

日曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる
1 木	黒米ご飯 天ぷら(キス・かきあげ) 卯の花の炒り煮 もずく酢 具くざんみそ汁	牛乳(10時) バナナ(10時) フルーチェ せんべい	普通牛乳・さくらえび素干し・ きす・おかから・油揚げ・木綿豆腐・ 淡色辛みそ	精白米・薄力粉・調合油・砂糖	バナナ・たまねぎ・にら・にんじん・ ごぼう・根深ねぎ・生しいたけ・きゅうり・もずく・赤ピーマン・ ぶなしめじ・えのきだけ・まいたけ・かぶ・はくさい
2 金	大豆じやこご飯 鶏のてりやき 春雨サラダ 白菜のおひたし みそ汁(小松菜・油揚げ) みかん	牛乳(10時) クッキー(10時) 牛乳 まんじゅう	普通牛乳・大豆・しらす干し・ 鶏もも・かにかまぼこ・油揚げ・ 淡色辛みそ	ビスケット・精白米・綠豆はるさめ・ マヨネーズ・ごま・蒸しまんじゅう	にんじん・きょうな・はくさい・ぶなしめじ・冷凍コーン・こまつな・ たまねぎ・みかん
5 月	ご飯 メルルーサのみそ焼き くきわかめの煮付け ごま酢和え 豚汁	牛乳(10時) きな粉エハース(10時) 飲むヨーグルト ごましようゆおにぎり	普通牛乳・きな粉・メルルーサ・ 淡色辛みそ・油揚げ・ロースハム・ ぶたかた・木綿豆腐・ドリンクヨーグルト	精白米・砂糖・ごま・さといも・ 板こんにゃく・いりごま	くきわかめ・にんじん・生しいたけ・ れんこん・はくさい・きょうな・乾わかめ・だいこん・ごぼう・ 根深ねぎ
6 火	肉丼 大豆サラダ いそべ和え なめこ汁 グレープフルーツ	牛乳(10時) バナナ(10時) 牛乳 ジャムサンド	普通牛乳・ぶたかたロース・大 豆・さつま揚げ・木綿豆腐・赤 色辛みそ	精白米・しらたき・砂糖・さといも・ マヨネーズ・食パン	バナナ・たまねぎ・にんじん・きゅうり・ はうれんそう・はくさい・焼きのり・なめこ水煮缶詰・根深ね ぎ・グレープフルーツ・いちごジャム
7 水	きのこおこわ 筑前煮 ワインナー ゆかり和え みそ汁(里芋・生揚げ)	ジュース(10時) マンナ(10時) 牛乳 おかげおにぎり	油揚げ・鶏もも・ワインナー ソーセージ・生揚げ・淡色辛みそ・ 普通牛乳・削り節	ビスケット・精白米・板こんにゃく・ 砂糖・調合油・さといも	りんごジュース・にんじん・まいた け・えのきだけ・ぶなしめじ・ごぼ う・だいこん・れんこん・生しいた け・たけのこ水煮缶詰・はくさい・ こまつな・たまねぎ・乾わかめ
8 木	玄米ご飯 タラのオランダ揚げ 花野菜サラダ しもつかれ かきたま汁 ブチゼリー	飲むヨーグルト(10時) 星たべよ(10時) 牛乳 今川焼	ドリンクヨーグルト・たら・ ロースハム・ぎんぎけ・大豆・ 油揚げ・鶏卵・淡色辛みそ・普 通牛乳	精白米・薄力粉・マヨネーズ・ ブチゼリー・今川焼	たまねぎ・にんじん・あおのり・ブ ロッソリー・カリフラワー・冷凍 コーン・だいこん・こまつな・えの きだけ・乾わかめ
