

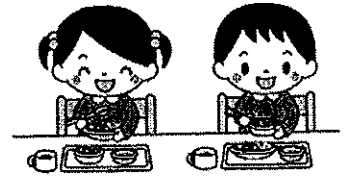
令和4年4月 幼稚園給食献立表

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
12	火	米粉入りパン 焼きそば ハムステーキ 牛乳 豆乳杏仁フルーツ	牛乳 豚肉 かまぼこ 青のり 豆乳 荒挽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 パイン 黄桃
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
14	木	ごはん 牛乳 コーンピラフ コロッケ 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 コロッケ 揚げ油 ゼリー	赤ピーマン 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
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
19	火	白玉うどん 牛乳 野菜あんかけ ホキフライ 青菜和え	牛乳 鶏肉 かまぼこ 油揚げ ホキサクフライ	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
20	水	ごはん 牛乳 ビビンバ 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 いらいご ブルーベリー レモン みかん 黄桃 パイン
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
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 メバルの甘味噌漬 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
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
26	火	ごはん 牛乳 五目ごはん 唐揚げ 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
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
28	木	ごはん ゆかり 牛乳 ハンバーグトマトソース コーンスープ フレンチサラダ	牛乳 ハンバーグ ベーコン チキン水煮	米 さとう 米粉ホワイトルウ 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

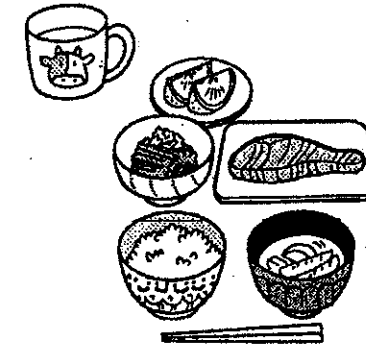
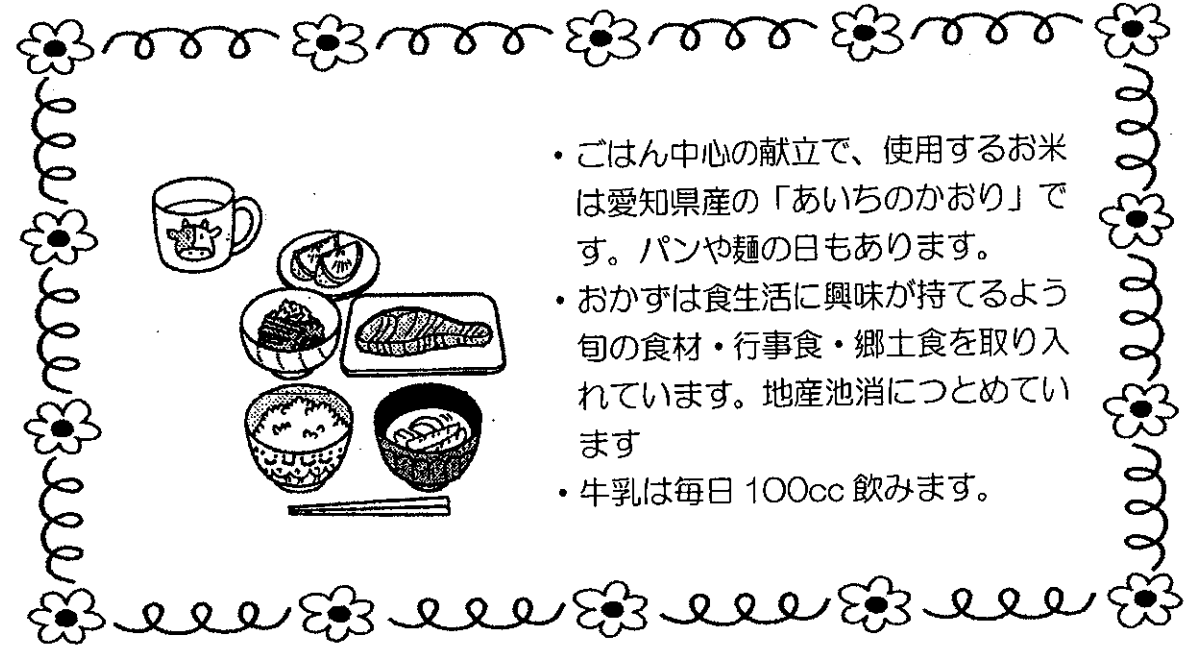
都合により献立を変更する場合があります。 毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日」です。

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。

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と一緒に習慣づけていきましょう。

