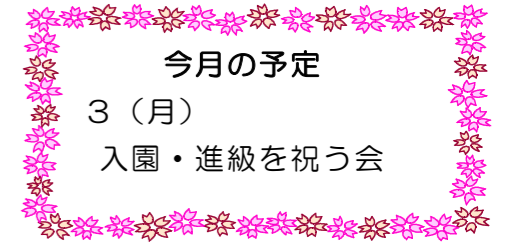




* 献立は行事や材料の都合などで変更になることがあります
 * このほかに1, 2歳児は午前中に牛乳などのおやつがあります



日	曜	主 食	副 食		おやつ	主な材料	
			お か ず	汁 物			
1	15	土	① 玄米入りごはん	② 鶏むね肉の照り焼き ③ キャベツともやしの炒めもの	④ 大根と油揚げの味噌汁	① 果 物 ② おかし ③● 牛 乳	七分米・発芽玄米・鶏肉・塩麴・キャベツ・もやし・しめじ ピーマン・人参・大根・大根葉・煮干し・昆布・えのき茸 油揚げ・長ねぎ・花かつお・柑橘類(せとか、デコソ等)・牛乳
3	17	月	① 桜海老と 筍の炊き込みご飯	② 鯖の木の芽焼き ③ 小松菜とキャベツのごま和え	④ じゃが芋とわかめの味噌汁	① 桜スコーン ②● 牛 乳	七分米・桜海老・筍・万能ねぎ・さわら・木の芽・塩麴・西京味噌 小松菜・人参・キャベツ・竹輪・ごま・じゃが芋・わかめ・えのき茸 しめじ・長ねぎ・小麦粉・桜花塩漬・きび糖・バター・卵
4	18	火	① 麻婆丼	② わかめと糸寒天のサラダ	③ 新玉ねぎとアスパラガスの味噌汁	①■ マカロニソテー ②● 牛 乳	七分米・豆腐・豚肉・長ねぎ・筍・人参・干し椎茸・生姜・ごま油 甜麺醬・コンク・わかめ・糸寒天・きゅうり・トマト・ハム・玉ねぎ アスパラガス・万能ねぎ・煮干し・マカニ・ゴッピ・マツ・赤ピ・マツ・チーズ
5	19	水	① ごはん	② 切り昆布と厚揚げの煮物 ③ ニラと新玉ねぎの和え物	④ レンコンのおろし汁	① 紅茶サブレ ②● 牛 乳	七分米・昆布・厚揚げ・人参・筍・絹さや・糸こんにゃく・きび糖・ニラ 玉ねぎ・もやし・ブナ・かまぼこ・ごま・かつお節・レンコン 生姜・えのき茸・大根・万能ねぎ・小麦粉・卵・紅茶・植物油・牛乳
6	20	木	① ごはん	② 春キャベツとリーゼットのトマト煮込み ③ もやしとブロッコリーのごまサラダ	④ きのことコーンのスープ	①♡ くるみ入りバナナブレッド ②● 牛 乳	七分米・トマト・キャベツ・リーゼット・スナップエンドウ・人参・玉ねぎ・コンク リーゼット・鶏肉・ブロッコリー・きゅうり・リーゼット・油・豆乳・白ごま・しめじ えのき茸・ゴッピ・かぶ・小麦粉・きび糖・牛乳・卵・卵ミ・バナナ・バター
7	21	金	① サモイと春野菜のスパゲティ	②▲ オリエンタルチキンサラダ	③■ ひよこ豆とほうれん草のスープ	① 苺マーブルケーキ ② ミルクティ	スパゲティ・筍・アスパラガス・キャベツ・サモイ・玉ねぎ・スナップエンドウ・コンク リーゼット・油・鶏肉・ほうれん草・しめじ・きゅうり・人参・白菜・トマト アモンド・ごま・マヨネーズ・小麦粉・バター・きび糖・練乳・卵・苺・ジャム
8	22	土	① ごはん	②◆ 卵ときくらげの炒めもの ③ もやしサラダ	④ キャベツと人参の味噌汁	①■ ミニアメリカンドッグ ②● 牛 乳	七分米・卵・筍・豚肉・長ねぎ・生姜・コンク・スナップエンドウ・ごま油 もやし・きゅうり・人参・ハム・万能ねぎ・ごま・きび糖・レモン 米酢・キャベツ・油揚げ・しめじ・貝割れ菜・小麦粉・ゴッピ・リーゼット
