

## 4 月分 予定献立表

今月の給食目標

## きまりを守って準備をしよう

幼稚園用 ○村田町学校給食センター○

				献立名		使用する主な材料			栄養価
В	曜	給食が ない学校	行事食等	主食	おかず	赤色の食品 (体をつくる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	黄色の食品 (熱や労になる)	エネルギー koal たんぱく質 g 脂 質 g 塩 分 g
10	水	給食はありません							3
11	木	給食はありません							
12	金	給食はありません					いただきます	ではないできる。	
15	月	給食はありません			<b>らりません</b>	2 m m m m m m m m m m m m m m m m m m m			
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			<b>うりません</b>				-
19	金	給食はありません			5りません	<b>給食がはじまります</b> 楽しい給食の時間にしましょう♪			
23	火		にゅうがくしんきゅう <b>入学・進級</b> いわ・まゅうしょく お祝い給食	<sup>58</sup> 麦ごはん	ボークカレー キャベツとハムのサラダ キャラメルブリン	ぶたにく スキムミルク ハム なまクリーム	たまねぎ にんじん しょうが にんに グリンピース キャベツ きゅうり ブロッコリー	く <b>こめ</b> むぎ じゃがいも サラダあぶら マカロニ さとう ドレッシング カレールウ	488 17.1 13.5 1.6
24	水			チャーハン	ポークシュウマイ 養育のサラダ <sup>505か</sup> 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		452 17.0 14.3 2.3
25	木			まめま 米粉パン いちごジャム	<ul><li>アーモンドチキン</li><li>ほうれん<sup>章</sup>とコーンのソテー</li><li></li></ul>	とりにく ウインナー だいす スキムミルク 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 ベシャメルルウ	22.7 18.0
26	金			ごはん	サバの篭笛揚げ オレンジ	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 チンゲンサイ ねぎ しょうが オレン		479 19.7 17.5 1.6
30	火			ごはん		<i>₽</i> ₃	たけのこ にんじん たまねぎ しいた しょうが にんにく ほうれんそう ね だいこん はくさい グリンピース		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									-
つごう こんだて ざいりょう へんこう ばあい てつぶん きょうかまい くわ まめたろう ま									

※都合により献立・材料を変更する場合があります。

※ごはんに鉄分やビタミンの強化米を加えています



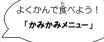
※√ マークがある17日~19日は「地場整品給食の日」です。 材料の大学は航内整です。



まめたるう **そら豆太郎**です<u>!</u> きゅうしょく しょう むらたまち しょくざい 給食で使用する村田町の食材を 転用紹介します。



「カルシウムたっぷりメニュー」



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