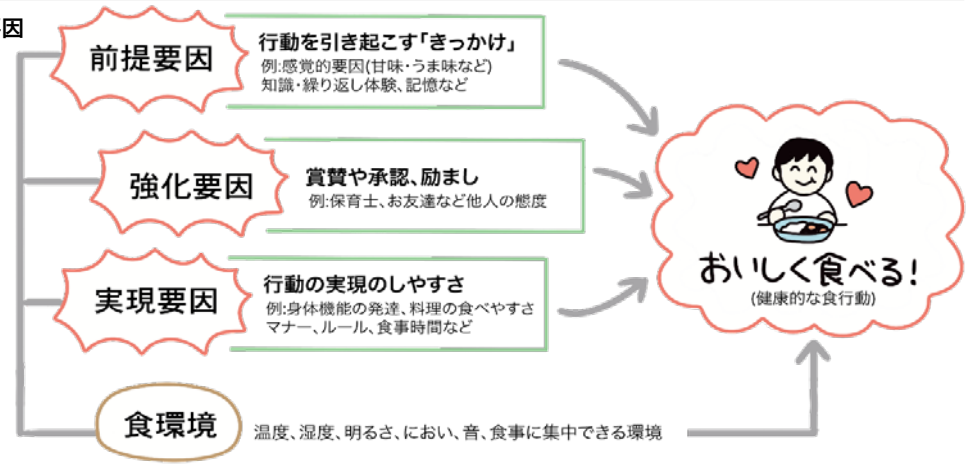
令和5年　4月　給食献立表

桂 堂 学 園

月	火	水	14	金	土
毎日提供 午前…甘酒 ミネラルスープ 牛乳 昼…主食 麦茶					1日　始業式 豚肉の マーマレード焼き 人参ツナサラダ えのき茸と キャベツのみそ汁 りんご
3日 回鍋肉 もやしのサラダ なめこと 豆腐のみそ汁 オレンジ	4日 ネバネバ丼 ささみと きゅうりの中華和え 具沢山だし活スープ りんご	5日 春野菜の吉野煮 青菜の磯しらす和え 大根と 油揚げのみそ汁 オレンジ	6日 ちゃんぽん麺 アスパラと ポテトのサラダ バナナ	7日　花まつり集会 お花畑ごはん 鶏のさっぱり煮 マセドアンサラダ 花麩と 豆腐のすまし汁 ゼリー	8日 鯖の竜田揚げ キャベツと カニカマの酢の物 具沢山みそ汁 バナナ
10日 新じゃがと 鶏肉の煮物 きゅうりのなめ茸和え 玉ねぎと わかめのみそ汁 りんご	11日 ビビンバ丼 ちくわと ツナのマヨ和え めかぶスープ ヨーグルト	12日 豚肉の マーマレード焼き 人参ツナサラダ えのき茸と キャベツのみそ汁 オレンジ	13日 ソース焼きそば 大根サラダ ニラ玉スープ バナナ	14日 ほっけの塩こうじ焼き 切干大根の煮物 豚汁 オレンジ	15日 肉豆腐 ほうれん草のごま和え かぶと しめじのみそ汁 りんご
17日 春野菜の吉野煮 青菜の磯しらす和え 大根と 油揚げのみそ汁 オレンジ	18日　誕生会 たけのこごはん ポークカツレツ 和風サラダ わかめスープ ケーキ	19日 カレーライス ツナコーンサラダ もずくスープ りんご	20日 わかめうどん かぼちゃの甘煮 かぶの塩こうじ漬け バナナ	21日　手作り弁当 	22日 ちくわの磯辺揚げ 春雨の酢の物 せんべい汁 オレンジ
24日 肉豆腐 ほうれん草のごま和え かぶと しめじのみそ汁 りんご	25日 親子丼 ひじきの五目煮 ふのりと 豆腐のみそ汁 オレンジ	26日　パンの日 タンドリーチキン キャベツと ハムのサラダ 春野菜のポトフ ゼリー	27日 ナポリタン コールスローサラダ かき卵スープ バナナ	28日 鮭の甘塩焼き 春雨の五目煮 けんちん汁 りんご	29日　昭和の日

給食をおいしく食べる

子どもは、毎日の生活と遊びの中で様々な体験を積み重ねて、健康的な嗜好と食習慣の基礎を築きます。給食はまさに「食べる教材」です。学園では、「おいしく食べる」ことができるように、様々な点に配慮しながら食事支援をしています。

★「おいしく食べる」ために大切な3つの要因