



4月分 予定献立表

幼稚園用

○村田町学校給食センター○

今月の給食目標

きまりを守って準備をしよう

日曜	給食がない学校	行事食等	献立名		使用する主な材料			栄養価 エネルギー kcal たんぱく質 g 脂質 g 塩分 g
			主食	おかず	赤色の食品 <small>あかいいろ しょうけんとく からだ (体をつくる)</small>	緑色の食品 <small>みどりいろ しょうけんとく からだ (体の調子を整える)</small>	黄色の食品 <small>きいろ しょうけんとく からだ (無や力になる)</small>	
10	水		給食はありません		<p>いただきます</p> <p>ごちそうさま</p> <p>給食がはじまります 楽しい給食の時間にしましょう♪</p>			
11	木		給食はありません					
12	金		給食はありません					
15	月		給食はありません					
16	火		給食はありません					
17	水		給食はありません					
18	木		給食はありません					
19	金		給食はありません					
23	火	入学・進級 お祝い給食	小麦ごはん	ポークカレー キャベツとハムのサラダ キャラメルプリン				ぶたにく スkimミルク ハム なまクリーム
24	水		チャーハン	ポークシュウマイ 春雨のサラダ 中華コーンスープ	ハム ぶたにく たまご	たまねぎ にんじん ねぎ しいたけ きゅうり キャベツ もやし コーン スリムねぎ	こめ サラダあぶら さとう はるさめ かたくりこ こむぎこ パンこ	452 17.0 14.3 2.3
25	木		米粉パン いちごジャム	アーモンドチキン ほうれん草とコーンのソテー 肉団子のクリームスープ	とりにく ウィナー だいす skimミルク ぶたにく みそ	ほうれんそう コーン セロリー マッシュルーム たまねぎ にんじん チンゲンサイ	こめこ ジャム こむぎこ さとう サラダあぶら アーモンド パター じゃがいも ベשמメルウ	470 22.7 18.0 1.9
26	金		ごはん	サバの竜田揚げ オレンジ 小松菜のごま和え とり肉のうすくず汁	サバ ちくわ とりにく なると とうふ	こまつな もやし にんじん えのきたけ チンゲンサイ ねぎ しょうが オレンジ	こめ さとう かたくりこ サラダあぶら ごま	479 19.7 17.5 1.6
30	火		ごはん	肉みそ レモンソーダゼリー ナムル 豆腐のスープ	ぶたにく だいす とりにく とうふ わかめ なると みそ	たけのこ にんじん たまねぎ しいたけ しょうが にんにく ほうれんそう ねぎ だいこん はくさい グリンピース	こめ サラダあぶら さとう かたくりこ ごま	492 20.1 13.1 1.8
月平均栄養価			エネルギー： 473kcal		たんぱく質： 19.9g	脂質： 15.7g	塩分： 1.9g	

※都合により献立・材料を変更する場合があります。 ※ごはんは鉄分やビタミンの強化米を加えています。

※マークがある17日～19日は「地場産品給食の日」です。材料の太字は町内産です。

そら豆太郎です!
給食で使用する村田町の食材を毎月紹介します。

じょうぶな歯をつくらう!
「カルシウムたっぷりメニュー」

よかんて食べよう!
「かみかみメニュー」

イラスト出典元『家庭とつながる!新食育ブック①～⑤』小川万紀子監修 少年写真新聞社
『たよりになるね!食育ブック①～⑤』小川万紀子監修 少年写真新聞社