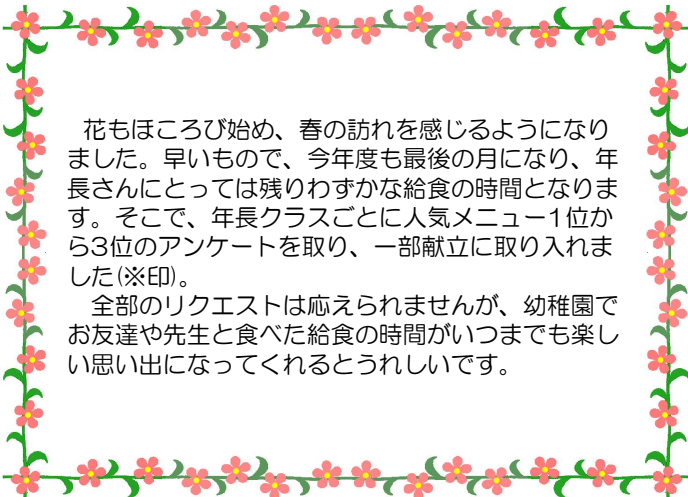


日	曜日	昼食	赤の仲間	黄色の仲間	緑の仲間
			血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える
2	月	ぎゅうにゅう・ごはん ※からあげ ※りんごとキャベツのフレンチサラダ	牛乳・鶏肉	精白米・片栗粉・揚げ油 砂糖・植物油	生姜・にんにく・キャベツ 干しぶどう・パセリ・りんご きゅうり
3	火	ぎゅうにゅう・シーチキンごはん ぶたじる ※いにしえくるりん	牛乳・まぐろ水煮缶・米みそ 豚肉・厚揚げ・麦みそ 煮干しだし・豆乳	精白米・じゃがいも 薄力粉・白玉粉・あんこ	人参・大根・人参・ごぼう 糸こんにゃく・青ねぎ
4	水	ぎゅうにゅう・ごはん ※にこみハンバーグ・ブロッコリー こふきいも・にんじんグラッセ	牛乳・牛ひき肉・豚ひき肉 木綿豆腐・鶏卵・バター	精白米・パン粉・砂糖 じゃがいも	玉葱・人参・ブロッコリー
5	木	ぎゅうにゅう・ごはん さばのみそに・※とうにゅうもち ※はるさめサラダ	牛乳・さば・赤みそ ハム・豆乳・きな粉	精白米・砂糖・はるさめ マヨネーズ・片栗粉	生姜・にんにく きゅうり・人参
6	金	ぎゅうにゅう・※さけチャーハン てづくりチキンナゲット・でこぼん ほうれんそうのごまあえ	牛乳・鮭・鶏ひき肉 木綿豆腐	精白米・ごま油・米粉・ごま 揚げ油・砂糖 マヨネーズ風ドレッシング(卵・乳・小麦不使用)	玉葱・人参・コーン でこぼん・ほうれん草
9	月	ぎゅうにゅう ※カレーライス ※カルピスゼリー・オレンジ	牛乳・豚肉・ゆで大豆 乳酸菌飲料	精白米・じゃがいも	人参・玉葱・グリーンピース 寒天・オレンジ
10	火	ぎゅうにゅう・ごはん ※とりにくのごまがらめ・もとおかトマト ※おいものシャキシャキサラダ	牛乳・鶏肉・ベーコン	精白米・片栗粉・揚げ油 ごま・砂糖・マヨネーズ じゃがいも	生姜・トマト・パセリ
11	水	<b>おべんとうのひ</b>			
12	木	ぎゅうにゅう ※てりやきハンバーガー・レタス ※ポテトサラダ・あまおういちご	牛乳・ハム	ロールパン・マヨネーズ 片栗粉・じゃがいも・砂糖 ハンバーグ(8大アレルギー不使用)	きゅうり・人参・玉葱 コーン・いちご・レタス
13	金	<b>ごぜんちゅうほいく</b>			
16	月	ぎゅうにゅう・ごはん ※からあげ ※りんごとキャベツのフレンチサラダ	牛乳・鶏肉	精白米・片栗粉・揚げ油 砂糖・植物油	生姜・にんにく・キャベツ 干しぶどう・パセリ・りんご きゅうり
17	火	ぎゅうにゅう・シーチキンごはん ぶたじる ※いにしえくるりん	牛乳・まぐろ水煮缶・米みそ 豚肉・厚揚げ・麦みそ 煮干しだし・豆乳	精白米・じゃがいも 薄力粉・白玉粉・あんこ	人参・大根・人参・ごぼう 糸こんにゃく・青ねぎ
18	水	ぎゅうにゅう・ごはん ※にこみハンバーグ・ブロッコリー こふきいも・にんじんグラッセ	牛乳・牛ひき肉・豚ひき肉 木綿豆腐・鶏卵・バター	精白米・パン粉・砂糖 じゃがいも	玉葱・人参・ブロッコリー
19	木	<b>ごぜんちゅうほいく(しゅうえんしき)</b>		今月の平均栄養量	
			エネルギー	408	たんぱく質g 18.1

◎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。

◎6日(金)はお誕生会、12日(木)はお別れ会です。

	すみれ	ゆり	ふじ
し し ゆ ゆ さ し い よ く	1・ハンバーガー	1・からあげ	1・カレーライス
	2・さけチャーハン	2・にこみハンバーグ	2・からあげ
	3・とりにくのごまがらめ	3・カレーライス	3・にこみハンバーグ
デ ザ ー ト	1・スティックゼリー	1・カルピスゼリー	1・フルーツヨーグルト
	2・いにしえくるりんのフレンチサラダ	2・りんごとキャベツのフレンチサラダ	2・ポテトサラダ
	3・おいものシャキシャキサラダ	3・みるくもちとうにゅうもち	3・はるさめサラダ



花もほろび始め、春の訪れを感じるようになりました。早いもので、今年度も最後の月になり、年長さんにとっては残りわずかな給食の時間となります。そこで、年長クラスごとに人気メニュー1位から3位のアンケートを取り、一部献立に取り入れました(※印)。

全部のリクエストは応えられませんが、幼稚園でお友達や先生と食べた給食の時間がいつまでも楽しい思い出になってくれるとうれしいです。