				令和5年度	3和5年度 4月分献立表 いわさ				
目標		Ē	よくかんでたべましょう						
В	時	時は			主な材料とその働き			Iネルキ゜ーkcal	脂肪 g
В	曜	し	うにゅう	しゅしょく・おかず・デザート	血や肉のもとになる	体の調子を整える	熱や力になる	たんぱく質 g	塩分 g
24	月		0	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 たまねぎ にんじん	ぱんマヨネーズ	486	23.4
					ぶたひきにく たまご ベーコン	バナナ	かたくりこ	20.1	1.6
25	火	0	0	ポークカレーライス ちゅうかふうサラダ	ぎゅうにゅう ぶたももにく	たまねぎ にんじん もやし きゅうり	せいはくまい じゃがいも	507	17.4
					ぶたばらにく ハム わかめ		サラダあぶら ごまあぶら	16.7	3.3
26	水	0	0	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 ひとくちゼリー	ぎゅうにゅう とりももにく	たまねぎ にんじん しめじ	ぱん じゃがいも	470	21.7
					こなチーズ ハム	ホールコーン レタス きゅうり	こむぎこ サラダあぶら	18.1	1.3
27	木	0	0	ごもくうどん コーンサラダ ぶどうゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく	たまねぎ にんじん ごぼう しょうが	うどんのめん サラダあぶら	515	17.0
					なると にぼし	ホールコーン レタス きゅうり		16.3	1.4
弁当の日			3	28日(金)					
誕生会			27日(木)ぶどうゼリー						







- ★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。
- ★27日(木)誕生会のおやつは、ぶどうゼリーです。
- ★27日(木)は年少組もぶどうゼリーを食べますので<u>ナフキン</u>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。