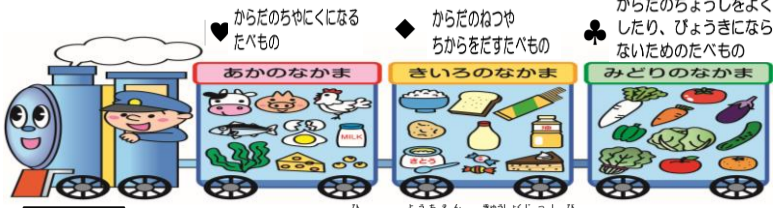




のどにつまらせないように よくかんで食べましょう

献立表中の◆♥♣マークは、三色栄養(食べ物の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にももの.

Menu for day 20: さわにわん, やきとりどんぶり, きゅうりのすのもの.

Menu for day 27: ごはん, あかうおのしょうゆだれかけ, とりにくのこまぶら.

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.

Menu for day 14: コッパパン, ガイヤーン, かぼちゃのとうじゅう.

Menu for day 21: ごはん, しょうざけ, ジャがいものそばろに.

Menu for day 28: コーンラーメン, テジブルコギ, しおざけ.

Menu for day 1: ごはん, さばのゆうあんやき, ぶたにく.

Menu for day 8: ごはん, きのこハンバーグ, とうふのみそしる.

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

Menu for day 22: ごはん, チキンなんぼん, かきたまじる.

Menu for day 29: ごはん, いわしのかばやき, なすのみそしる.

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

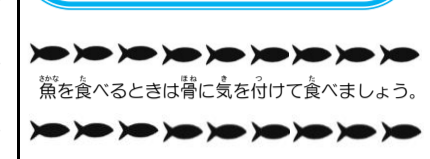
Menu for day 9: わかめごはん, おさかなナゲット, さんさいうどん.

Menu for day 16: カレーライス, ウィンナー, しょうが.

Menu for day 23: ごはん, しゅうまい, とうふのちゅうかスープ.

Menu for day 30: ハッシュドポークライス, オムレツ, しょうが.

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(コタミネーション)があります。



魚を食べるときは骨に気を付けて食べましょう。

Menu for day 10: りんごパン, ポテトカップ, グラタン.

Menu for day 17: ごはん, さわらのぼんず, みそしる.

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.

Menu for day 31: レタススープ, たりやき, 手キンバーガー.

●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。配付量は幼稚園児は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。

