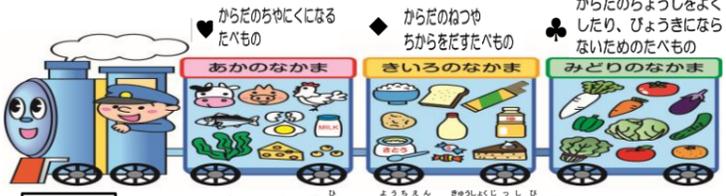




のどにつまらせないように よくかんで食べましょう

献立表中の◆ ♥ ♣マークは、三色栄養(食べ物3つの働き)をあらわします。



このマークがついている日は、幼稚園の給食実施日です。 このマークがついている日は、スプーンを持ってきましょう。

Table with nutritional information columns: エネルギー, たんぱく質, 脂質, 食物繊維, ビタミン, 食塩相当量, カルシウム, マグネシウム, 鉄.

Table listing local vegetables used in the menu: 小松菜, 玉葱, 青葱, ジャガイモ, 米, 茄子.

Table with the number 6 and the title 'ふりかえきゅうじつ'.

Menu for day 13: ごはん, あじのいちやほし, ぶたにくと やさいのもの, きゅうりのすのもの.

Menu for day 20: さわにわん, やきとりどんぶり, じゃがいもの そぼろに, こうみあえ.

Menu for day 27: ごはん, あかうおの しょうゆだれかけ, とりにくの こまぼうみ, きゅうちゃんづけ.

Menu for day 7: コッパパン, にんじんチップス, アスパラガスの クリームシチュー, グリーンサラダ.

Menu for day 14: コッパパン, ガイヤーン, かぼちゃの とうじゅう, ひじきのサラダ.

Menu for day 21: ごはん, しょうざけ, じゃがいもの そぼろに, ゆかりあえ.

Menu for day 28: コーンラーメン, テジブルコギ, じゃがいもの そぼろに, フルーツミックス.

Menu for day 1: ごはん, さばの ゆうあんやき, ぶたにく, きりぼしだいこんのもの.

Menu for day 8: ごはん, きのごハンバーグ, とうふのみそしる, とさに.

Menu for day 15: ごはん, ぶたにくの たつたあげ, もずくスープ, おかかあえ.

Menu for day 22: ごはん, チキンなんぼん, かきたまじる, こまつなの おひたし.

Menu for day 29: ごはん, いわしのかばやき, なすのみそしる, はくさいの にびたし.

Menu for day 2: かぶとの すましじる, たけのこごはん, ごまあえ, かしわもち.

Menu for day 9: わかめごはん, おさかなナゲット, さんさいうどん, おおさかしろなの からしあえ.

Menu for day 16: カレーライス, ウィンナー, じゃがいもの たまねぎ, キャバツの ピクルス.

Menu for day 23: ごはん, しゅうまい, とうふの ちゅうかスープに, もやしのナムル.

Menu for day 30: ハッシュド ボークライス, オムレツ, やさいのマリネ, オリーブあぶら.

食物アレルギーをお持ちの方へ 給食センター・パン工場・食品加工工場では、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が意図せず混入してしまう場合(コトタミネーション)があります。



Table with the number 3 and the title 'けんぼうきねんび'.

Menu for day 10: りんごパン, ポテトカップ, スープに, こまつなサラダ.

Menu for day 17: ごはん, さわらのぼんす しょうゆがけ, みそしる, ちくせんに.

Menu for day 24: オリーブパン, しろみぎかなの パプリカあげ, ミネストローネ, ツナのレモンあえ.

Menu for day 31: レタススープ, てりやき, じゃがいもの たまねぎ, じゃがいもの たまねぎ.

●献立表中の食品の数量の単位はgで中学生の量を示しています。配分量は幼稚園児は0.75g倍量、低学年(1年生・2年生)は0.85倍量、高学年(5年生・6年生)は1.15倍量になります。

●材料入荷のつごうにより、内容を多少変更することがありますのでご了承下さい。

給食前には