9 金	ハヤシライス らつきよう れんこんサラダ 牛乳 バナナ 昆布	牛乳(10時) アーモンドミックス(10時) ジュース せんべい	普通牛乳・ぶたもも	精白米・調合油・薄力粉・マヨ ネーズ・塩せんべい	たまねぎ・エリンギ・トマトケチャ ブ・トマト・らっきょう漬・れんこん・ かいわれ・にんじん・スイートコーン・ バナナ・りしりこんぶ・オレンジジュース
13 火	玄米ご飯 さばのみそ煮 ナポリ 三色ナムル みそ汁(里芋・ねぎ)	牛乳(10時) バナナ(10時) 牛乳 おかげおにぎり	普通牛乳・さば・赤色辛みそ・ ロースハム・油揚げ・淡色辛みそ	精白米・砂糖・マカロニ・スパ ゲティ・調合油・いりごま・ごま油・ さといも	バナナ・しょうが・たまねぎ・青 ピーマン・エリンギ・トマトケチャ ブ・はくさい・こまつな・にんじん・ ぶなしめじ・根深ねぎ・乾わかめ
14 水	中華丼 肉団子の甘酢あん かほちやの煮付け りんごジュース チーズ	牛乳(10時) 動物ゼット(10時) 飲むヨーグルト お好み焼き	普通牛乳・しぶえび・ぶたかた ロース・ぶたひき肉・プロセスチ ーズ・ドリンクヨーグルト・ 鶏卵・ワインソーセージ・ さくらえび素干し	片栗粉・精白米・砂糖・薄力粉	はくさい・にんじん・たけのこ水煮 缶詰・きくらげ・たまねぎ・生しい たけ・青ピーマン・トマトケチャ ブ・くりかぼちゃ・りんごジュ ース・あおのり
15 木	ご飯 ソーセージフライ 生揚げと里芋の煮物 白菜の納豆和え みそ汁(かぶ・えのき) もも缶	牛乳(10時) せんべい(10時) 牛乳 黒糖マカロニきな粉	普通牛乳・魚肉ソーセージ・鶏 卵・生揚げ・納豆・淡色辛みそ・ きな粉	塩せんべい・精白米・薄力粉・ パン粉・調合油・さといも・砂糖・ マカロニ・スパゲティ・黒砂糖	にんじん・はくさい・きゅうり・ かぶの葉・かぶ・えのきだけ・もも缶 詰
16 金	お肉たっぷりカレー 福神漬 海草サラダ 煮羽 豆乳 蒸しパン	ジュース(10時) えびせん(10時) 牛乳 バナナ	ぶたもも・ロースハム・鶏卵・ 豆乳・普通牛乳	精白米・じやがいも・調合油・ 和風ドレッシング・砂糖・ホット ケーキミックス・さつまいも	りんごジュース・たまねぎ・にんじ ん・グリーンピース・トマトケチャ ブ・福神漬・レタス・ブロッコリー・ 塩わかめ・黄ピーマン・きょうな・ バナナ
19 月	ご飯 かに玉 がんもと野菜の煮物 切干大根のナムル みそ汁(里芋・小松菜)	牛乳(10時) バナナ(10時) 乳酸飲料 しらすおにぎり	普通牛乳・鶏卵・かにかまぼ こ・がんもどき・淡色辛みそ・ 乳酸菌飲料・しらす干し	精白米・砂糖・片栗粉・ごま油・ さといも・いりごま	バナナ・根深ねぎ・グリーンピー ス・にんじん・ごぼう・切干だい こん・にんじん・はくさい・生わか め・えのきだけ・こまつな
20 火	玄米ご飯 ほっけの塩焼き 鶏肉と根菜の煮物 ごま和え みそ汁(豆腐・ねぎ)	牛乳(10時) ボーロ(10時) 牛乳 きな粉ラスク	普通牛乳・塩ほっけ・若鶏も も・淡色辛みそ・木綿豆腐・き な粉	衛生ボーロ・精白米・砂糖・ご ま・さといも・食パン・調合油	にんじん・れんこん・はくさい・ はうれんそう・根深ねぎ・生しいた け

