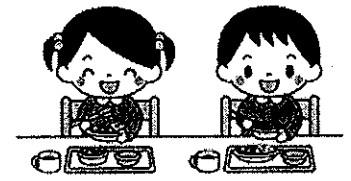


令和4年4月 保育園給食献立表

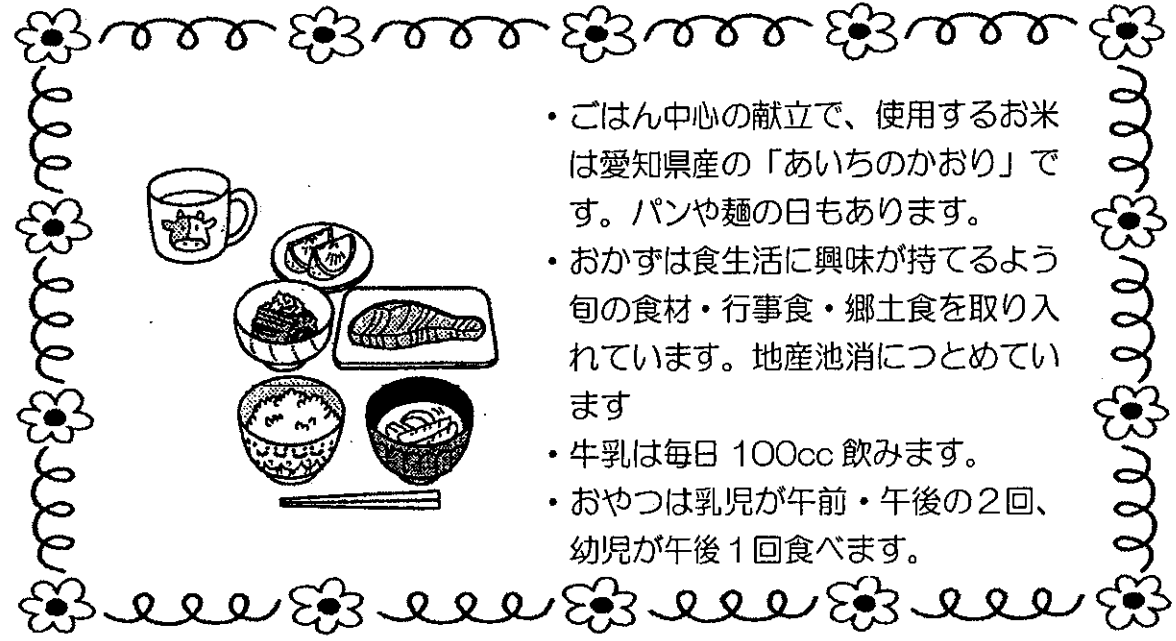
清須市学校給食センター

日	曜	献立名	血や肉や骨になる食品	働く力になる食品	体の調子を整える食品	乳児おやつ	全園児おやつ
1	金	ごはん すこやかさけ 牛乳 100ml ごはん 金平牛蒡 花形さつま煮付 ほうれん草炒め物 鶏肉煮付 照り焼きハンバーグ オレンジ (魚角煮 すまし汁 ミニゼリー)	牛乳 花型さつま ハンバーグ さけふりかけ	米 さとう 揚げ油	ごぼう にんじん こんにやく ほうれんそう しいたけ オレンジ	にんじんせんべい	きなこおかしミニバツク
2	土	うどん 牛乳 100ml 五目うどん ももゼリー	牛乳 鶏肉 かまぼこ	うどん ゼリー	たまねぎ にんじん ねぎ ほうれんそう 干しいたけ もも	紫芋 ふんわりせんべい	二色あられ ザラメせんべい
4	月	ごはん すこやかさけ 牛乳 100ml 切干大根煮付 スイートコーン ハムステーキ 小松菜炒め物 サーモンフライ ゼリー (若鶏の照り焼き ほうとう汁 ミニゼリー)	牛乳 ポロニアスライス サーモンフライ のりふりかけ	米 ゼリー 揚げ油 さとう 油	切干大根 しいたけ とうもろこし こまつな たまねぎ りんご	ポテトとほうれん草の おせんべい	コーンスタックソース味
5	火	ごはん すこやかおかし 牛乳 キャベツ和風ドレッシング和え もちサクポテト バイン缶 スナップエンドウ香りとえ 野菜炒め みそかつ (だいこんの旨煮 野菜スープ ミニゼリー)	牛乳 ローレンスカツ みそ おかかふりかけ	米 ドレッシング もちサクポテト 揚げ油	キャベツ とうもろこし スナップエンドウ たまねぎ ビーマン 赤ビーマン 黄ビーマン 青じそ粉 バイン	かぼちゃポーロ	アンパンマンのソフトせんべい りんごジュース100ml
6	水	ごはん すこやかわかめ 牛乳 蓮根煮付 揚げかぼちゃ 竹輪煮付 黄桃缶 ブロックリー中華炒め タンドリーチキン風 (いわし梅煮 えのきのみそ汁 ミニゼリー)	牛乳 茎わかめ 焼きちくわ 鶏肉 わかめふりかけ	米 さとう ドレッシング 揚げ油	れんこん ブロッコリー しいたけ かぼちゃ 黄桃	まんまるソフトせんべい	お米deいちごの スティックケーキ
7	木	ごはん 牛乳 カレーライス(じゃがいも煮) イタリアンサラダ 豆乳プリン	牛乳 豚肉 ハム 豆乳プリン	米 じゃがいも 米粉カールウ ドレッシング	にんじん たまねぎ トマト キャベツ きゅうり 赤ビーマン とうもろこし	カルマダふわせん 発芽玄米入り	星食べよ(しお味) ぶどうジュース100ml
8	金	ごはん 牛乳 鮭の塩焼き 合わせみそ汁 ゆかり和え	牛乳 さけ 豆腐 油揚げ わかめ みそ	米 さとう	だいこん ねぎ もやし はくさい こまつな 赤しそ粉	オレンジ	Ca&鉄入りおこめリング 甘口しょうゆ味
9	土	うどん 牛乳 100ml みそうどん みかんゼリー	牛乳 鶏肉 油揚げ かまぼこ みそ	うどん さとう ゼリー	にんじん ねぎ えのきたけ はくさい みかん	野菜入りそふとせん	おせんべいサラダ味 はっぴーラムネ
11	月	ごはん 牛乳 さばおかし煮 けんちん汁 お浸し いちご	牛乳 さばおかし煮 鶏肉 豆腐 油揚げ	米 さといも さとう	にんじん だいこん ごぼう ねぎ 干しいたけ はくさい もやし ほうれんそう いちご	アンパンマンの ベビーせんべい	ミニハート こめ粉ロールクッキー
12	火	米粉入りパン 牛乳 焼きそば ハムステーキ 豆乳杏仁フルーツ	牛乳 豚肉 かまぼこ 青のり 豆乳 煎焼きポロニアステーキ	米粉入りパン 焼きそばめん サラダ油 ゼリー	にんじん キャベツ みかん バイン 黄桃	おかかせんべい	さつまポテト 牛乳100ml
13	水	ごはん 牛乳 鶏そぼろ丼 白みそ汁 ツナ和え	牛乳 鶏肉 油揚げ 豆腐 わかめ みそ まぐろフレーク	米 さとう じゃがいも	たまねぎ にんじん とうもろこし いんげん しょうが だいこん ねぎ キャベツ きゅうり	りんご	お米のババロア
14	木	ごはん 牛乳 コーンピラフ コロケ(さつまいもの甘煮) 千切り野菜スープ ミニゼリーもも	牛乳 鶏肉 ベーコン	米 マーガリン コロケ 揚げ油 ゼリー	赤ビーマン たまねぎ マッシュルーム とうもろこし パセリ にんじん はくさい みずな もも	ふわふわチップ じゃがいも味	うす焼きサラダせんべい オレンジジュース100ml
