



給食だより 4月号

よろしくお祈いします

新年度がはじまりました。めばえ学園にも新しいおともだちが増えました。苦手な食べ物があっても、あせらずゆっくり慣れていきましょう。園庭でたくさん遊んで、給食をたくさん食べて、1年間元氣いっぱい過ごしましょう。

気になるレシピや食事の不安などがあれば、気軽に声をかけてください。



めばえ学園の給食について

1. 安全、安心、手作りの食事を提供します
2. 季節の旬の食材、新鮮な食材を使用しています
3. 栄養のバランス、色彩などを考え、薄味でも食材のおいしさを活かした食事作りをしています
4. 国産の食材を使用し、化学調味料、添加物などは使用していません
(冷凍コーン、冷凍グリーンピースは除く)



予定献立表

日		主 食		副 食		デザート	飲み物
		メニュー	材 料	メニュー	材 料		
9 (水) 18 (金)	505	ごはん		豆腐ナゲット 南瓜サラダ みそ汁	鶏ミンチ、木綿豆腐、高野豆腐、玉ねぎ、人参 パン粉、塩、コショウ、キャノーラ油、ケチャップ 南瓜、人参、胡瓜、レーズン、ロースハム チーズ、マヨネーズ キャベツ、玉ねぎ、えのき、カットわかめ 合わせ味噌、小ネギ	キウイ	牛 乳
10 (木) 25 (金)	472	かしわうどん	うどん、鶏肉、小松菜 かまぼこ、えのき、白菜 人参、干椎茸、かつお節 塩、濃口醤油、薄口醤油 酒、みりん、三温糖 高野豆腐	ツナサラダ さつま芋スティック	ツナ缶、キャベツ、胡瓜、人参、チーズ コーン、マヨネーズ さつま芋、キャノーラ油、グラニュー糖	バナナ	牛 乳
11 (金) 21 (月)	527	チキン カレー	米、鶏肉、玉ねぎ 人参、しめじ、えのき カレールウ、トマト缶 にんにく、生姜 キャノーラ油	人参サラダ サモサ	人参、胡瓜、キャベツ、レーズン、コーン 白ごま、米酢、三温糖、薄口醤油、キャノーラ油 ぎょうざの皮、じゃが芋、ツナ缶、チーズ、 三温糖、カレー粉、ケチャップ、塩 マヨネーズ、コショウ、キャノーラ油	オレンジ	牛 乳
14 (月) 22 (火)	444	食パン		鶏の バーベキュー焼き ポテトサラダ 豆腐スープ	鶏肉、ケチャップ、ソース、はちみつ、酒 みりん、三温糖 じゃが芋、胡瓜、人参、コーン、レーズン ロースハム、マヨネーズ 木綿豆腐、キャベツ、人参、えのき、玉ねぎ パセリ、パイオン、薄口醤油	キウイ	牛 乳
15 (火) 23 (水) 28 (月)	530	醤油 ラーメン	棒ラーメン、豚もも肉 キャベツ、玉ねぎ、人参 もやし、コーン、高野豆腐 コショウ、酒、小ネギ 鶏ガラの素、中華だし 塩、濃口醤油、ゴマ油	ひじきサラダ 焼きポテト	干ひじき、胡瓜、人参、カニカマ、コーン 白ごま、ごま油、米酢、三温糖、濃口醤油 フライドポテト	バナナ	牛 乳
16 (水) 24 (木)	514	ごはん		鮭の香り焼き スパゲティサラダ かしわ汁	鮭、レモン、濃口醤油、酒、三温糖 サラスパ、胡瓜、人参、ロースハム、コーン マヨネーズ 白菜、木綿豆腐、鶏肉、大根、人参、えのき こんにゃく、かつお節、小ネギ、薄口醤油	鉄 ヨーグルト	牛 乳
17 (木) 30 (水)	469	菜の花 ごはん	米、濃口醤油、みりん 塩、コーン缶、ごま油 酒、三温糖、小松菜 ツナ缶	鶏の生姜焼き 切干大根サラダ さつま汁	鶏もも肉、濃口醤油、酒、みりん 三温糖、生姜 切干大根、胡瓜、人参、カニカマ 白ごま、薄口醤油、ゴマドレッシング さつま芋、木綿豆腐、玉ねぎ、人参、えのき こんにゃく、出し昆布、合わせ味噌、小ネギ	オレンジ	牛 乳

※9、10日・・・単独通園は12時降園のため、給食はありません。

☆気になるレシピがありましたら、厨房職員、クラス担任までお知らせください。

☆材料の都合により、献立を変更することがあります。

