

山手幼稚園 2019年 4月 給食便り



ご入園、ご進級おめでとうございます！

暖かな春の陽気とともに、いよいよ新年度がスタートしました。
子どもたちは新しいお友だちや、これから訪れるドキドキわくわくの毎日に期待がいっぱいだと思います。

給食室では、安全でおいしい給食づくりを心掛け、子どもたちの健やかな成長を食事面からサポートしていきます。
給食を通して食べることが大好きになっていただければ嬉しいです。

一年間、よろしくお願いいたします♪

<献立表>

	水 17	木 18	金 19
屋 食	■*給食スタート* ■*なかよし給食* ■米粉のチキンカレー 米 とりにく じゃがいも たまねぎ にんじん キャノーラ油 ★パイオン さとう ★*カレールウ ■さつまいものツナサラダ きゃべつ ツナ缶 にんじん きゅうり さとう 濃口しょうゆ ■みかん寒天 みかん缶 かんてん さとう	■*なかよし給食* ■ごはん 米 ■ぶた肉ともやし炒め物 ぶたにく もやし たまねぎ にんじん ビーマン しょうが キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう ★中濃ソース しお こしょう がたくり粉 ■ごまつなのおかか和え ごまつな コーン しめじ かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■ぶどうゼリー カカオの素(ぶどう) ■みそ汁 じゃがいも インゲン えのき 混合割りぶし みそ	■*なかよし給食* ■ごはん 米 ■揚げ魚の甘ダレかけ ホキ しお りょうり酒 がたくり粉 キャノーラ油 だしパック さとう 濃口しょうゆ がたくり粉 ■ぶろっこりーの和え物 ブロッコリー ★ポークウィンナー 黄パプリカ さとう 濃口しょうゆ ■切干だいこん煮 切干だいこん にんじん ★ちくわ きぬさや だしパック さとう 濃口しょうゆ ■みそ汁 はくさい つきコンニャク みつば 混合割りぶし みそ
	アレルギー対応はありませ	アレルギー対応はありませ	アレルギー対応はありませ
	17材 - 414kcal 蛋白質 10.5g 脂質 11.1g 加砂糖 40mg 鉄 1.4mg 食塩 2.2g	18材 - 329kcal 蛋白質 13g 脂質 4.9g 加砂糖 67mg 鉄 1.7mg 食塩 1.3g	19材 - 385kcal 蛋白質 16g 脂質 10.4g 加砂糖 61mg 鉄 1.2mg 食塩 1.7g

アレルギー対応表示食品
卵、乳、小麦、甲殻類、ごま
大豆、牛肉、パインアップル(P)

なかよし給食
アレルギーのある子もいない子も
みんな同じ給食が食べられる日
です。

献立のマークについて
★：アレルギー対応の加工食品です。たまご・乳・小麦を使用していません。
※その他のアレルギーに関しては食品ごとに記載しております。

- ・アレルギーフリーカレールウ …… 27品目のアレルギーが使用されていません。
- ・米粉のハヤシルウ …… 27品目のアレルギーが使用されていません。
- ・ポークウィンナー …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・豚ロースハム …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・パイオン …… 27品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とりがらスープ …… 原材料の一部に鶏肉を含みます。
- ・マヨネースタイプ …… 27品目のアレルギーが使用されていません。
- ・中濃ソース …… 27品目のアレルギーが使用されていません。
- ・さつまあげ、ちくわ …… たまご、乳、小麦不使用の練り物です。

○：お便りでのアレルギー対応の管理上、表示されるマークです。
◇：新メニュー

	月 22	火 23	水 24	木 25	金 26
屋 食	■ごはん 米 ■チキンタタ とりにく しお こしょう さとう 濃口しょうゆ しょうが にんにく がたくり粉 キャノーラ油 ■きゅうりのチリメン和え きゅうり コーン 赤パプリカ ■ちりめん さとう 濃口しょうゆ ■さつまいもの甘煮 さつまいも さとう マーガリン ■みそ汁 きゃべつ にんじん ■あぶらあげ 青ねぎ 混合割りぶし みそ	■ハヤシライス 米 ぎゅうにく たまねぎ にんじん ★中濃ソース ケチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシルウ ★パイオン ■ほうれん草のごま和え ほうれん草 たまねぎ にんじん ■ごま ごま油 さとう 濃口しょうゆ ■フルーツ寒天 ■ミックスフルーツ缶 かんてん さとう	■ごはん 米 ■マーボー豆腐 本絹とうふ 豚ひき肉 たまねぎ にんじん しょうが にんにく キャノーラ油 しお こしょう 赤みそ みそ ★とりがらスープ さとう 濃口しょうゆ がたくり粉 青ねぎ ■ぶろっこりーの和え物 ブロッコリー えのき 黄パプリカ のり さとう 濃口しょうゆ ■はるさめのマヨドレサラダ はるさめ きゅうり ★ポークウィンナー ★マヨネースタイプ 濃口しょうゆ さとう ■中華スープ もやし ごまつな しめじ ★とりがらスープ 濃口しょうゆ	■*おたんじょう会* ■わかめごはん 米 わかめ ■豆腐つくねのおろしあんかけ 豆腐入り鶏つくね だいこん だしパック さとう 濃口しょうゆ がたくり粉 ■いんげんのボン酢和え インゲン たまねぎ コーン さとう レモン果汁 濃口しょうゆ ■ひーちゼリー カカオの素(ビター) ■とん汁 ぶたにく はくさい にんじん こぼろ 青ねぎ みそ 混合割りぶし	■ごはん 米 ■さばの塩焼き さば りょうり酒 しお ■ビーフンと野菜の和え物 ビーフン ごまつな コーン さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■ひじきの煮物 ひじき ■だいず水煮 にんじん ■えだまめ だしパック さとう 濃口しょうゆ ■みそ汁 かぼちゃ ★さつまあげ サラダ用水菜 混合割りぶし みそ
	甲殻類)ちりめんは入れない 大豆)油揚げは入れない	牛肉)牛肉は入れない ごま)ごま、ごま油は入れない P)パインアップルは入れない	大豆)豆腐は入れない	大豆)手作り鶏つくねに変更	大豆)大豆、枝豆は入れない
	22材 - 439kcal 蛋白質 16.7g 脂質 13.2g 加砂糖 70mg 鉄 1.6mg 食塩 1.1g	23材 - 463kcal 蛋白質 9.6g 脂質 17.1g 加砂糖 49mg 鉄 1.4mg 食塩 2.4g	24材 - 383kcal 蛋白質 13.3g 脂質 11.8g 加砂糖 61mg 鉄 1.6mg 食塩 1.6g	25材 - 354kcal 蛋白質 11.2g 脂質 6.2g 加砂糖 47mg 鉄 1.5mg 食塩 1.6g	26材 - 431kcal 蛋白質 16.7g 脂質 15.9g 加砂糖 68mg 鉄 2mg 食塩 1.4g