15	金	ごはん 牛乳 麻婆豆腐 春雨スープ ナムル	牛乳 豚肉 豆腐 みそ 焼豚	米 さとう ごま油 かたくり粉 はるさめ	ねぎ たけのこ にんじん 干しいたけ もやし にんにく しょうが たまねぎ チンゲンサイ はくさい とうもろこし だいこん きゅうり	おこさませんべい	ひこうきビスケット
16	土	うどん 牛乳 100ml きつねうどん ぶどうゼリー	牛乳 鶏肉 油揚げ ゼリー	うどん さとう ゼリー	たまねぎ にんじん ねぎ ぶどう	カルシウム入り ベビースティック	つぶせんべい きな粉棒
18	月	ごはん 牛乳 ハヤシライス ポイルウインナー グリーンサラダ バインアップル	牛乳 牛肉 ポークファンク	米 じゃがいも 米粉ハヤシルウ ドレッシング	にんじん たまねぎ マッシュルーム グリーンピース トマト ブロッコリー キャベツ きゅうり バイン	ソフトな小魚せん	つぶせんべい きな粉棒
19	火	白玉うどん 牛乳 野菜あんかけ ホキフライ(鶏肉団子あまみだれ) 青菜和え	牛乳 鶏肉 かまぼこ 油揚げ ホキサクフリフライ	白玉うどん かたくり粉 揚げ油	にんじん はくさい 干しいたけ ねぎ キャベツ もやし こまつな 広島菜 京菜 大根菜	Ca&鉄入り きらきらコーンのおほしさま	こつぶじゃがあられ ヤクルト85ml
20	水	ごはん 牛乳 ピピンバ 華風スープ フルーツカクテル	牛乳 牛肉 鶏肉 豆腐 わかめ	米 さとう ごま油 ゼリー	ぜんまい にんにくしょうが にんじん もやし ほうれんそう たまねぎ とうもろこし いらいちご ブルーベリー レモン みかん 黄桃 バイン	がんばれ野菜家族	米粉カップケーキ メープル風味
21	木	ごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き どさんこ汁 おかか和え	牛乳 照り焼きチキン 豚肉 豆腐 みそ かつお節	米 じゃがいも さとう	にんじん とうもろこし ねぎ はくさい キャベツ きゅうり	フルーチェ いちご 牛乳	アンパンマンのしょうゆせんべい 野菜&フルーツジュース100ml
22	金	ごはん 牛乳 メバルの味噌焼き 吉野汁 しそひじき和え	牛乳 鶏肉 メバルの味噌焼 ひじき	米 かたくり粉 さといも	こんにやく にんじん 干しいたけ だいこん ねぎ キャベツ もやし こまつな しその実	むらさきいものおせんべい	お米deりんごタルト
23	土	うどん 牛乳 100ml わかめうどん りんごゼリー	牛乳 豚肉 かまぼこ わかめ	うどん ゼリー	たまねぎ にんじん ねぎ りんご	ふんわりソフトせん	コーンポタージュ風味 サラダおかし
25	月	ハイジ 牛乳 ミートボール ポテトスープ コーンサラダ	牛乳 味付け肉団子 鶏肉	ハイジ じゃがいも ドレッシング	にんじん たまねぎ えだまめ キャベツ きゅうり みずな とうもろこし	アンパンマンの おこめボール	あまからせん
26	火	ごはん 牛乳 五目ごはん 唐揚げ(鶏肉の照煮) すまし汁 オレンジ	牛乳 豚肉 油揚げ 鶏肉 かまぼこ 豆腐	米 さとう サラダ油 揚げ油 かたくり粉	たけのこ にんじん 干しいたけ いんげん にんにく しょうが えのきたけ はくさい みつば オレンジ	ソフトな塩せん	スイートコーンおかし 赤ぶどうジュース100ml
27	水	ごはん 牛乳 ツナそぼろ丼 みそ汁 磯和え ミニゼリーりんご	牛乳 まぐろフレーク 油揚げ 豆腐 みそ のり	米 さとう さといも ゼリー	たまねぎ にんじん えだまめ とうもろこし だいこん しめじ ねぎ もやし はくさい ほうれんそう りんご	バナナ	ロールケーキ プレーン
28	木	ごはん ゆかり 牛乳 ハンバーグマトソース コーンスープ フレンチサラダ	牛乳 ハンバーグ ベーコン チキン水蒸	米 さとう 米粉ホワイトウ サラダ油	たまねぎ にんじん とうもろこし パセリ ブロッコリー キャベツ きゅうり 赤しそ粉	ふわふわチップ にんじん味	みかんゼリー
30	土	うどん 牛乳 100ml ほうとううどん やさいゼリー	牛乳 鶏肉 油揚げ わかめ みそ	うどん ゼリー	はくさい にんじん ねぎ かぼちゃ しいたけ みかん	かぼちゃせんべい	きなこあられ 花せんべい