10	24	月	① ごはん	② 春野菜と豚肉の炒め煮 ③ きゅうりともやしの酢の物	④ 絹さやと筍の味噌汁	① 苺ゼリー ② 麦 茶	七分米・キャベツ・人参・豚肉・しめじ・スナップエンドウ・塩麴 玉ねぎ・きゅうり・わかめ・しらす・トマト・もやし・生姜・絹さや 筍・油揚げ・長ねぎ・苺・板ゼラチン・グラニュー糖・レモン・生クリーム
11	25	火	①■◆ 春の五目うどん	② 新じゃが芋と新玉ねぎの煮物 ③ かぶときゅうりのおかか和え	④	① メープルラスク ②● 牛 乳	干うどん・キャベツ・人参・豚肉・菜の花・しめじ・筍・干し椎茸 卵・じゃが芋・玉ねぎ・鶏肉・舞茸・ブナピー・ピーマン・赤ピ・マツ 万能葱・きゅうり・しめじ・かぶ・鯉節・食パン・バター・メープルシロップ
12	26	水	① 玄米入りごはん	②▲◆ 鮭フライ ③ 切り干し大根と もやしのごま酢和え	④ スナップエンドウと じゃが芋の味噌汁	①■ クッパ ② 麦 茶	七分米・発芽玄米・鮭・小麦粉・パン粉・卵・パセリ・キャベツ・玉ねぎ らっきょう・マヨネーズ・切り干し大根・人参・もやし・きび糖・ごま スナップエンドウ・じゃが芋・しめじ・大根・牛肉・ピザ・マツ・筍・干し椎茸
13	27	木	① チキンライス	② 新玉ねぎとトマトのサラダ	③■ キャベツの豆乳シチュー	① はちみつレモンケーキ ②● 牛 乳	七分米・鶏肉・グリルピザ・新玉ねぎ・マッシュルーム・赤パプリカ・ホールソルト トマト・胡瓜・パセリ・レモン・海老・リーゼット・油・キャベツ・しめじ・じゃが芋 豚肉・人参・アスパラガス・生クリーム・豆乳・小麦粉・バター・卵
14	28	金	① ごはん	② レンコンと鶏肉のきんぴら ③ 小松菜と人参のお浸し	④■ 飛鳥汁 (奈良県郷土料理)	① きび糖クッキー ②● 牛 乳	七分米・レンコン・人参・ごぼう・鶏肉・いんげん・ごま油・白ごま 万能ねぎ・小松菜・キャベツ・えのき茸・花かつお・白菜・長ねぎ 麩・舞茸・里芋・春菊・豆腐・小麦粉・きび糖・アモンド・バター・牛乳

~よろしくお願ひします~
 入園、進級おめでとうございます。
 私たち給食担当は、子どもたちが
 楽しい保育園生活をおくれるよう、
 食べることが楽しみになる、そんな
 時間を提供できるように精進してい
 きたいと思ひます。
 また保護者の方々には、安心して
 保育園にお子さんを頂けるよう
 に、子どもたちの健康や成長を考えた
 安心・安全な食を提供していきたく
 たいと思ひます。
 さらに、子どもたちが食べ物に興味
 を持つように様々な取り組みを行いま
 す。それが食べることを楽しみ、
 正しい食生活を身につけた大人になる
 ことを目標とした食育を行う第一
 段階の場である保育園での役割と考
 えています。いろいろな角度から取
 り組んでいきたいと思ひますので、
 ご意見やご要望がありましたらいつ
 でも声をかけてください。

**アレルギー対応が必要な
食品を使用する献立**

● = 「飲用牛乳」
 ◆ = 「卵そのもの」
 ▲ = 「マヨネーズ」
 ■ = 「肉類」 昼食汁物、おやつ
 ♡ = 「バナナ」

※アレルギー対応は事前に
 申し込みをして頂きます
 対応が必要な場合は、クラス
 担当へご相談下さい