☆ 今月の平均給与栄養量☆ 未満児

エネルギー	蛋白質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA (レノル当量:RE)	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
492 Kcal	16.9 g	13.6 g	253 mg	1.9 mg	164 μg	0.26 mg	0.35 mg	22 mg

☆ 今月の平均給与栄養量☆ 以上児

エネルギー	蛋白質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA (レノル当量:RE)	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
593 Kcal	20.7 g	15.4 g	215 mg	2.6 mg	201 μg	0.33 mg	0.36 mg	28 mg

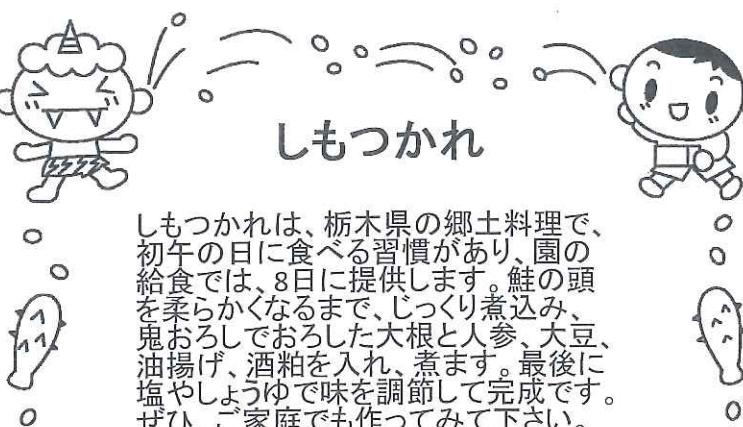
日曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる
☆ 21 水	いなり寿司 ヒレカツ マカロニサラダ しば漬け みそ汁(キャベツ・しめじ) ヨーグルト	ジュース(10時) ひじきビーフカツ(10時) 牛乳 黒糖蒸しパン	油揚げ・ぶたヒレ・鶏卵・淡色 辛みそ・ヨーグルト・普通牛乳	精白米・砂糖・薄力粉・パン 粉・調合油・マカロニ・スパゲ ティ・マヨネーズ・黒砂糖	りんごジュース・ひじき・にんじ ん・きゅうり・冷凍コーン・なすし ば漬・キャベツ・たまねぎ・ぶなし めじ
22 木	マー婆一丼 ごぼう巻と野菜の煮物 白菜のポン酢和え ぶどうジュース チーズ	牛乳(10時) アバランせんべい(10時) 牛乳 野菜ビスケット	普通牛乳・木綿豆腐・ぶたひき 肉・さつま揚げ・ロースハム・ プロセスチーズ	塩せんべい・精白米・調合油・ さといも・砂糖・いりごま・ビ スケット	根深ねぎ・生しいたけ・ごぼう・ にんじん・はくさい・きゅうり・冷凍 コーン・ぶどうジュース
26 月	ご飯 モロの煮付け 山菜の炒め煮 白菜のカニマヨネーズ和え すいとん汁	牛乳(10時) ウエハース(10時) ジース なめたけおにぎり	普通牛乳・まかじき・油揚げ・ こんにゃく・薄力粉	精白米・砂糖・マヨネーズ・板 にかまぼこ・若鶏もも・まぐ る油漬缶詰(白)	にんじん・ゆで干しそんまい・ゆ でたけのこ・ゆでわらび・せり・はく さい・靴わかめ・冷凍コーン・だい こん・根深ねぎ・りんごジュース・ えのきだけ味付け瓶詰
27 火	玄米ご飯 はんぺんフライ 根菜の豚バラ煮 おかか和え みそ汁(玉ねぎ・まいたけ)	牛乳(10時) バナナ(10時) 牛乳 焼きそば	普通牛乳・はんぺん・鶏卵・ぶ たぱら・削り節・木綿豆腐・淡 色辛みそ・ウインナーソーセー ジ	精白米・薄力粉・パン粉・調合 油・砂糖・中華めん	バナナ・だいこん・にんじん・はく さい・きゅうり・たまねぎ・まいた け・乾わかめ・青ビーマン・あおの り
28 水	お弁当の日	牛乳(10時) せんべい(10時) 牛乳 スコーン	普通牛乳	せんべい・ホットケーキミック ス・無塩バター・チョコレート	
29 木	他人丼 ちくわの磯辺揚げ スパゲティーサラダ みそ汁(大根・豆腐) せんべい オレンジ	牛乳(10時) マンナ(10時) フルーツヨーグルト せんべい	普通牛乳・ぶたかた・鶏卵・焼 きき輪・にかまぼこ・木綿豆 腐・淡色辛みそ・ヨーグルト	ビスケット・精白米・砂糖・薄 力粉・調合油・マカロニ・スパ ゲティ・マヨネーズ・塩せんべ い	たまねぎ・あおのり・きゅうり・ にんじん・冷凍コーン・だいこん・ だいこんの葉・まいたけ・ネープル・ バナナ・パインアップル缶詰・もも 缶詰

