



平成30年度給食献立表 4月

かみひろや幼稚園
管理栄養士 金井塚智子



| 日 | 曜 | 献立 | カロリー (kcal) | たんぱく 質(g) | 主な食材・調味料 |
|----|---|--|----------------|--------------|--|
| 18 | 水 | わかめごはん 鶏の唐揚げ マカロニサラダ サニーレタス いちご 牛乳 | 509 | 18.3 | 米 わかめ 鶏肉 マカロニ マヨネーズ 人参 胡瓜 ハム サニーレタス |
| 19 | 木 | おむすび(五目御飯) つぼ漬け 鮭の塩焼き ひじきの煮物 ミカンゼリー 牛乳 | 510 | 17.4 | 米 のり 鶏肉 人参 椎茸 鮭 ひじき 厚揚げ こんにゃく |
| 20 | 金 | スパゲティナポリタン カントリーポテト アスパラサラダ シュークリーム 牛乳 | 522 | 18.3 | パスタ ケチャップ ピーマン 人参 ベーコン じゃがいも アスパラ コン レタス カスタードクリーム |
| 23 | 月 | ごはん マーボーナス しゅうまい 春雨サラダ はちみつレモンゼリー | 510 | 16.6 | 米 なす 厚揚げ 人参 長ねぎ 生姜 にんにく 豚肉 春雨 胡瓜 |
| 24 | 火 | ごはん(ふりかけ) さばの味噌煮 五目豆 プリン(乳卵不使用) 牛乳 | 497 | 18.0 | 米 かつお節 さば 味噌 大豆 人参 こんにゃく 椎茸 絹さや |
| 25 | 水 | 丸パン(パンはアンティーク鶴ヶ島店から仕 入れています。) ブラウンシチュー ブロ ッコリたらこソース パナナ 牛乳 | 500 | 19.2 | パン じゃがいも 人参 玉ねぎ ブロッコリー マヨネーズ 辛子明太子 |
| 26 | 木 | 焼きそば チキンナゲット 海藻サラダ ブドウゼリー 牛乳 | 527 | 16.3 | 中華麺 豚肉 人参 キャベツ もやし 鶏肉 わかめ 胡瓜 コーン |
| 27 | 金 | カレーライス 福神漬け 大根サラダ ヨーグルト 牛乳 | 499 | 19.4 | 米 カレールー じゃがいも 人参 玉ねぎ 大根 ハム 胡瓜 |

※緑の文字は鶴ヶ島産の有機野菜を使用する予定です。つるがしま有機の会を通して市内の有機野菜農家から仕入れています。一年を通して様々な野菜を取り入れるようにしていきたいと思います。

※今年度から献立表を前月の25日前後に配布致します。事前に献立やアレルギー表示をご確認ください。尚、各学期の最初の月は配布が前日になってしまう可能性があります。ご了承ください。



給食はこのようにワンプレートで提供します。



ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ新しい学年での一年がスタートしますね。

新入園児のお友達にとっては初めての給食ですね。

給食では行事食や旬の食材を取り入れております。中には、食べられないものや苦手なものも出るかもしれませんが、毎日の給食が楽しみになるようにサポートをしていきたいと思っております。よろしくお願ひ致します。



会食会の様子です。

