

日	曜日	献立名	赤の仲間		黄色の仲間	緑の仲間	エネルギー	蛋白質	
			からだをつくる		エネルギーのもとになる	体の調子を整える	kcal	g	
19	木	ごぜんちゅうほいく(しえんしき)							
26	月	スパゲティ・ミートソース あまなつ・いちご	牛乳	豚ひき肉・粉チーズ ゆで大豆	スパゲティ麺・植物油	玉葱・人参・しいたけ パセリ・あまなつ いちご	234	10.1	
27	火	からあげ はるキャベツのあえもの	牛乳	鶏肉	片栗粉・揚げ油 すりごま・ごま油	生姜・キャベツ・人参 グリーンアスパラガス きゅうり・にんにく	277	14.9	
28	水	たけのごはん・リーフレタス さかなのてりやき・プリン マセドアンサラダ	牛乳	鶏肉・白身魚・ハム チーズ	精白米・砂糖・植物油 マカロニ・マヨネーズ プリン(たまご不使用)	たけのご・人参・のり レタス・生姜・きゅうり コーン	439	17.5	
30	金	(ねんしょう) ★ミートローフ もやしとにんじんのあえもの	牛乳	牛ひき肉・豚ひき肉 鶏卵・脱脂粉乳 かつお節	植物油・パン粉・砂糖 片栗粉・ごま	玉葱・人参・きゅうり もやし・さやいんげん えのきたけ	294	16.2	
		おむかええんそく(ねんちゅう・ねんちよう) ※年少は給食があります。							

※材料入荷等の都合により、献立内容を一部変更することがあります。

ご入園、ご進級おめでとうございます。

ドキドキワクワクの新年度がスタートします。新入園のお子さんにはた  
くさんのお友達と一緒に食事をすることが初めての経験になることと思いま  
す。最初は環境の違いで戸惑うかもしれませんが、お友だちと一緒にの食事が  
幼稚園生活の中で楽しい時間のひとつになってくれればと思います。

幼稚園の給食は自園栽培した野菜や旬の食材を多く活用しています。ま  
た、薄味を心がけ素材の味を生かしながら食べやすいよう工夫しています。

子どもたちが安心して食べることができるよう、安全で美味しい給食の提  
供に努めてまいりますのでよろしくお願いいたします。

給食一同

★お知らせとお願い★

① 自宅から持ってくる主食について

※ご飯の場合

- ・炊き込みご飯、チャーハン等は腐敗しやすいので禁止です。
- ・梅干し(種なし)、ふりかけ等をかけられる場合は適量でお願いします。また、自宅からかけて持ってきてください。※梅干しは誤嚥防止のため種なしでお願いします。
- ・漬け物、佃煮などは味が濃く、また食中毒予防の観点から禁止させていただきます。

※パンの場合

パンには何も塗らないで持たせてください。  
(菓子パン・調理パンは禁止です。)

② おはし、コップを忘れないようにお願いします。

③ 30日は年少のみ給食です。年中、年長は遠足で雨天中止でもおかず入りの弁当持参となります。