※ 材料の都合により、献立を変更する場合があります。

※ 水筒の中身は、水やお茶などでお願いします。

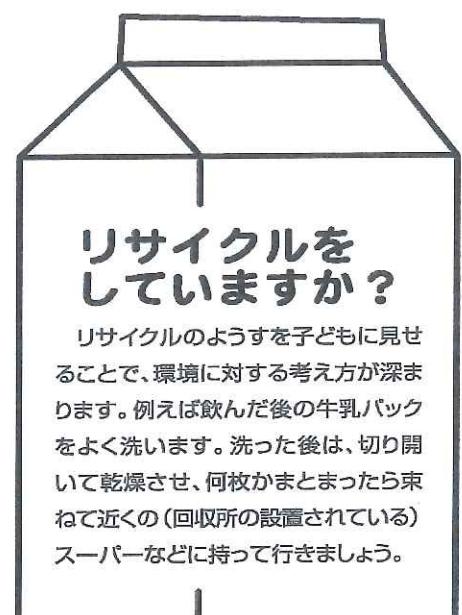
※ お箸セットは、毎日きれいに洗って持たせて下さい。

※ ☆印は、誕生会です。



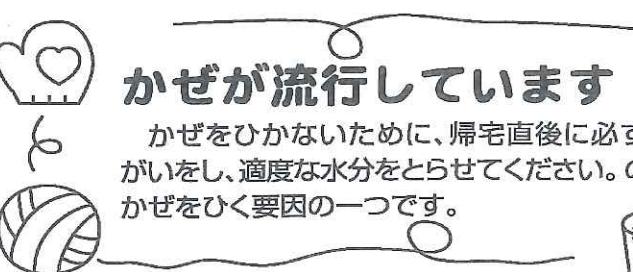
しもつかれ

しもつかれは、栃木県の郷土料理で、初午の日に食べる習慣があり、園の給食では、8日に提供します。鮭の頭を柔らかくなるまで、じっくり煮込み、鬼おろしでおろした大根と人参、大豆、油揚げ、酒粕を入れ、煮ます。最後に塩やしようとで味を調節して完成です。ぜひ、ご家庭でも作ってみて下さい。



リサイクルをしていますか?

リサイクルのようすを子どもに見せることで、環境に対する考え方を深めます。例えば飲んだ後の牛乳パックをよく洗います。洗った後は、切り開いて乾燥させ、何枚かまとまつたら束ねて近くの(回収所の設置されている)スーパーなどに持って行きましょう。



かぜが流行しています

かぜをひかないために、帰宅直後に必ず手洗いとうがいをし、適度な水分をとらせてください。のどの乾燥も、かぜをひく要因の一つです。

