



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					
7	金	◆牛丼・ソフール		米 油 強化米	牛肉 焼き豆腐 ヨーグルト	玉葱 人参 白滝 しめじ 葱 干し椎茸	*ちぢみ					
8	土	◆ツナとキャベツのスパゲッティー みかん缶		スパゲッティー	ツナ 焼き海苔	玉葱 人参 いんげん コーン しめじ みかん缶	菓子					
10	月	ご飯・親子煮・ヨーク		米 砂糖 油 強化米	卵 鶏肉 高野豆腐 焼き海苔 ヨーク	玉葱 人参 小松菜 葱 干し椎茸	バナナ・菓子					
11	火	◆黒パン・ビーフソテー ジャーマンポテト		じゃが芋 パン ビーフ 砂糖 油 ごま油	豚肉 ベーコン	玉葱 人参 青梗菜 コーン いんげん ニラ 干し椎茸	*フルーツヨーグルト					
12	水	◆ご飯・麻婆豆腐・コアヨーグルト		米 砂糖 片栗粉 油 強化米 ごま油	豆腐 豚ひき肉 牛ひき肉 ヨーグルト	玉葱 人参 青梗菜 ニラ 葱 干し椎茸	*じゃことアスパラガスの カップケーキ					
13	木	◆わかめご飯・雷汁		米 里芋 油 強化米	豆腐 鶏肉 蒲鉾 油揚げ わかめ	大根 人参 こんにゃく ごぼう 舞茸 浅葱	スナックパン					
14	金	ご飯・かじきの煮付け ひじきのサラダ・ヨーク		米 マヨレ 砂糖 油 強化米	かじき 卵 蟹蒲鉾 ひじき ヨーク	ほうれん草 人参 生姜	*カルピス蒸しパン					
15	土	◆ご飯・すき焼き風煮・黄桃缶		米 砂糖 油 強化米	焼き豆腐 豚肉	白菜 玉葱 人参 こんにゃく 椎茸 葱 もも缶	菓子					
17	月	ご飯・味付け海苔・肉じゃが		じゃが芋 米 砂糖 油	豚肉 味付け海苔	玉葱 人参 白滝 しめじ いんげん	オレンジ・菓子					
18	火	イタリアンスパゲッティー・パイン缶		スパゲッティー 油	卵 ウナ	キャベツ 玉葱 ホールトマト 人参 ピーマン パイン缶	*ほうれん草入り白玉団子					
19	水	食育の日 「保育園の給食をもっと知ろう」 三色丼・新玉葱の味噌汁・コアもも		米 里芋 砂糖 油 強 化米	鶏ひき肉 卵 豆腐 ヨーグルト	玉葱 人参 絹さや 三つ葉 干し椎茸 生姜	*ジャムサンド					
20	木	超熟ロール・マカロニシチュー ヨーク		じゃが芋 パン マカロ ニ 米粉 油	牛乳 鶏肉 スキムミルク ヨーク	玉葱 人参 ブロッコリー しめじ	*洋風焼きおにぎり					
21	金	◆ご飯・カスカイの照焼き がんものそぼろ煮・コアりんご		米 米粉 砂糖 油 片栗粉 強化米	カスカイ がんもどき 鶏ひき肉 ヨーグルト	大根 人参 三つ葉 生姜	ヨーグルトケーキ					
22	土	◆菜飯・肉豆腐		米 砂糖 強化米	豆腐 豚ひき肉	玉葱 葱 椎茸 人参 小松菜 生姜	菓子					
24	月	ご飯・生揚げのチャンプルー・ヨーク		米 砂糖 油 ごま油 強化米	生揚げ 卵 豚肉 はんぺん ヨーク	玉葱 人参 青梗菜 干し椎茸	バナナ・菓子					
25	火	4月誕生会 ◆ドライカレー・ポテトサラダ・いちご		じゃが芋 米 マヨレ 米粉 油 蜂蜜 強化米	豚ひき肉 牛ひき肉 ツナ	いちご 人参 玉葱 胡瓜 コーン ハブカ ピーマン りんご果汁 干し椎茸	ケーキ					
26	水	ご飯・鮭の西京焼き アスパラガスの卵ソテー・ソフール		米 砂糖 油 強化米	鮭 卵 ベーコン ヨーグルト	玉葱 人参 アスパラガス しめじ 生姜	*焼きそば					
27	木	ABロール・中華風五目スープ コールスローサラダ		パン 春雨 油 片栗粉 砂糖 ごま油	豆腐 豚肉 ツナ 卵	キャベツ 玉葱 人参 青梗菜 胡瓜 えのき 葱 干し椎茸	アイスクリーム・菓子					
28	金	豚肉と野菜の煮込みうどん・ヨーク		うどん 油 砂糖	卵 豚肉 竹輪 油揚げ ヨーク	キャベツ 玉葱 人参 小松菜 葱	*フレンチトースト					
3歳以上 児	1か月平均	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
		554	23.4	17.4	272	654	2.8	A μg RAE	B1 mg	B2 mg	C mg	4.0

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)

除去食を依頼されている離乳食児・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、なるべく8時までにコドモンで連絡を入れて下さい。ご協力をお願いいたします。

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コドモンや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。

