

日	給食内容	3時のおやつ
1(水)	豚肉とじゃが芋の甘辛炒め 春キャベツの和え物 ブロッコリー りんご	紅まんじゅう
2(木)	魚のソース煮 春雨の酢の物 南瓜の甘煮 オレンジ	納豆ラスク
3(金)	スパニッシュオムレツ 和風スパゲティー トマト いちご	ココア蒸しパン
4(土)	ひじきご飯 春キャベツの味噌汁 バナナ	クッキー
5(日)		
6(月)	魚のオニオンマヨ焼き アスパラとベーコンのソテー 人参の甘煮 りんご	フライドポテト
7(火)	から揚げ 青梗菜のごま和え トマト いちご	南瓜クッキー
8(水)	五目蒸し卵 筍とふきの煮物 粉吹き芋 オレンジ	いちごジャムサンド
9(木)	豆腐のケチャップ炒め ※切昆布の当座煮 ※めざし りんご	お好み焼き
10(金)	春キャベツのコンソメスープ 野菜のナムル チーズ バナナ (ミルクパン)	ソーダブレッド
11(土)	親子丼 いちご	クラッカー
12(日)		
13(月)	ポークカレー 小松菜のおかか和え ブロッコリー オレンジ	牛乳もち
14(火)	炒り卵の中華あんかけ ※大豆入り煮昆布 トマト パイン	ナポリタン
15(水)	高野豆腐のそぼろ煮 シルバーサラダ ※ししゃも りんご	ホットケーキ
16(木)	魚の葱味噌焼き ひじきの煮物 スナックえんどう オレンジ	わかめチーズごはん
17(金)	コーン入り豆乳卵スープ ※新ごぼうのきんぴら ソーセージ炒め バナナ (コッパン)	フレックフロランタン
18(土)	肉うどん オレンジ	ウエハース
19(日)		
20(月)	魚のチーズ焼き 野菜の納豆和え ブロッコリー りんご	ポテトドーナツ
21(火)	レバーの甘辛煮 アスパラとツナのサラダ さつまいもの甘煮 オレンジ	チョコチップクッキー
22(水)	◎筍ごはん 鶏肉の香草パン粉焼き ひじきの華風和え トマト いちご	ショートケーキ
23(木)	豆腐のふわふわ揚げ 切り干し大根の煮付け ※かえり炒め パイン	シュガーラスク
24(金)	シチュー まめまめサラダ ブロッコリー バナナ (ロールパン)	焼きうどん
25(土)	ミートスパゲティー オレンジ	せんべい
26(日)		
27(月)	ツナとコーンの卵とじ 筍のきんぴら スティック胡瓜 りんご	あられ(防災食)・バナナ
28(火)	ハンバーグ もやしの梅肉和え トマト いちご	グリーンピースごはん
29(水)	昭和の日	
30(木)	鮭の塩焼き 春キャベツのサラダ 青のリポテト オレンジ	おつゆ麩の黒糖からめ

<一口メモ> ◎おたのしみランチ(筍ごはん) ※かみかみメニュー
月曜日から金曜日の主食は米飯です。3歳以上児はパンの日があります。

✿4月1日は保育園の誕生日です。お祝いに紅まんじゅうを作ります。

地産地消で安全な給食

- 県産で生産された「生産者の顔」が見える安心な旬の食材を取り入れた給食作りに努めて行きたいと思います。
- 旬の食材を調理室前に展示しますのでご覧ください。
- 4/11土 ばら組・ちゅうりっぷ組・ひまわり組のクラス懇談会にて、いつも子どもたちが食べているおやつのお食があります。

今月の地産地消 キャベツ

- みずみずしくやわらかくビタミンCが豊富です。
- 消化を促して体力を回復させる働きがあります。
- サラダやポトフなどいろいろな料理に万能です。

給食には牛乳がつきます。
(もも・さくら・つくし・たんぼぼ・すみれ)
3時のおやつにはスキムミルクがつきます。