



# 給食だより



新年度がスタートして早くも1カ月が経ちました。子どもたちは新しい環境に少しずつ慣れてきて、元気に園生活を送っています。たくさん遊んでお腹を空かせて、楽しく給食を食べてもらえるように頑張っていきたいと思います。

## お弁当に入るおかずについてのお願いです！！

お弁当の日が  
はじまります♪



食事中の窒息を防ぐためにも、子どもの喉に詰まりそうな食材は、**1/4カット**にして入れて頂くように配慮をお願いします。

・プチトマト      ・さくらんぼ      ・ぶどう  
 ・球形チーズ      ・うすら卵      などは**1/4カット**。  
 ・凍らせたカップゼリーは入れないでください。

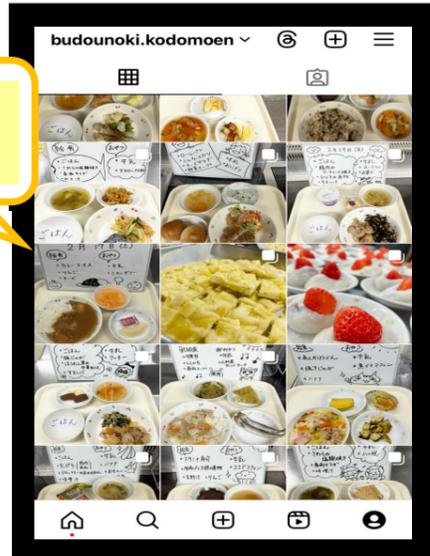
Follow Me

## Instagram 紹介！！

ストーリーも更新してるよ♡



給食や乳児食、離乳食など毎日投稿しています！！ぜひ見てくださいね♪



日付	曜日	昼食	材料	おやつ
13 27	月	・スタミナ寿司 ・春雨サラダ ・すまし汁	・精白米、胚芽米、牛肉、ごぼう、人参、大葉、胡麻（醤油、みりん、砂糖、酢、酒） ・春雨、ハム、人参、胡瓜、キャベツ（マヨドレ、塩胡椒、酢） ・そうめん、三つ葉、人参（醤油）	・牛乳 ・ヨーグルト ・お菓子
14 28	火	・ロールパン ・スパニッシュオムレツ ・冷しトマトと胡瓜 ・レタススープ	・ロールパン ・卵、じゃが芋、人参、玉葱、ほうれん草、ベーコン（塩胡椒、ケチャップ、油） ・トマト、胡瓜（塩） ・レタス、コーン、人参（コンソメ）	・牛乳 14日・梅おにぎり（精白米、胚芽米、梅干し、塩） 28日・鮭おにぎり（精白米、胚芽米、鮭、胡麻）
1 15 29	水	・ごはん ・厚揚げのカレー炒め ・海藻サラダ ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・厚揚げ、豚ミンチ、白葱（カレーウ、酒、ケチャップ、にんにく、生姜、塩胡椒） ・海藻ミックス、キャベツ、人参、ツナ（醤油、砂糖、塩胡椒、酢、胡麻油） ・もやし、人参、水菜（味噌）	・牛乳 1・15日 ・かぼちゃようかん（かぼちゃ、砂糖、寒天） 29日 ・抹茶ツイスト
2 16	木	・ごはん ・鯖の西京焼き ・おかず金平 ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・鯖（西京味噌、砂糖、みりん、酒） ・牛肉、ごぼう、人参、蓮根、ピーマン、すり胡麻（醤油、みりん、砂糖、酒、胡麻油） ・大根、人参、三つ葉（醤油）	・牛乳 ・麩のココアラスク（麩、ココア、砂糖、マーガリン）
30 お誕生日 参観の日	木	・ごはん ・ミルフィーユカツ ・ブロッコリーサラダ ・野菜スープ ・果物	・精白米、胚芽米 ・豚肉（パン粉、卵、酒、塩胡椒、油、ソース） ・ブロッコリー、人参、ハム（マヨドレ、砂糖、酢、塩胡椒） ・キャベツ、玉葱、人参（コンソメ） ・オレンジ	・牛乳 ・おからケーキ（おから、小麦粉、卵、マーガリン、砂糖、ベーキングパウダー）
17 31	金	・ごはん ・ちくわのマヨ焼き ・ほうれん草の胡麻和え ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・ちくわ、青のり（マヨドレ） ・ほうれん草、人参、えのき（醤油、砂糖、すり胡麻） ・さつま芋、玉葱、人参（味噌）	・牛乳 ・りんご ・お菓子
18	土	・五目うどん ・焼きじゃが ・果物	・乾麺、豚肉、白菜、人参、かまぼこ、青ネギ（醤油、みりん、砂糖） ・じゃが芋、青のり（塩、油） ・果物	・牛乳 ・お菓子
20	月	・ごはん ・鶏の照焼き ・切干大根の洋風煮 ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉（醤油、砂糖、みりん、酒） ・切干大根、人参、ベーコン、三度豆（コンソメ） ・麩、えのき、人参（醤油）	・牛乳 ・りんごゼリー ・お菓子
7 お弁当の日	火	お弁当の日 ・牛乳	【すみれ・幼児】 ・かしわ餅（上新粉、白玉粉、片栗粉、砂糖、こしあん、きな粉、かしわの葉） 【ちゅうりっぷ・たんぼほ】 ・あん蒸しパン（小麦粉、豆乳、ベーキングパウダー、油、砂糖、こしあん、かしわの葉）	
21	火	・ごはん ・鯖の煮付け ・小松菜と白菜の煮浸し ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・鯖（醤油、みりん、酒、砂糖、生姜） ・小松菜、白菜、厚揚げ、人参（醤油、みりん、砂糖、酒） ・大根、人参、油揚げ（醤油）	・牛乳 ・いろいろ（小麦粉、砂糖）
8 22	水	・野菜たっぷりラーメン ・おからとそら豆のポテサラ ・チーズ	・中華麺、豚肉、キャベツ、玉葱、人参、もやし、コーン（鶏ガラ、醤油、塩胡椒、にんにく、生姜） ・おから、じゃが芋、人参、ベーコン、そら豆、胡瓜（マヨドレ、砂糖、酢、塩胡椒） ・鉄チーズ	・牛乳 ・ホットドッグ（ロールパン、キャベツ、ウインナー、カレー粉、ケチャップ、塩胡椒、油）
9 23	木	・ごはん ・鶏すき煮 ・焼き南瓜 ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉、白菜、人参、玉葱、麩、焼き豆腐、糸こんにゃく（醤油、砂糖、みりん、酒） ・焼き南瓜（油、塩） ・じゃが芋、玉葱、人参（味噌）	・牛乳 ・みるく餅（牛乳、わらび餅粉、砂糖、きな粉）
10 24	金	・カレーライス ・マカロニサラダ	・精白米、胚芽米、豚肉、人参、玉葱、じゃが芋、牛乳（カレーウ、ウスターソース） ・マカロニ、胡瓜、人参、キャベツ、ハム（マヨドレ、酢、塩胡椒）	・牛乳 ・バナナ ・お菓子
11 25	土	・チャーハン ・中華スープ ・果物	・精白米、胚芽米、焼き豚、玉葱、人参、三度豆、コーン（鶏ガラ、塩こしょう、油） ・わかめ、人参、ごま（鶏ガラ、塩こしょう） ・果物	・牛乳 ・お菓子

※材料の都合により献立が変更する場合があります。ご了承ください。 ※何か気になることがございましたら調理室又は保育者までお声かけ下さい。