平成31年　4月分　給食献立表

桂 堂 学 園

月	火	水	木	金	土
1日　始業式	2日	3日	4日	5日	6日
ハヤシライス 福神漬け 水菜とカニカマのサラダ ニラ玉スープ オレンジ	鶏肉と細竹の甘辛煮 きゅうりとしらすの酢の物 かぶとしめじのみそ汁 バナナ	肉豆腐 のり風味サラダ 大根と人参のみそ汁 ヨーグルト	ちゃんぽん スナップエンドウと卵のサラダ りんご	とり天 ほうれん草のゴマ和え 玉ねぎと油揚げのみそ汁 オレンジ	赤魚の西京焼き スパサラダ 春キャベツのゴマみそ汁 バナナ
8日 花まつり	9日	10日	11日	12日	13日
お花畑ごはん 鶏のさっぱり煮 ポテトサラダ 細竹とわかめのみそ汁 りんご	マーボー丼 ひじきのサラダ チンゲン菜とえのき茸のスープ オレンジ	豚肉と野菜の生姜焼き 春色サラダ なめこと豆腐のみそ汁 ゼリー	親子うどん さつま芋の甘煮 かぶの浅漬け バナナ	アジフライ 小松菜のサラダ せんべい汁 りんご	肉じゃが きゅうりともやしの中華和え もずくのみそ汁 オレンジ
15日	16日	17日	18日	19日	20日
カレーライス 福神漬け 水菜とツナのごま酢和え ニラ玉スープ バナナ	シューマイ 春雨サラダ 大根と油揚げのみそ汁 オレンジ	ネバネバ丼 春キャベツとさつま揚げの炒め物 春雨とひき肉のスープ りんご	五目野菜肉団子 春キャベツとハムのサラダ ふのりと豆腐のみそ汁 バナナ	鮭の甘塩焼き 引き昆布の煮物 豚肉と白菜のみそ汁 オレンジ	鶏肉のカラメルバター照り煮 レタスサラダ もやしとにらのみそ汁 ヨーグルト
22日	23日	24日	25日	26日　誕生会	27日
鶏肉と細竹の甘辛煮 きゅうりとしらすの酢の物 かぶとしめじのみそ汁 りんご	玄米パン チリコンカン スナップエンドウと卵のサラダ わかめスープ オレンジ	肉豆腐 のり風味サラダ 大根と人参のみそ汁 ゼリー	ジャージャー麺 大根サラダ めかぶのスープ バナナ	竹の子ごはん イカリング もやしのサラダ 春野菜の具だくさんスープ ケーキ　✿　いちご	豚肉とキャベツのみそ炒め ごぼうとささみのサラダ なめこと豆腐のみそ汁 オレンジ
29日　昭和の日	30日　退位の日				
	手作り弁当の日 	毎日提供 午前…牛乳 昼…主食 麦茶			

【 給食だより 】　✿給食のおいしさと楽しさ✿

は、五感をフル稼働して、新しい食べ物に挑戦し、たくさんの経験を積み重ねていく中で、健康な食べ物を「おいしい」と感じることができる「正しい味覚と嗜好」を獲得していきます。また、お友達と一緒に給食を楽しく食べる体験から子どもの社会性が育ちます。　園では、毎日の給食を「食育の教材」として位置づけ、丁寧な食事支援を行っています。

＜子どもに伝えたい！給食のたのしさ＞

食の楽しさは、人とのコミュニケーションから生まれます。園では、1年の様々な行事を通して、四季を感じ、日本の文化に触れる機会があります。子どもたちは、お友達と一緒に食べる毎日の給食と、誕生日会や年中行事等、特別な食事を通して食の楽しさと大切さを学びます。

お正月

節分

桃の節句

端午の節句

七夕