園での給食について



ご入園、ご進級おめでとうございます。
園での給食は、栄養バランスはもちろんのこと、安全を第一に考え、子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食づくりをしています。



- ・ごはん中心の献立で、使用するお米は愛知県産の「あいちのかおり」です。パンや麺の日もあります。
- ・おかずは食生活に興味を持てるような旬の食材・行事食・郷土食を取り入れています。地産池消につとめています
- ・牛乳は毎日 100cc 飲みます。
- ・おやつは乳児が午前・午後の2回、幼児が午後1回食べます。

毎月19日は「食育の日」、「おうちでごはんの日」

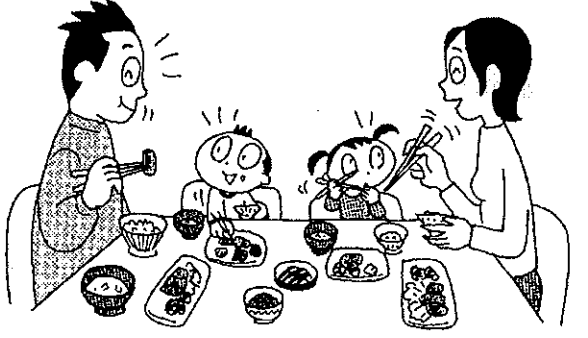
「あいち食育いきいきプラン」では、「食育の日」である毎月19日に合わせ、この日を「おうちでごはんの日」とし、早めに帰宅して、家族や友人と一緒に食卓を囲むよう勧めています。家族の生活習慣が異なるなかで、毎日は難しいかもしれませんが、週に1回、月に1回からでも、そうした機会を作っていきましょう。

家族とコミュニケーションをとりながら食事をすると、次のような良い点があります。

【食事がたのしくなる】
みんなと一緒に食事は食の楽しさを実感し、心の安定をもたらします。さらに買物・調理を一緒に行えば、一層きずなを深めてくれます。

【食文化・マナーの伝承】
箸の正しい持ち方や食事の作法・マナー、食文化などを親が子どもに伝えることで良い習慣や正しい知識を身につけることができます。

【規則正しい食生活づくり】
1人の食事では、簡単な献立になったり、時間も不規則になりがちです。1日3食、規則正しく、バランスの良い食事を家族一緒に習慣づけていきましょう。



献立名の()内は0・1歳児の別献立です。都合により献立を変更する場合があります。毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日」です。