

目標

よくかんでたべましょう

日時	はし	給食	メニュー	主な材料とその働き			1人分 kcal	脂肪 g
				血や肉のもとになる	体の調子を整える	熱や力になる		
24 月	○	○	チーズサンド にくだんごスープ バナナ	ぎゅうにゅう	しょうが きゃべつ	ばん	486	23.4
				チーズ	たまねぎ にんじん	マヨネーズ	20.1	1.6
25 火	○	○	ポークカレーライス ちゅうかふうサラダ	ぶたひきにく	たまねぎ にんじん	せいはいくまい	507	17.4
				たまご ベーコン	もやし きゅうり	じゃがいも	16.7	3.3
26 水	○	○	バターロール クリームシチュー やさいとハムのゴマドレサラダ ぶどうゼリー	ぶたばらにく	たまねぎ にんじん	ばん	508	21.7
				ハム わかめ	しめじ	じゃがいも	18.1	1.3
27 木	○	○	ごもくうどん コーンサラダ ひとくちゼリー	とりももにく	ホールコーン	こむぎこ	462	17.0
				こなチーズ	レタス きゅうり	サラダあぶら	16.3	1.4
弁当の日			28日(金)					
誕生会			26日(水) ぶどうゼリー					



給食だよりの
お知らせ

★ご入園、ご進級おめでとうございます。

★園での給食は、栄養バランスはもちろんのこと安全を第一に考え、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づくりをしています。

★今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、子どもたちが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食づくりに努めていきます。一年間よろしくお願い致します。

★材料の都合により献立を一部変更することがあります。

★休園、学級閉鎖等による給食費の返金はありませんのでご了承ください。

★はし の日は忘れずにおはしをお持たせください。

★26日(水) 誕生会のおやつは、ぶどうゼリーです。

★26日(水)は年少組もぶどうゼリーを食べますのでナフキンをお持たせください。

★年少組の給食は5月9日(火)からとなります。

