

平成29年 4月分 給食献立表

桂堂学園

月	火	水	木	金	土
 <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>※食物アレルギー表示について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卵→[卵] ・ナッツ類→[ナ] ・鮭→[鮭] ・えび→[え] ・かに→[か] ・そば→[そ] ・ごま→[ご] </div> <p>毎日提供 午前…牛乳 昼…主食 麦茶</p>					1日
3日	4日	5日	6日	7日	8日 花まつり
和風チャフチェ 小松菜のサラダ カブとしめじの りんご みそ汁	カレーライス 福神漬け 大根サラダ わかめスープ オレンジ	ほっけの塩焼き カブのオリーブマリネ きのこ鶏の 味噌バター汁 バナナ	塩ラーメン 春キャベツとちくわの ゴママヨ和え[卵] りんご	コロケ マカロニサラダ[卵] えのき茸とねぎの みそ汁 ヨーグルト	シューマイ もやしときゅうりの 中華和え キャベツとお麩の みそ汁 キウイ
10日	11日	12日	13日	14日	15日
豚肉と野菜の 生姜焼き 切り干し大根と 海藻の和え物 なめこと豆腐の みそ汁 オレンジ	三色丼[卵] 春雨の酢の物 大根とわかめの みそ汁 バナナ	さんまの煮つけ ひじきの五目煮 せんべい汁 りんご	親子うどん[卵] さつまいもの甘煮 水菜とカニカマの ゴマ酢和え[か] オレンジ	千キン南蛮 ほうれん草の ゴマ和え もやしとニラの みそ汁 キウイ	えびシューマイ[え] もやしときゅうりの 中華和え キャベツとお麩の みそ汁 ゼリー
17日	18日	19日	20日	21日 誕生会	22日
和風チャフチェ 小松菜のサラダ カブとしめじの りんご みそ汁	しらす納豆 きんぴらごぼう きゅうりもみ 白菜とぶのりの みそ汁 バナナ	タラフライ カブのオリーブマリネ 豚汁 オレンジ	ナポリタン レタスサラダ めかぶと卵のスープ りんご	たけのこごはん 鶏の照り焼き スパサラダ[卵] 春雨とひき肉の スープ ケーキ いちご	フレンチハンバーグ フロッキーと ツナのサラダ[卵] えのき茸とねぎの みそ汁 ヨーグルト
24日 手作り弁当	25日	26日	27日	28日	29日 昭和の日
	鶏みそとほろ丼 小松菜とベーコンの サラダ もやしとニラの みそ汁 バナナ	ほっけの塩焼き 引き昆布の煮物 具沢山のだし活 スープ オレンジ	きつねうどん かぼちゃの甘煮 水菜とささみの サラダ りんご	千キン南蛮 ほうれん草の ゴマ和え もやしとニラの みそ汁 ゼリー	
30日	<p>豚肉と野菜の 生姜焼き 切り干し大根と 海藻の和え物 なめこと豆腐の みそ汁 キウイ</p>				

【給食だより】

～給食のおいしさと楽しさ～

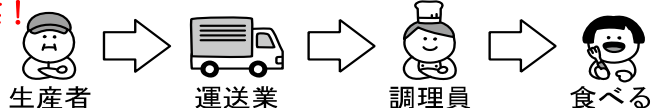
おいしい給食

給食は、栄養を補給するだけでなく、お友達とのかかわりを通して食べる事を楽しみあい、豊かな食の体験を積み重ねていくことをねらいとしています。

子ども達に必要な栄養を届ける為に、食の”おいしさ”はとても大切です。桂堂学園では健康的な食を、子ども達が”おいしい”と感ずることができるように考えて、給食を作っています。

- ①毎日出来たてのおいしさ！ …適時・適温はおいしさの必須条件。食べる時間に合わせて調理します。
- ②新鮮な旬の食材のおいしさ！ …安心・安全な食材を納品して貰い、旬の食材は栄養も豊富です。
- ③空腹時に食べるおいしさ！ …身体を動かしてお腹を空かすことがポイント。
- ④子どもの発達を考慮した食事のおいしさ！ …消化吸収・咀嚼機能を考慮して調理しています。
- ⑤食に携わる人に感謝する気持ちから生まれるおいしさ！

楽しい給食



食の楽しさは食そのもののおいしさと、人とのコミュニケーションから生まれるものです。子ども達が、毎日の食事と誕生会や行事食を通して、食の楽しさと大切さを感じられるように配慮しています。