令和 2年　4月の給食献立表

桂 堂 学 園

月	火	水	木	金	土
毎日提供 午前…牛乳 昼…主食 麦茶		1日　始業式 カレーライス 福神漬 和風サラダ もずくスープ オレンジ	2日 ジャージャーうどん ブロッコリーと卵のサラダ わかめと豆腐のスープ バナナ	3日 さばの塩焼き 大根とベーコンの炒め煮 けんちん汁 りんご	4日 豚肉と春野菜の生姜焼き ひじきのサラダ 大根としめじのみそ汁 オレンジ
6日 じゃが芋と厚揚げの煮物 きゅうりとしらすの酢の物 春キャベツのゴマみそ汁 りんご	7日 もずく丼 ささみときゅうりの中華和え 具沢山のだし活スープ バナナ	8日　花まつり お花畑ごはん 鶏のさっぱり煮 マカロニサラダ もやしとニラのみそ汁 ゼリー	9日 ナポリタン シーザーサラダ 春野菜のスープ オレンジ	10日 肉豆腐 水菜とツナのサラダ なめこと豆腐のみそ汁 りんご	11日 かれいのおろし煮 春雨の酢の物 豚汁 バナナ
13日 鶏肉と大根の煮物 キャベツとカニカマの酢の物 かぶとしめじのみそ汁 オレンジ	14日 鶏みそそぼろ丼 小松菜のサラダ ニラ玉スープ バナナ	15日 ポークケチャップ キャベツとハムのサラダ ふのりと豆腐のみそ汁 りんご	16日 ソース焼きそば 大根サラダ チンゲン菜とえのきのスープ ヨーグルト	17日　お誕生会 竹の子ごはん 鶏のから揚げ ポテトサラダ 春雨とひき肉のスープ ケーキ バナナ	18日 プチハンバーグ 4色ナムル もずくと玉ねぎのみそ汁 オレンジ
20日 じゃが芋と厚揚げの煮物 ほうれん草のゴマ和え キャベツとえのきのみそ汁 りんご	21日 手作り弁当 	22日 ハヤシライス 福神漬 レタスサラダ めかぶスープ オレンジ	23日 あんかけうどん かぼちゃの甘煮 トマトと卵のスープ ゼリー	24日 胚芽パン すき焼きコロッケ ツナコーンサラダ 押し麦とかぶのスープ りんご	25日 鮭の甘塩焼き 切り干し大根と高野豆腐の煮物 せんべい汁 バナナ
27日 鶏肉と大根の煮物 きゅうりとカニカマの酢の物 玉ねぎと油揚げのみそ汁 オレンジ	28日 カラフルなっとう丼 春キャベツとさつま揚げの炒め物 大根と人参のみそ汁 りんご	29日　昭和の日 	30日 和風きのこパスタ ちくわとツナのマヨ和え わかめと野菜のスープ ヨーグルト		

【給食だより】　✿子どもたちの健康を支える「給食」ヽ(^o^)丿✿

給食は子どもに必要なエネルギー・栄養素（量）を補給するだけでなく、毎日の生活の中で、先生やお友だちと一緒に、意欲を持って食に関わる体験を積み重ねながら、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合うことをねらいとしています。

★おいしい給食

子どもたちに必要な栄養を届けるために、食の”おいしさ”はとても大切です。食経験の少ない子どもには、食べにくい食品や料理が多くあります。園では、いろいろな食べ物に挑戦しながら、”おいしい”と感じることができる正しい味覚が育つように支援しています。

①子どもの発達を考慮したおいしさ

咀嚼・嚥下機能、消化吸収を考慮して、
食材の切り方や加熱方法を調整しています。

②子どもが安心できる味付け

同じ食材でも、その時々によって違いがありますが、
子どものために、安定した味付けを心がけています。

③出来たてのおいしさ

適温で提供することでおいしさを確保！
食べる時間に合わせて調理しています。

④新鮮な食材のおいしさ

旬の食材はおいしさ抜群！
子どもが挑戦しやすいように食材を選別しています。