの健康・成長の為に、食品の種類を多くし、地元食材を使用するように心がけ、食品の安全性に十分気を付けています。