



30年4月ランチメニュー



今月の栄養量 エネルギー：615Kcal たんぱく質：21.8g 脂質：18.8g 塩分：1.9g	旬の食材 ・たけのこ ・春キャベツ ・新たまねぎ ・レタス ・甘夏
---	--



～五感を知ろう～
 五感を使って味わう
 献立にはマークがついています。
 今月は
 『見る・目で感じよう』
 他にもあるかな？

新田保育園

※18日の食育、25日の食体験は5歳児さんが対象です。

月	火	水	木	金	土
2	3	4	5	6	7
給食休み	ハヤシライス 花野菜サラダ チーズ	ごはん 肉野菜炒め 大学かぼちゃ 豆腐とわかめの味噌汁	ふりかけごはん 白身魚の塩麹焼き ひじき大豆煮 えのきとほうれん草の味噌汁	ごはん 鶏肉の照り焼き 青のりポテト 大根としめじの味噌汁	スパゲティーナポリタン 具たくさんスープ パイン缶
9	10	11	12	13	14
	☆進級お祝い献立☆				
ごはん 肉豆腐 ブロッコリーのごま和え 切干大根とわかめの味噌汁	桜ごはん 鮭のコーンマヨ焼き 春キャベツの彩り和え 手まり麩と三ツ葉のすまし汁	ごはん ポークビーンズ マカロニサラダ レタスとコーンのスープ	ごはん かわいいの煮付け 胡瓜とささみの甘酢和え 小松菜とうす揚げの味噌汁	アマランサスごはん 鶏肉と厚揚げの炒め煮 ブロッコリーのおかか和え 南瓜とわかめの味噌汁	かやくうどん 南瓜煮 ゼリー
ココアちんすこう 牛乳	抹茶あずき蒸しパン 牛乳	豆乳ミルク餅 お茶	ポテトのマヨドレ焼き 牛乳	りんごゼリーとオールレーズン 牛乳	キャラメルリング 牛乳
16	17	18	19	20	21
		☆食育：たけのこ☆		☆お米丸と日本めぐり☆	
カレーライス コールスローサラダ チーズ	麦ごはん 柳川風煮 ほうれん草のお浸し 大根としめじの味噌汁	たけのこごはん 白身魚の南部焼き 高野豆腐煮 新玉葱とわかめのすまし汁	ミネラルロール ポークシチュー ひじきサラダ	ほうとう風うどん 春キャベツの和え物 オレンジ	焼きそば 具たくさん味噌汁 パナナ
フルーツヨーグルトとぼたぼた焼き お茶	ジャムサンド 牛乳	キャロットケーキ 牛乳	おにぎりと食べる煮干し お茶	水信玄餅風とほんち揚げ 牛乳	レモンフラワー 牛乳
23	24	25	26	27	28
	お誕生日会	☆食体験：玉葱の皮むき☆			
ごはん 豚肉の生姜炒め いんげんのごま和え 豆腐と青菜の味噌汁	カラフルピラフ 鶏肉の唐揚げ スパゲティーサラダ ブロッコリーとフチトマト コンソメスープ	ごはん 白身魚の西京焼き さつま芋と切り昆布の煮物 麩としめじのすまし汁	ごはん 肉じゃが 白菜のゆかり和え もやしともすくの味噌汁	ごはん 麻婆豆腐 中華ナムル ビーフンスープ	味噌ラーメン コロコロサラダ オレンジ
コーンフレーク 牛乳	お祝いケーキ アップルジュース	プリンとばりんこ 牛乳	きな粉マカロニ 牛乳	フルーツポンチ 牛乳	メロンパン 牛乳
30					
☆振替休日☆					