

令和6年4月 幼稚園給食献立表

清須市学校給食センター

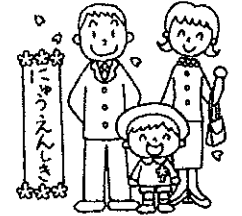
日	曜	献立名	血や肉や骨になる食品	働く力になる食品	体の調子を整える食品
10	水	米粉入りパン 焼きそば ハムステーキ フルーツポンチ 牛乳	牛乳 豚肉 かまぼこ ポロニアステーキ 青のり	米粉入りパン 焼きそばめん サラダ油 ゼリー	にんじん キャベツ いちご みかん パイン 黄桃
11	木	ごはん コロツケ 五目汁 ゆかり和え 牛乳	牛乳 鶏肉 豆腐 油揚げ かまぼこ	米 豚肉のコロッケ 揚げ油	だいこん しめじ ねぎ キャベツ きゅうり もやし 赤しそ粉
12	金	ごはん いわし梅煮 豚汁 浅漬け 牛乳	牛乳 いわし梅煮 豚肉 豆腐 油揚げ みそ 塩こんぶ	米 さといも	だいこん ごぼう ねぎ はくさい きゅうり にんじん みずな
15	月	ごはん ハヤシライス ポイルウインナー グリーンサラダ 牛乳	牛乳 豚肉 ポークスキンレスフランク	米 じゃがいも 米粉ハヤシルウ サラダ油 さとう	にんじん たまねぎ グリンピース トマト ブロッコリー きゅうり キャベツ
16	火	白玉うどん 五目あんかけうどん ささみカツ おかか和え 牛乳	牛乳 豚肉 かまぼこ 油揚げ かつお節 ポテトとお米のささみカツ	白玉うどん 揚げ油 かたくり粉 さとう	にんじん はくさい 干しいたけ ねぎ キャベツ ほうれんそう もやし
17	水	ごはん 麻婆豆腐 春雨スープ 中華和え 牛乳	牛乳 豚肉 豆腐 みそ かまぼこ ハム	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 にんにく しょうが はくさい たまねぎ にら とうもろこし チンゲンサイ きゅうり もやし
18	木	ごはん さんまみぞれ煮 白みそ汁 青菜和え 牛乳	牛乳 さんまみぞれ煮 油揚げ 豆腐 わかめ みそ	米 さといも	はくさい ねぎ こまつな キャベツ きゅうり にんじん 広島菜 京菜 大根菜
19	金	ごはん チャーハン しゅうまい 華風スープ オレンジ 牛乳	牛乳 焼豚 ポークしゅうまい 鶏肉 かまぼこ	米 サラダ油	にんじん たまねぎ 干しいたけ ねぎ だいこん チンゲンサイ はくさい とうもろこし オレンジ
22	月	ごはん 豚肉のしょうが炒め 呉汁 しそひじき和え 牛乳	牛乳 豚肉 大豆 油揚げ 豆腐 みそ ひじき	米 さとう かたくり粉	しょうが にんにく たまねぎ にんじん えのきたけ だいこん ごぼう ねぎ こまつな キャベツ もやし しその実
23	火	ブルーベリーパン 鶏肉の唐揚げ ポテトスープ フレンチサラダ 牛乳	牛乳 鶏肉 ベーコン まぐろフレーク	ブルーベリーパン さとう かたくり粉 揚げ油 じゃがいも サラダ油	にんにく しょうが にんじん たまねぎ だいこん パセリ キャベツ きゅうり とうもろこし
25	木	ごはん ごぼう入りつくね どさんこ汁 ツナ和え 牛乳	牛乳 ごぼう入りつくね 豚肉 豆腐 みそ まぐろフレーク	米 じゃがいも さとう	だいこん とうもろこし ねぎ キャベツ こまつな にんじん
26	金	ごはん 五目ごはん 鮭の塩焼き 豆腐のすまし汁 ミニゼリーもも 牛乳	牛乳 鶏肉 鮭塩焼き 豆腐	米 さとう サラダ油 ゼリー	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 はくさい みつば もも
30	火	ごはん ハンバーグトマトソースかけ コーンスープ 和風サラダ 牛乳	牛乳 ハンバーグ ベーコン	米 ドレッシング 米粉ホワイトルウ	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

※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。



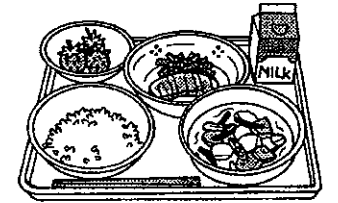
給食について



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、子ども達の健康づくりに役立ちたいと考えております。

主な内容

- ◎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。また、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」

食は命の源で、私たちが生きていくのに欠かせないものです。子どもたちがすこやかに育つためにも、毎日の食生活がとても重要になります。
また、「あいち食育いきいきプラン2025」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」としています。

家族団らんの役割

●食事が楽しくなる

みんなと一緒に食卓を囲むことは、食の楽しさを実感し、心の安定をもたらします。さらに、買い物・調理を一緒に行えば、一層絆を深めてくれます。

●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、時間も不規則になったりしがちです。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ましょう。

