

日付	午前食	昼食	おやつ	赤の食材 体の組織をつくる	黄の食材 エネルギーになる	緑の食材 体の調子を整える	その他調味料など	アレルギー	栄養価	乳児 (1～2歳)	幼児 (3～5歳)	
4月22日	水	お菓子	5分つきごはん	ミルクパンケーキ	鶏むね肉(皮つき),卵,スキムミルク	半つき米,片栗粉,サラダ油,砂糖,ごま油,すりごま,ホットケーキミックス,メープルシロップ	生姜,にんにく,小ねぎ,こまつな,人参,かぶ,もやし,トマト	しょうゆ,酢,中華だし,オイスターソース,水,食塩	鶏肉,ごま,卵,小麦,乳	エネルギー(kcal)	458	547
		スキムミルク	油淋鶏	スキムミルク						たんぱく質(g)	18.6	23.4
			小松菜の炒めもの							脂質(g)	18.2	19.7
			かぶの中華和え							塩分(g)	0.9	1.1
4月23日	木	お菓子	きつねうどん	おかかおにぎり	油揚げ,鶏むね肉(皮つき),木綿豆腐,味噌,かつお節	ゆでうどん,砂糖,ごま油,薄力粉,サラダ油,すりごま,精白米	小ねぎ,玉ねぎ,しいたけ(乾),生姜,にんにく,プロッコリー,冷凍コーン	しょうゆ,みりん,かつお・昆布だし,食塩,水,むぎ茶	小麦,大豆,ごま,鶏肉	エネルギー(kcal)	389	486
		スキムミルク	鶏の天ぷら	麦茶						たんぱく質(g)	18.9	23.6
			プロッコリー白和え							脂質(g)	15.2	19
										塩分(g)	1.1	1.4
4月24日	金	親子遠足										
4月27日	月	お菓子	わかめごはん	揚げパン	わかめ(乾),豚こま肉,高野豆腐,卵,油揚げ,きな粉	精白米,すりごま,ごま油,じやがいも,しらたき,砂糖,サラダ油,食パン	玉ねぎ,人参,ほうれん草,しいたけ,プロッコリー,コーン(缶),しいたけ(乾)	かつおだし,しょうゆ,みりん,オイスターソース,こしょう,かつお・昆布だし,うすくししょうゆ,食塩,むぎ茶	ごま,大豆,卵,小麦,乳	エネルギー(kcal)	375	468
		スキムミルク	肉じゃが	麦茶						たんぱく質(g)	15.1	18.9
			高野豆腐とほうれん草の卵とじ							脂質(g)	14.1	17.6
			プロッコリーの和え物							塩分(g)	1.4	1.7
4月28日	火	お菓子	5分つきごはん	コンソメポテト	バルメザンチーズ,きつね,スキムミルク	半つき米,薄力粉,パン粉,サラダ油,マカロニ,砂糖,じやがいも	人参,ピーマン,キャベツ,きゅうり,コーン(缶),にんにく,えのきたけ,玉ねぎ,かぶ	食塩,水,トマトケチャップ,マヨネーズ,酢,固形ブイヨン,うすくししょうゆ	小麦,乳,卵	エネルギー(kcal)	393	491
		スキムミルク	さわらのパン粉焼き	のむヨーグルト						たんぱく質(g)	16.2	20.3
			ケチャップマカロニ							脂質(g)	13.7	17.1
			シーザーサラダ							塩分(g)	1.1	1.3
4月29日	水	昭和の日										
4月30日	木	お菓子	5分つきごはん	もちもちドーナツ	豚こま肉,木綿豆腐	半つき米,ごま油,砂糖,片栗粉,すりごま,春雨,サラダ油,米粉,グラニュー糖	白菜,玉ねぎ,人参,ピーマン,きくらげ,しいたけ(乾),かぶ,トマト,もやし,あさつき	中華だし,オイスターソース,食塩,しょうゆ,酢,みりん,水,ベーキングパウダー,むぎ茶	ごま,大豆	エネルギー(kcal)	414	517
		スキムミルク	八宝菜	麦茶						たんぱく質(g)	11.4	14.2
			かぶとトマトの中華和え							脂質(g)	17.6	22
			春雨炒め							塩分(g)	0.9	1.2
		中華スープ										

☆今月の地元野菜は「トマト」「かぶ」などになります。



ご入園・ご進級おめでとうございます。
給食の時間が楽しみになるように、
心を込めて安全でおいしい給食づくりをしていきたいと思ひます。
本年度もどうぞよろしくお願ひいたします。