

4月 給食だより



菫根本幼稚園 R3.4.7

ご入園・ご進級おめでとうございます。

春の暖かな日差しに包まれながら、新学期がスタートしました。これから一年間の給食を通して色々な食材に出会い、食べ物の名前や季節の味を知って欲しいです。1日3回の食事を大切に、たっぷり睡眠をとって元気に登園してください。

コロナ感染防止対策としまして、今年度も引き続き ○手洗い(手指の消毒)の徹底 ○配膳の過程での感染防止のため、可能な限りの品数の少ない献立で、適切な栄養摂取ができるようにする ○喫食直前までのマスクの着用 に努めてまいります。配膳は、接触を最小限にとどめるため、教職員で行います。また、飛沫感染防止対策として、前のお子さんとの間にパーテーションを設けます。

ご理解・ご協力の程よろしく申し上げます。

5 (月)	6 (火)	7 (水)	8 (木)	9 (金)
		始業式・入園式	☆天候や都合によって、献立やおやつを急に変更することがあります。ご了承がいます。	11時帰り
食塩相当量 g				
おやつ				星たべよ
12 (月)	13 (火)	14 (水)	15 (木)	16 (金)
11時帰り	11時帰り	11時帰り	バターコッペ 牛乳 クリームシチュー ポイルウインナー 薩摩芋 人参 玉葱 しめじ 鶏肉 シチュールウ コーン アスパラ	卵あんかけうどん 牛乳 竹輪の磯辺揚げ パイン うどん 鶏肉 人参 しめじ かまぼこ ほうれん草 卵 あげ 葱 白だし かつお 片栗粉 竹輪 天ぷら粉 青のり
			2.0 g	1.5 g
ポケモンクッキー	おかきもち	ホームパイ	—	—
19 (月)	20 (火)	21 (水)	22 (木)	23 (金)
菜の花ごはん 牛乳 豚汁 いちご	ハムピラフ 牛乳 コンソメスープ ミニフィッシュ	ゆかりごはん 牛乳 関東煮 うずらのたまご	筍ごはん 牛乳 切干大根の味噌汁 ミニゼリー	バターコッペ 牛乳 唐揚げ コールスローサラダ
白米 麦 ほうれん草 醤油 ゴマ 卵 砂糖 人参 大根 ごぼう 豚肉 豆腐 葱 蒟蒻 あげ 味噌 かつお	白米 人参 玉葱 ハム コ ーン ピース バター コン ソメ キャベツ ベーコン えのき コンソメ	白米 麦 ゆかり 大根 人 参 蒟蒻 半平 竹輪 がん も 白だし 醤油 かつお	白米 人参 鶏肉 筍 あげ 蒟蒻 醤油 砂糖 白だし 酒 切干大根 豆腐 しめじ 小松菜 味噌 かつお	鶏肉 片栗粉 生姜 大蒜 醤油 酒 キャベツ 人参 コーン きゅうり ドレッシ ング
1.1 g	2.8 g	1.8 g	1.2 g	1.3 g
—	—	—	しるこサンド	菊サブレ
26 (月)	27 (火)	28 (水)	29 (木)	30 (金)
麦ごはん 牛乳 麻婆豆腐 バナナ	じゃごご飯 牛乳 にゅうめん サーモンフライ	ふき入り味噌ごはん 牛乳 焼麩汁 いちご	昭和の日	カレーライス 牛乳 マスカットゼリー
白米 麦 豆腐 豚肉 椎茸 筍 葱 人参 ニラ 大蒜 生姜 中華スープ 砂糖 醬 油 味噌 片栗粉	白米 麦 しらす干し 醤油 砂糖 生姜 豆腐 あげ 鶏 肉 葱 そうめん 人参 白 だし 醤油 かつお	白米 ふき 人参 鶏肉 あ げ 蒟蒻 醤油 砂糖 酒 みりん 白だし 筍 豆腐 かまぼこ 玉葱 ほうれん草 かつお		白米 麦 じゃがいも 人参 玉葱 豚肉 ピース ワイン カレーウ 生姜 大蒜 ロ ーリエ
0.7 g	2.8 g	1.4 g	g	1.5 g
ラムネ	海苔巻きあられ	味しらべ		揚一番 ヤクルト

月平均の栄養価

エネルギー 496 kcal

たんぱく質 20.3 g



おねがい

☆15日から給食が始まります。幼稚園で始めて食べる食材がないよう原材料を確認していただき、お家で食べさせてアレル

ギーがないか確認して下さい。