

日	曜	献立名	主な材料		身体を動かすエネルギー源になる(黄)	血や骨・肉になる(赤)	身体の調子を整えるもの(緑)	おやつ				
1	水	◆ご飯・焼きぶり大根 ほうれん草の煮浸し添え・コアヨーグルト	米	米粉 砂糖 強化米	米 米粉 砂糖 強化米	鮭 がんもどき ヨーグルト	大根 ほうれん草 人参 葱 生姜	* 菜の花のカップケーキ				
2	木	黒パン・生揚げの卵炒め・ヨーク	パン	砂糖 油 ごま油	パン 砂糖 油 ごま油	生揚げ 豚肉 卵 はんぺん ヨーク	白菜 玉葱 人参 青梗菜 ニラ 干し椎茸	パン缶・菓子				
3	金	◆大豆入ミートソーススパゲッティー さつま芋のバター煮	さつま芋	スパゲッティー 米粉 砂糖 バター 油	さつま芋 スパゲッティー 米粉 砂糖 バター 油	大豆 豚ひき肉 牛ひき肉 粉チーズ	玉葱 人参 ホールトマト しめじ セロリ パセリ 干し椎茸	* ★フルーツヨーグルト				
4	土	◆ひじきご飯・味噌汁	米	油 砂糖 強化米	米 油 砂糖 強化米	豆腐 鶏肉 ひじき 油揚げ	人参 こんにゃく ごぼう えのき グリピース 三つ葉	菓子				
6	月	◆ご飯・ごま味噌煮 ぶどうヨーグルト	米	里芋 砂糖 油 ごま 強化米	米 里芋 砂糖 油 ごま 強化米	豚肉 竹輪 油揚げ ヨーグルト	大根 人参 ごぼう こんにゃく いんげん	オレンジ・菓子				
7	火	お弁当 下段▼参照▼	食物アレルギー児は除去食材はお弁当に使用しないでください!						メロンパン			
8	水	超熟ロール・鱈のムニエル ビーフンマヨドレサラダ・ヨーク	パン	ピーマン 米粉 マヨドレ 油	パン ピーマン 米粉 マヨドレ 油	鱈 卵 ヨーク	胡瓜 人参 生姜	* おはぎ				
9	木	ご飯・味付け海苔 あさり入り炒り豆腐・ソファール	米	砂糖 油 強化米	米 砂糖 油 強化米	豆腐 卵 あさり 鶏肉 味付け海苔 ヨーグルト	玉葱 人参 小松菜 しらたき しめじ 葱 干し椎茸	プチシュー				
10	金	幼児 ご飯・ウインナーソーテー・バナナ 乳児 ご飯・ポトフ・コアヨーグルト	米	強化米	米 強化米	ウインナー	バナナ	* ★ラスク				
11	土	◆ご飯・麻婆豆腐・みかん缶	米	砂糖 片栗粉 油 強化米 ごま油	米 砂糖 片栗粉 油 強化米 ごま油	豆腐 豚ひき肉 牛ひき肉	玉葱 人参 青梗菜 ニラ 葱 干し椎茸 みかん缶	菓子				
13	月	◆ご飯・豚肉の生姜ソーテー・ヨーク	米	砂糖 油 片栗粉 強化米	米 砂糖 油 片栗粉 強化米	生揚げ 豚肉 ヨーク	キャベツ 人参 玉葱 青梗菜 エリンギ	黄桃缶 菓子				
14	火	ふじぐみ お楽しみ給食 モーニングロール・クリームシチュー ももヨーグルト	じゃが芋	パン 米粉 油	じゃが芋 パン 米粉 油	牛乳 鶏肉 スキムミルク ヨーグルト	玉葱 人参 クリームコーン ブロッコリー しめじ コーン	* ★抹茶ホットケーキ				
15	水	食育の日 「食事のマナーⅡ・朝食の大切さ」 ◆石狩鍋風うどん ひじきのミルクソーダ	うどん	じゃが芋 マヨドレ 油 砂糖	うどん じゃが芋 マヨドレ 油 砂糖	鮭 豆乳 油揚げ ひじき	大根 人参 キャベツ ほうれん草 コーン 椎茸 葱	* ★ジャムサンド				
16	木	ご飯・すき焼き風煮・ヨーク	米	砂糖 油 強化米	米 砂糖 油 強化米	焼き豆腐 卵 牛肉 ヨーク	白菜 玉葱 人参 しらたき えのき 葱	バナナ・菓子				
17	金	中華おこわ・中華風コーンスープ	米	餅米 砂糖 油 片栗粉 ごま油	米 餅米 砂糖 油 片栗粉 ごま油	豆腐 鶏肉 卵 焼き豚 蟹蒲鉾 わかめ 干し貝柱	人参 こんにゃく 青梗菜 コーン 浅葱 葱 干し椎茸	* ★焼き芋				
3歳以上児 1日~17日 平均	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	ナトリウム mg	鉄 mg	ビタミン			食物繊維 g	食塩 g	
	587	25.1	18.4	313	692	3.8	A μg RAE	B1 mg	B2 mg	C mg	4.7	1.8

都合により献立内容を変更することがあります。牛乳はおやつにつきます。*マークは手作りおやつです。
 ◆マークは全園児が食べられるメニューです。(除去なし) ★マークはふじぐみリクエスト給食です!
 除去食を依頼されているアレルギー児、土曜日に出席届けを出されていて、欠席をされる場合は必ず園まで連絡を入れて下さい。ご協力お願いいたします。

お願い 箱舟保育園の給食は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて提供しております。その中で「調理後の食品は、調理終了後から2時間以内の喫食」とあります。通常より遅く登園すると2時間以上経過してしまう時がでてきてしまいます。通院や家庭の事情などで登園時間が11時を過ぎて登園される場合は、昼食を済ませて登園されるか、各自で昼食(市販のパン等可)を持参して登園されますよう、ご協力をお願いいたします。

給食のメニューのレシピが知りたい・野菜をたくさん食べられるレシピが知りたい・最近家での食事を食べてくれないから相談にのって欲しいなどなど、給食のご要望がある方は連絡帳や2階廊下のポストに入れてください。給食メモなどで、回答しま〜す!!

▼えだまめ・ぶどう・ミニトマト(プチトマト)など、ある程度の硬さがあり、滑りやすい果物や野菜は子どもの気道を塞ぐ大きさであるため、危険性があるとのことですので、お弁当には入れないでください!(どうしても入れる場合は1/4以下にカットして入れるようにして下さい)▼

ご飯やパンでも一度にたくさん詰め込んでしまえば、誤嚥・窒息につながります。日常からご家庭でもよく噛んで食べることの大切さ、食べ物たくさん詰め込み過ぎないなどを、ぜひご指導ください。