

令和5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	水	米粉入りパン 焼きそば 肉団子 牛乳 フルーツゼリー和え	牛乳 豚肉 かまぼこ 青のり 味噌汁肉団子	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 いちご みかん パイナップル 黄桃
13	木	ごはん 五目ごはん さわらの梅みそ焼き 牛乳 豆腐のすまし汁 パインアップル	牛乳 鶏肉 さわら梅みそ漬け	米 さとう サラダ油	たけのこ ごぼう 干しいたけ にんじん いんげん だいこん えのきたけ みつば パイナップル
14	金	ごはん メンチカツ 合わせみそ汁 牛乳 ツナ和え	牛乳 豆腐 油揚げ みそ キャベツ入りメンチカツ わかめ まぐろフレーク	米 揚げ油 さとう	だいこん たまねぎ ねぎ キャベツ きゅうり にんじん
17	月	ごはん ハヤシライス ポイルウインナー 牛乳 グリーンサラダ ミニゼリーりんご	牛乳 牛肉 ポークスキネスフランク	米 じゃがいも 米粉ハヤシルウ ドレッシング ゼリー	にんじん たまねぎ マッシュルーム グリンピース トマト ブロッコリー きゅうり キャベツ りんご
18	火	ごはん さばおかか煮 のっぺい汁 牛乳 ゆかり和え	牛乳 さばおかか煮 鶏肉 豆腐	米 さといも かたくり粉	だいこん えのきたけ ねぎ キャベツ もやし ごまつな 赤しそ粉
19	水	ごはん 鶏肉の唐揚げ 春雨スープ 牛乳 中華和え	牛乳 鶏肉 かまぼこ ハム	米 かたくり粉 揚げ油 はるさめ さとう ごま油	にんにく しょうが はくさい たまねぎ いら とうもろこし チンゲンサイ きゅうり もやし
20	木	ごはん ツナそぼろ丼 白みそ汁 牛乳 お浸し オレンジ	牛乳 まぐろフレーク 豆腐 油揚げ わかめ みそ	米 さとう じゃがいも	たまねぎ にんじん えだまめ とうもろこし だいこん えのきたけ ねぎ はくさい もやし ほうれんそう オレンジ
21	金	ハイジ ハンバーグケチャップソース コーンスープ 牛乳 フレンチサラダ	牛乳 ハンバーグ ベーコン チキン水煮	ハイジ 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 みずな
24	月	白玉うどん 野菜あんかけうどん 豆腐の包み焼き 牛乳 浅漬け ミニゼリーもも	牛乳 鶏肉 こんぶ かまぼこ 油揚げ 豆腐の包み焼き	白玉うどん かたくり粉 ゼリー	はくさい ほうれんそう 干しいたけ ねぎ だいこん きゅうり にんじん もも
25	火	ごはん さんまみぞれ煮 吉野汁 牛乳 しそひじき和え	牛乳 鶏肉 豆腐 さんまみぞれ煮 ひじき	米 さといも かたくり粉	こんにゃく にんじん 干しいたけ だいこん ねぎ ごまつな キャベツ もやし しその実
26	水	ごはん ピビンバ わかめスープ 牛乳 豆乳杏仁フルーツ	牛乳 牛肉 焼豚 わかめ 豆乳	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 はくさい えのきたけ いら とうもろこし みかん パイナップル 黄桃
28	金	ごはん コーンピラフ 照り焼きチキン 牛乳 野菜スープ	牛乳 ベーコン 鶏肉 かまぼこ	米 マーガリン さとう じゃがいも	たまねぎ マッシュルーム とうもろこし パセリ にんじん キャベツ みずな えだまめ

※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。

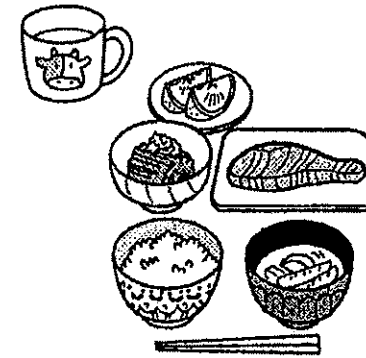
給食について



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、子どもたちの健康づくりに役立ちたいと考えております。



給食の構成



◎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、旬の食材・行事食・郷土食を取り入れています。地産地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」

「食育」とは、食べ物に興味をもち、食について学ぶことです。

「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られています。

家族の生活時間が異なる中で、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けると良いですね。

