



日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	12歳児 たんぱく質 総量 食塩相当量	どんぐりおやつ
7土	入園式						
9月	進級式						
10火	午前保育						ぱりんこ、マシュマロ オレンジジュース
11水	午前保育						カルシウム煎餅、ラムネ りんごジュース
12木	あんぱんまん煎餅 オレンジジュース	午前保育(10時おやつ)				10時おやつで飲み物が出ますので、 コップの持参をお願いします。	きな粉餅、ミニゼリー カルピスジュース
13金	スマイルポテト りんごジュース	午前保育(10時おやつ)					雪の宿 オレンジジュース
16月	ご飯 ハンバーグ ポテトサラダ 玉葱とコーンのスープ(年長・中) リッツジャムサンド(年少)	ハンバーグ ツナ	胡瓜、にんじん 新玉ねぎ、コーン	精白米 砂糖 新じゃが芋、マヨネーズ	ケチャップ、ウスターソース 食塩 コンソメ、薄口醤油、食塩、バセリ	416 kcal 14.4 g 11.1 g 2.0 g	動物ビスケット りんごジュース
17火	ご飯 鶏肉とじゃが芋のバーベキュー焼き ブロッコリーのサラダ 豆腐と薄揚げの味噌汁(年長・中) リッツジャムサンド(年少)	鶏肉 味噌、薄揚げ、豆腐	ブロッコリー、にんじん 青ねぎ	精白米 新じゃが芋、砂糖	にんにく、ケチャップ、ウスターソース、とんかつソース 焼煎胡麻ドレッシング かつおだし	450 kcal 20.2 g 13.2 g 1.9 g	バタークッキー カルピスジュース
18水	キャロットライス チキンカツ 糸こんにゃく 豆乳スープ(年長・中) リッツジャムサンド(年少)	チキンカツ 豆乳	にんじん にんじん、胡瓜 ほうれん草、新玉ねぎ、にんじん	精白米 サラダ油 糸こんにゃく	コンソメ とんかつソース、食塩 和風胡麻醤油ドレッシング バセリ、コンソメ、食塩	417 kcal 14.6 g 11.1 g 1.6 g	さつまいもトースト お茶
19木	ご飯 豚肉の生姜炒め 卵焼き ほうれん草と人参の味噌汁(年長・中) リッツジャムサンド(年少)	豚肉 卵焼き 味噌	キャベツ、にんじん、新玉ねぎ、ピーマン ほうれん草、にんじん	精白米 サラダ油、砂糖	生姜、かつおだし、濃口醤油、みりん、料理酒 かつおだし	405 kcal 19.4 g 10.1 g 2.0 g	ホームパイ マシュマロ オレンジジュース
20金	カレーライス ハムとキャベツのサラダ オレンジ	豚肉 ハム	新玉ねぎ、にんじん、グリーンピース 春キャベツ、コーン、にんじん、胡瓜 オレンジ	精白米、サラダ油、新じゃが芋 フレンチドレッシング	にんにく、カレールウ	446 kcal 11.9 g 12.3 g 1.9 g	ハッピーターン ラムネ りんごジュース
23月	わかめご飯 白身魚フライ 大根サラダ 春野菜の豚汁(年長・中) リッツジャムサンド(年少)	炊き込みわかめ 白身魚フライ ツナ 豚肉、薄揚げ、味噌	大根、胡瓜、コーン 新玉ねぎ、にんじん、いんげん、春キャベツ	精白米 サラダ油 サラダ油、新じゃが芋	とんかつソース 青じそドレッシング かつおだし	416 kcal 17.1 g 10.4 g 1.6 g	プリン お茶
24火	チキンライス ミートボール マカロニサラダ	鶏肉 ミートボール ツナ	新玉ねぎ、にんじん、ピーマン にんじん、胡瓜	サラダ油、精白米 マカロニ、マヨネーズ	コンソメ、ケチャップ、ウスターソース、料理酒、食塩 食塩	447 kcal 13.9 g 13.2 g 1.6 g	ビスコ ミニゼリー カルピスジュース
25水	ご飯 鯖の味噌煮 ほうれん草のおかか和え 豆腐とわかめのすまし汁(年長・中) リッツジャムサンド(年少)	鯖、味噌 かつお節 豆腐、わかめ	ほうれん草、にんじん 青ねぎ	精白米 砂糖 砂糖	生姜、濃口醤油、料理酒、みりん 濃口醤油 かつおだし、薄口醤油、みりん、食塩	422 kcal 17.3 g 12.5 g 1.7 g	ほたはた焼き オレンジジュース
26木	ミートスパゲティ チキンナゲット 青りんごゼリー	合挽ミンチ	新玉ねぎ、にんじん、トマト、グリーンピース	スパゲティ、オリーブ油、砂糖 サラダ油 青りんごゼリー	にんにく、ケチャップ、ウスターソース、コンソメ、食塩 チキンナゲット	452 kcal 15.7 g 15.4 g 1.4 g	カルシウムウエハース マシュマロ りんごジュース
27金	創立記念日						

