



日	曜日	おひるごはん	デザート	カロリー 蛋白質	脂質 塩分
2	火	ご飯 味噌汁 かぼちゃコロッケ 納豆 厚揚げとこんにゃく煮	バナナ	453 12.2	17.4 1.8
3	水	ハヤシライス コンソメスープ コロコロサラダ	桃ゼリー	454 13.6	15.8 1.6
4	木	豚丼 なめこ汁 小松菜の胡麻和え	フルーツカクテル	452 19.6	16.3 1.6
5	金	ご飯 そうめんスープ サバの照り焼き さつま芋煮 きゅうりの酢の物	みかん缶	450 13.6	13.0 1.2
8	月	ご飯 すまし 子キンカツ煮 キャベツのみそドレサラダ 大根とツナ煮	フルーツヨーグルト	453 17.8	14.5 1.4
9	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	453 15.9	14.8 1.7
10	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	455 18.8	19.1 1.9
11	木	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	ヤクルト	463 19.6	11.5 1.4
12	金	ポークカレー 卵とコーンのスープ ミモザサラダ	パパロア	468 15.2	182.0 1.6
15	月	ご飯 すまし汁 サバのゴマ味噌焼き 大根とそぼろ煮 かぼちゃサラダ	バナナ	459 14.5	19.5 1.4
16	火	ふりかけご飯 コンソメスープ 豆腐ハンバーグ スティック野菜 コーンバター	黄桃	455 15.3	19.0 1.0
17	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	464 13.9	18.4 1.5
18	木	ご飯 中華スープ マーボー豆腐 春雨サラダ アメリカンドッグ	青りんごゼリー	463 14.6	15.4 1.7
19	金	たこ焼き 焼きそば けんちん汁 大根サラダ	オレンジ	450 14.9	21.9 1.5
22	月	ご飯 豚汁 コーンクリームコロッケ 納豆 ひじき煮	フルーツカクテル	452 14.4	18.4 1.6
23	火	鶏天丼 具たくさん汁 きゅうりの酢の物	イチゴゼリー	458 17.9	13.6 1.7
24	水	ふりかけご飯 味噌汁 鶏肉の照り焼き 肉じゃが 大根の甘酢和え	みかん缶	453 16.8	18.3 1.7
25	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	フルーチェ(桃)	469 15.7	20.1 1.8
26	金	ドライカレー 中華スープ スパゲティサラダ	ミルクゼリー	457 14.7	17.3 1.5
29	月	昭和の日			
30	火	きつねうどん ミモザサラダ さつま芋のミルク煮	バナナ	451 15.4	13.6 1.8
				4月平均	457 16.8 15.7 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。
* 毎日麦茶がつけます。

☆ご入園・ご進級おめでとございます☆

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、宜しくお願い致します。



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。

ご注目のポイント

- 旬の食材を使う
- 添加物や農薬に気をつけて食材を選ぶ
- だしから、すべて手作りにする
- 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。