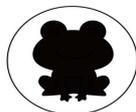
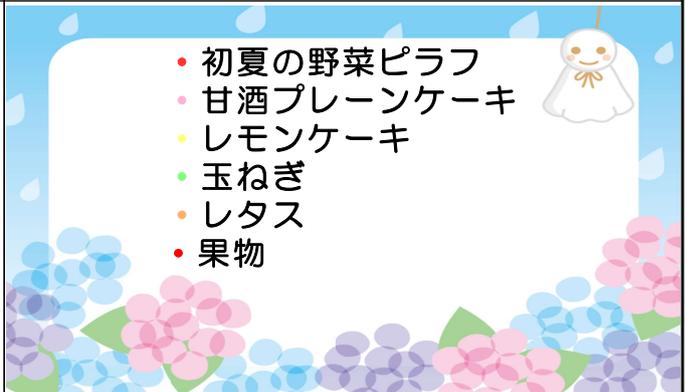


# 給食のこんだて

木	金	土
2・16・23・30	3・10・17・24	4・11・18・25
ごはん あめあがりのやかん照り焼き 梅雨晴れサラダ 朝露滴る味噌汁	玄米 笑顔の架け橋 納豆 夏草スタミナスープ 果物	ごはん 豚と小松菜のホイコーロー風 みずみずしい新緑味噌汁
小麦	小麦	小麦
葉っぱの上のしずくちゃん	初夏のケバブ風ご飯	水無月ミルク寒天
小麦		乳

スペシャルランチ9日(木)	おやつバイキング29日(水)
<p>6月スペシャルランチクイズ!!</p> <p>①たかくとびます</p> <p>②まいにちうたをうたっています</p> <p>③おたまじゃくしのおかあさんです わたしはだれでしょう</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 初夏の野菜ピラフ</li> <li>● 甘酒プレーンケーキ</li> <li>● レモンケーキ</li> <li>● 玉ねぎ</li> <li>● レタス</li> <li>● 果物</li> </ul>  

おにぎりデーは22日(水)です。  
忘れずに持ってきてください。





# 令和4年6月

	月	火	水
日	6・13・20・27	7・14・21・28	1・8・15・22・29
献立	ごはん さけの衣替え 山開きの白和え 海のだし香る味噌汁	ごはん 雨雲でか焼き てるてるぼうずの イタズラサラダ こもれびの味噌汁	玄米 夏の白雲 がぶりきゅうり 納豆 さわやか具だくさん汁 果物
主なアレルギー	小麦	小麦・卵	小麦
おやつ	コロコロポテトの 味噌炒め	あじさいケーキ	風薫るジェノベーゼ
主なアレルギー		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。