## ご入園、ご進級おめでとうございます！

新入園児さんを迎え、新年度がスタートしました。  
新しい生活に、みんなわくわく、  
ときどきしている事と思います。  
今年度も、「安全・安心しておいしい給食」  
を届けていきますので、  
どうぞよろしくお願ひ致します。



## ☆大切にしていること☆

## 安全・安心な給食

給食を提供するうえで、大切なのが「衛生管理」  
です。手洗いを基本に、食材の検品・洗浄、器具の  
消毒・使い分け、仕上りの温度の確認(細菌が死  
滅する90度、90秒以上の加熱)など、  
調理員1人1人が常に責任感をもって  
調理をしています。

## おいしい・だのしい給食

木の実幼稚園の給食では、飽きがこないように、  
和洋中のメニューを取り入れたり四季を感じて  
もらえるように、旬の食材を使ったり、行事食  
をだしたり、子ども達が園で育てた  
野菜を給食に入れたい、年長さん  
になるとバイキングをしたり、みんなで  
食べることで、おいしいやだのしいなど、  
何かを感じてもらえるよう、食育にも  
力を入れていきたいと考えています。



## 給食について

4月の献立は、年長・年中組さんが、今まで通り主  
食・主菜・副菜・汁物を基本とした献立になってい  
ます。年少組さんは、給食に慣れてもらうために、  
最初は汁物を控え、リッツにジャムを挟んだ「リッ  
ツジャムサンド」のおやつにしました。5月から汁  
物が出てくるので、楽しみにしててくださいね♪

「おいしい」と喜んでもらえる様に、様々な工夫  
をしながら毎日頑張りたいと思います。



## ～旬の食材～



玉ねぎ・じゃが芋・キャベツは、  
新玉ねぎ、新じゃが芋、春キャベツを  
使用しています。

## [ 月間栄養価一覧表 ]

2018年 4月  
予定献立

日	曜	献立名	一人分量 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g		
16	月	ご飯, ハンバーグ, ポテトサラダ, コンソメスープ	334.79	416	14.4	11.1	61.8	2.0		
17	火	ご飯, 鶏肉とじゃが芋のバーベキュー焼き, ブロッコリーのサラダ, 味噌汁	363.05	450	20.2	13.2	58.8	1.9		
18	水	キャロットライス, チキンカツ, 糸こんにゃくサラダ, 豆乳スープ	343.70	417	14.6	11.1	62.1	1.6		
19	木	ご飯, 豚肉の生姜炒め, 卵焼き, 味噌汁	384.25	405	19.4	10.1	56.3	2.0		
20	金	カレーライス, ハムとキャベツのサラダ, オレンジ	306.65	446	11.9	12.3	69.2	1.9		
23	月	わかめご飯, 白身魚フライ, 大根サラダ, 春野菜の豚汁	320.90	416	17.1	10.4	60.4	1.6		
24	火	チキンライス, ミートボール, マカロニサラダ	189.48	447	13.9	13.2	64.1	1.6		
25	水	ご飯, 鯖の味噌煮, ほうれん草のおかか和え, すまし汁	349.80	422	17.3	12.5	55.8	1.7		
26	木	ミートスパゲティ, チキンナゲット, 青りんごゼリー	225.32	452	15.7	15.4	59.2	1.4		
期間内の合計			2817.94	3871	144.5	109.3	547.7	15.7		
動物性脂質比率 32.2%			一日あたりの平均		313.10	430	16.1	12.1	60.9	1.7
			基準値		0.00	405	14.2	11.7	60.8	1.5
			充足率		0.0	106.2	113.4	103.4	100.2	113.3