



# 給食たより

旭ヶ丘こども園

令和5年

月	火	水	木	金	土
◎毎日果物がつきます。 ◎(土)はおにぎりの日です。 (3・4・5歳児) ◎★が新メニューです。 ◎今月は年長の リクエストメニューです。 ** * * * * *		<b>1</b> 豆腐ハンバーグ スパサラダ みそ汁(かぶ、しめじ) 熱量 431kcal りんごジュース 牛乳 きなこマカロニ	<b>2</b> カレーライス ツナコーンサラダ わかめスープ 熱量 513kcal 野菜ジュース スキムミルク パン耳かりんとう	<b>3</b> 【ひな祭り誕生会】 花ちらし寿司 鶏の唐揚げ、茶碗蒸し はまぐりの潮汁 熱量 452kcal 牛乳 カルピス 桃のロールケーキ	<b>4</b> しゅうまい もやしときゅうりの中華和え みそ汁(玉ねぎ、わかめ) 熱量 320kcal りんごジュース 牛乳 せんべい
<b>6</b> ブルコギ 大根サラダ みそ汁(わかめ、豆腐) 熱量 380kcal 野菜ジュース 牛乳 チーズドック	<b>7</b> きつねうどん かぼちゃの甘煮 ささみときゅうりの中華和え 熱量 370kcal 牛乳 フルーツポンチ	<b>8</b> 手羽中の唐揚げ 和風サラダ せんべい汁 熱量 440kcal りんごジュース スキムミルク ピザまん	<b>9</b> 牛丼 ★切り干し大根のごまサラダ★ チンゲン菜とえのきのスープ 熱量 518kcal 野菜ジュース 牛乳 フレンチトースト	<b>10</b> カレイのおろし煮 春菊のごま和え 豚汁 熱量 333kcal 牛乳 スキムミルク サクサクチーズマフィン	<b>11</b> のり塩チキン マカロニサラダ みそ汁(キャベツ、えのき) 熱量 326kcal りんごジュース 牛乳 せんべい
<b>13</b> 【パンの日】 ロールパン、★洋風厚焼き玉子★ キャベツとハムのサラダ 具沢山だし活スープ 熱量 315kcal 野菜ジュース 牛乳 桃まんじゅう	<b>14</b> ミートソーススパゲティ ブロccoliと卵のサラダ もずくスープ 熱量 429kcal 牛乳 りんごジュース パウムクーヘン	<b>15</b> 【お別れ会】 サンドウィッチ、エビフライ ポテトグラタン、シーザーサラダ 野菜スープ、フチカップスイーツ 熱量 392kcal りんごジュース 牛乳 ごまクッキー	<b>16</b> シチューオンライス キャベツとりんごのサラダ トマトと卵のスープ 熱量 411kcal 野菜ジュース フルーチェ	<b>17</b> ちくわの磯辺揚げ 引き昆布の煮物 五目みそ汁 熱量 344kcal 牛乳 スキムミルク 胚芽ロールパン	<b>18</b> 【卒園式】 ほっけの塩焼き 切り干し大根の炒め煮 とり汁 熱量 370kcal りんごジュース 牛乳 せんべい
<b>20</b> バラ大根 小松菜とちくわの酢みそ和え みそ汁(なめこ、豆腐) 熱量 371kcal 野菜ジュース スキムミルク アメリカンドック	<b>21</b> 【春分の日】	<b>22</b> みそラーメン ポテとブロッコリーのサラダ 熱量 394kcal りんごジュース 牛乳 ピザトースト	<b>23</b> タコライス ちくわときゅうりのツナマヨ和え キャベツと卵のスープ 熱量 448kcal 野菜ジュース フルーツヨーグルト	<b>24</b> 鮭のマリネ ポテトサラダ みそ汁(豚肉、もやし) 熱量 440kcal 牛乳 スキムミルク マーブルケーキ	<b>25</b> ササミフライ レタスサラダ みそ汁(長ねぎ、豆腐) 熱量 341kcal りんごジュース 牛乳 せんべい
<b>27</b> ごぼうとウィンナーのピラフ 洋風厚焼き卵、キャベツとハムのサラダ 具沢山だし活スープ 熱量 438kcal 野菜ジュース スキムミルク チーズ蒸しパン		<b>28</b> 肉ごぼううどん 水菜とちくわのサラダ 熱量 296kcal オレンジジュース 牛乳 やみつきトースト	<b>29</b> ポークケチャップ マセドアンサラダ もずくのかき玉スープ 熱量 477kcal りんごジュース ヨーグルトムース	<b>30</b> ビビンバ丼 春雨の酢の物 ニラ玉スープ 熱量 431kcal 野菜ジュース 牛乳 ドーナツ	<b>31</b> 鯖の塩焼き 小松菜のサラダ けんちん汁 熱量 382kcal 牛乳 スキムミルク クリームパン

おいしくて縁起がよい  
はまぐり

はまぐりは、同じ貝殻同士でない  
と形があわないため昔から夫婦和合  
の象徴とされてきました。そのため、  
ひな祭りや結婚式の料理によく使わ  
れます。ビタミンB2やミネラルが豊  
富なおいしい貝です。

ぽっかり食べ  
していませんか？



和食は主食のご飯を中心に、いろいろな副  
食物を交互に食べることで口の中がよく  
味わうことができますので、交互に食べるよう  
にしましょう。

※「ぽっかり食べ」とは「片喰」ともいいますが、1つの料理を全部食べてからほかの料理を片喰ずつ食べていくことです。