

献立予定表

日	曜	主食	副食 共通	おやつ	
				10時(未満児)	3時(共通)
1	火	ごはん	鶏肉団子入り春雨スープ, 切り干し大根	お茶, さきいか	牛乳, ほうれん草マフィン
2	水	ごはん	すり身のオランダ揚げ, きゅうりの胡麻酢和え, フライドポテト, 豆腐の味噌汁	牛乳, リッツ	ミルク, ドライフルーツ
3	木	ごはん	スパゲティミートソース, グリーンサラダ, 納豆	牛乳, いちご	ミルク, 昆布, お菓子
4	金	ごはん	炒り豆腐, トマトサラダ, ソーセージ	牛乳, お菓子	フルーツヨーグルト
5	土	ごはん	肉じゃが, ミックス野菜のツナ炒め, 昆布佃煮	牛乳, ミニトマト	ミルク, お菓子
7	月	ごはん	マカロニグラタン, 南瓜煮, 卵スープ	牛乳, パイン	ミルク, せんべい
8	火	ごはん	魚の塩焼き, ポテトサラダ, コンソメスープ	お茶, オレンジ	牛乳, フレンチトースト
9	水	ごはん	長崎ちゃんぽん, きゅうりもみ, 納豆	牛乳, 昆布	ミルク, りんご
10	木	ごはん	カレーの日	牛乳, ミニパン	ミルク, お菓子
11	金	ごはん	牛肉と春雨の炒め物, 春野菜のポトフ	牛乳, ミニゼリー	お茶, 煮豆
12	土	ごはん	麻婆豆腐, モヤシソテー, 竹輪の甘辛煮	牛乳, マンナ	ミルク, バナナ
14	月	ごはん	しめじのクリーム煮, きゅうりの酢の物, いりことピーナツ佃煮	お茶, バナナ	牛乳, お菓子
15	火	ごはん	肉団子と白菜の煮物, ひじきの炒め煮	牛乳, 黒糖かりんとう	お茶, ピザ
16	水	ごはん	ミートコロケ, 野菜ソテー, 卵の味噌汁	牛乳, さきいか	ミルク, りんご
17	木	ごはん	春キャベツとベーコンのパスタ, トマトサラダ, 納豆	牛乳, いちご	ヨーグルト
18	金	ごはん	魚の生姜煮, 野菜のピーナツ和え, そうめんのすまし汁	牛乳, リッツ	お茶, バナナクレープ
19	土		お弁当	牛乳, チーズ	ジュース, お菓子
21	月	ごはん	里芋と豚肉の胡麻味噌煮, エビマヨネーズ, 炒り卵	お茶, 昆布	牛乳, ミニパン
22	火	ごはん	チキンナゲット, 盛り合わせサラダ, 大根と白菜の味噌汁	牛乳, りんご	お茶, 豆乳プリン
23	水	ごはん	魚の西京焼き, 酢の物, 人参ポタージュ	牛乳, ミニゼリー	ミルク, さきいか, お菓子
24	木	ごはん	いり鶏, 野菜のピーナツ和え, 納豆	牛乳, ミニトマト	お茶, たこやき
25	金	ごはん	卵うどん, 豚肉とごぼうの炒り煮	お茶, パイン	牛乳, ジャムサンド
26	土	ごはん	豆腐とえびのケチャップ煮, こんさいきんぴら	牛乳, バナナ	お茶, ミニゼリー
28	月	ごはん	チキンカレー, グリーンサラダ	牛乳, オレンジ	ミルク, 丸ぼうろ
30	水	ごはん	八宝菜, スクランブルエッグ, 納豆	牛乳, マンナ	ミルク, りんご

*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。栄養価を満たすの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付けて食材を選ぶ
- ③だしから、すべて手作りする
- ④硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にする

