

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
6	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 海苔	キャベツ 玉葱 人参 水菜 コーン しめじ みかん	菓子
8	月	ご飯・豚肉の柳川風煮・コアりんご		米 砂糖 油 強化米	ヨーグルト 生揚げ 卵 豚肉 はんぺん 海苔	人参 ごぼう 玉葱 いんげん	バナナ・菓子
9	火	モーニングロール・ポークビーンズ 春キャベツのサラダ		じゃが芋 ㊤ドレ パン 油 砂糖 バター	大豆 豚肉 ツナ	キャベツ ㊤ドレ 玉葱 人参 胡瓜 グリピース コーン パセリ	牛乳ケーキ
10	水	◆ご飯・麻婆豆腐・ヨーク		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 ㊤ 葱 干し椎茸	*焼うどん
11	木	わかめご飯・けんちん汁		米 里芋 油 強化米	豆腐 鶏肉 蒲鉾 油揚げ わかめ	大根 人参 ごぼう こんにゃく 葱 干し椎茸	*フレンチトースト
12	金	ご飯・かじきの煮付け 高野豆腐の卵とじ・ソファール		米 砂糖 強化米	ヨーグルト かじき 卵 鶏ひき肉 高野豆腐	玉葱 人参 椎茸 三つ葉 生姜	アイスクリーム・菓子
13	土	◆菜飯・炒り鶏		米 里芋 砂糖 油 強化米	がんもどき 鶏肉 竹輪	大根 人参 こんにゃく いんげん	菓子
15	月	ご飯・味付け海苔・肉じゃが・ヨーク		じゃが芋 米 砂糖 油 強化米	㊤ 豚肉 海苔	玉葱 人参 しらたき しめじ いんげん	オレンジ・菓子
16	火	豚肉と野菜の煮込みうどん・黄桃缶		うどん 油 砂糖	卵 豚肉 蒲鉾 油揚げ	白菜 人参 青梗菜 玉葱 葱 もも	スナックパン
17	水	◆ご飯・鮭の西京焼き 切り干し大根の洋風煮・㊤ヨーグルト		米 砂糖 強化米	鮭 ㊤ バター	人参 ㊤ 切干大根 いんげん	*ほうれん草入り白玉団子
18	木	超熟ロール・マカロニシチュー ヨーク		じゃが芋 パン 米粉 マカロニ 油	㊤ 牛乳 豚肉 ㊤	玉葱 人参 ㊤ しめじ ㊤	*フルーツヨーグルト
19	金	食育の日 「保育園の給食をもっと知ろう！」 三色どんぶり・味噌汁		米 砂糖 油 ごま 強化米	鶏ひき肉 卵 豆腐 わかめ	キャベツ もやし 菜花 人参 浅葱 干し椎茸 生姜	*ジャムサンド
20	土	◆ご飯・ひじきとじゃが芋の煮物 パン缶		じゃが芋 米 砂糖 油 強化米	豚肉 はんぺん 高野豆腐 ひじき	玉葱 人参 パイナップル いんげん	菓子
22	月	ご飯・生揚げのチャンプルー コアもも		米 砂糖 油 ごま油 強化米	ヨーグルト 生揚げ 卵 豚肉 はんぺん	キャベツ 玉葱 人参 青梗菜 干し椎茸	バナナ・菓子
23	火	◆ドライカレー・ポテトサラダ いちご		じゃが芋 米 ㊤ドレ 米粉 油 砂糖 蜂蜜 強化米	豚ひき肉 牛ひき肉 ツナ	いちご 人参 玉葱 胡瓜 りんご果汁 パセリ ピーマン 干し椎茸	ケーキ
24	水	◆ご飯・味噌炊き・ヨーク		米 里芋 砂糖 油 強化米	㊤ がんもどき 豚肉 はんぺん	大根 人参 ごぼう こんにゃく いんげん	*チヂミ
25	木	ミートソーススパゲッティー 南瓜のバター煮		スパゲッティー 油 砂糖 米粉 バター	豚ひき肉 牛ひき肉	南瓜 玉葱 人参 茄子 ㊤ しめじ セロリ パセリ	*チーズジャコおにぎり
26	金	白パン・カラスカレイの菜種焼き アスパラガスソテー・ソファール		パン ㊤ドレ 米粉 油 バター	ヨーグルト ㊤ ウイダー 粉チーズ	玉葱 人参 グリーンピース ㊤ しめじ 菜花	*焼きじゃが
27	土	◆ご飯・すき焼き風煮・みかん缶		米 砂糖 油 強化米	焼き豆腐 豚肉	白菜 みかん缶 玉葱 人参 しらたき 椎茸 葱	菓子
30	火	チキンピラフ ベーコンのミルクスープ		米 バター 油 オリーブ油 強化米	牛乳 鶏肉 バター ㊤	南瓜 玉葱 人参 ㊤ 舞茸 グリピース 浅葱	オレンジ・菓子

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アレルギー児、土曜日出席の回答されていて、欠席をされる場合は必ずコドモンで連絡を入れて下さい。

**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メールでお知らせください。給食メモなどで、回答しま〜す!!

**ぶどうは形状に関わらずお弁当には禁止です。**えだまめ・ミニトマト(プチトマト)・さくらんぼなど、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、どうしても入れる場合は1/4以下にカットして下さい。)

・4歳未満の子どもにはポップコーンを与えない。

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、食べ物をたくさん詰め込み過ぎないなどを、ぜひご指導ください。

**食育の日** 毎月19日(都合により前後する可能性有)は、「食育の日」として、食育活動を行っていきます。(主にふじぐみ・ゆりぐみ)

地産地消・旬の食材を使う献立である。毎月毎にテーマを決めて食べ物について学び、子供たちが食について興味関心をもち、生涯に渡って健康な身体を手に入れる入口になるよう、食育活動にしたいと思っております。

当日の活動内容は掲示板でお知らせします。ぜひこの日は、ご家庭でも「食育」を話題のタネにしてください!

