

🍷 令和3年4月





	月	火	水
日	5・12・19・26	6・20・27	7・14・21・28
献立	ごはん ゴロッとタラメンチ ぽかぽか陽気な ポンポンサラダ 海の宝石箱	ごはん レトロな酢豚 シャキシャキ漬け 若草汁	玄米 るんるん気分の 炊き合わせ 納豆 沢煮椀 果物
主なアレルギー	卵・えび	小麦	小麦
おやつ	おからセサミ	甘酒よもぎ蒸しパン	あざりと春キャベツの オイルパスタ
主なアレルギー	小麦	小麦	小麦

＜給食1回分の栄養目標量＞				
	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	ビタミンC
以上児	585kcal	17～26g	270mg	18mg
未満児	480kcal	16～24g	225mg	18mg

- ☆自家製無添加ヨーグルトが毎日出ます。おやつもすべて手作りで。
- ☆アレルギー体質、体調の悪いお子さんには、随時対応いたします。遠慮なくお申し付けください。
- ☆卵アレルギーのお子さんにはノンエッグマヨネーズを、魚アレルギーのお子さんには肉を、乳アレルギーのお子さんには豆乳を使用します。
- ☆可能な限り無農薬有機栽培の食材を使用しているため入荷の都合により献立変更する場合があります。
- ☆ご試食希望の方は、いつでもお申し出ください。(有料です。300円～500円)
- ☆献立のレシピをお知りになりたい方はいつでもお申し付けください。

給食のこんだて 🥕

木	金	土
1・8・15・22	2・9・16・23・30	3・10・17・24
ごはん 鱈の春野菜蒸し たたきごぼうのごま味噌煮 ほくほく汁	玄米 豆腐のうのはな炒め がぶり人参 納豆 桜舞う豆乳味噌スープ 果物	ごはん 卯月のうま煮 ちぎり揚げ汁
小麦	小麦	小麦
キャロブクランブルケーキ	ウインナーの ガーリックライス	オレンジとレーズンの もこもこマフィン
小麦		小麦

スペシャルランチ13日(火)	おやつバイキング28日(水)
<p>令和3年度 スペシャルランチは どんなテーマになるか おたのしみに！</p>  	<ul style="list-style-type: none"> ・おかかご飯 ・人参蒸しパン ・さくら蒸しパン ・春キャベツ ・さやえんどう ・果物  

おにぎりデーは22日(木)です。
忘れずに持ってきてください。