

山手幼稚園 2021年 4月 給食便り

入園・進級 おめでとうございます

春の暖かな日差しの中、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で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。
給食を通じて、食べるの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♪



	月	火	水	木 1	金 2
昼食				■(預かり保育) ■ケチャップライス 米 ミックスベジタブル とりにく 高野とうふ にんにく マーガリン しお 濃口しょうゆ ★パイオン ケチャップ ■ミートボール ★ミートボール ■ソース ★中濃ソース ケチャップ さとう ハゼリ缶 ■さゆりのサラダ きゅうり ★豚ロースハム 黄ハブリカ 和風ドレッシング さとう 濃口しょうゆ ■コンソメスープ きゃべつ ほうれんそう しめじ ★パイオン さとう 濃口しょうゆ ラード ハゼリ缶 肉類) 鶏肉は入れない 肉類) ポテトに変更 肉類) ハムは入れない	■(預かり保育) ■ごはん 米 ■ぶた肉の甘辛炒め ぶたにく たまねぎ もやし にんじん さやいんげん キャノーラ油 だしパック さとう 濃口しょうゆ ■おくらのごま和え おくら ★さつまあげ 赤ハブリカ 白ごま ごま油 さとう 濃口しょうゆ ■ピーチゼリー かつゼリーの素(ピーチ) ■焼きとうふのみそ汁 焼とうふ ごまつな えのき 混合削りぶし みそ
アレルギー対応				肉類) 鶏肉は入れない 肉類) ポテトに変更 肉類) ハムは入れない	肉類) 豚肉は入れない
3時				■シュガーポテト さつまいも マーガリン さとう みりん風 しお	■こんぶおにぎり 米 塩こんぶ
アレルギー対応				アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません
				1杯* - 392kcal 蛋白質 13.6g 脂質 11.9g 加砂糖 106mg 鉄 6mg 食塩 1.8g	1杯* - 457kcal 蛋白質 15.9g 脂質 5.9g 加砂糖 102mg 鉄 2mg 食塩 1.2g

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。

○：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

- ・アレルギーフリーカレールウ …… 28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 …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とうふハンバーグ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ミートボール …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ポークウィンナー …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・フランクフルトソーセージ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・豚ロースハム …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・パイオン …… 28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。
- ・卵不使用マヨネーズ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・中濃ソース …… 28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。
- ・豆乳ホイップ …… 原材料の一部に大豆を含みます

アレルギー対応表示食品

たまご、乳、小麦、甲殻類
トマト、さば、あじ、いわし
肉類(豚、牛、鶏、ウィンナー、ハム)





	月 5	火 6	水 7	木 8	金 9
風食	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■白身魚のつけ焼き ホキ りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ ■いんげんのおかか和え さやいんげん にんじん 黄パプリカ かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■こまつなのおひだし こまつな にんじん ★ちくわ えのき 濃口しょうゆ さとう ■とうろのみそ汁 とうろ たまねぎ カットわかめ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■ぶた肉とかぼちゃの炒め物 ぶたにく かぼちゃ たまねぎ にんじん 濃口しょうゆ さとう りょうり酒 みりん風 しょうが にんにく ごま油 白ごま ■ほうれん草のちりめん和え ほうれん草 コーン 赤パプリカ ちりめん 濃口しょうゆ さとう ■マスカットとみかんのゼリー ｶﾌﾞﾃﾞﾘｰの素(マスカット) みかん缶 ■もやしのみそ汁 もやし 白ねぎ まいだけ にら 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■とり肉のみそ焼き とりにく しょうが さとう 濃口しょうゆ りょうり酒 みそ ■おくらのみそ和え おくら サクフレック 黄パプリカ 濃口しょうゆ さとう ■はるさめサラダ はるさめ きゅうり ★ポークウインナー 濃口しょうゆ レモン果汁 さとう ■すまし汁 はくさい つきこんにゃく あぶらあげ 青ねぎ 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ</p>	<p>■(預かり保育) ■米粉のハヤシライス 米 ぎゅうにく ぶたにく たまねぎ にんじん 高野とうろ グリーンピース ★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 ★パイヨン ■きゃべつのごまドレッシング きゃべつ みずな 黄パプリカ ごまドレッシング ねりごま さとう 濃口しょうゆ ■もも巻天 もも巻 かんでん さとう ｶﾌﾞﾃﾞﾘｰの素(ﾋﾞｰﾌ)</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■とりそばと大根の煮物 鶏ひき肉 だいこん たまねぎ にんじん あぶらあげ えだまめ キャノーラ油 ★とりがらスープ しょうが りょうり酒 濃口しょうゆ さとう かたくり粉 ■ブロッコリーの磯和え ブロッコリー えのき 赤パプリカ のり さとう 濃口しょうゆ ■もやしのみそ和え もやし にんじん きぬさや さとう 濃口しょうゆ 塩こんぶ ■とん汁 ぶたにく こまつな ★さつまあげ 混合削りぶし みそ</p>
	アレルギー対応はありません	肉類) 豚肉は入れない	肉類) ホウキに変更 肉類) ウインナーは入れない	肉類) 牛肉・豚肉は入れない	肉類) 鶏肉は入れない 肉類) 豚肉は入れない
3時	<p>■にんじんドーナツ にんじん 木綿とうろ かたくり粉 しらたま粉 さとう キャノーラ油</p>	<p>■米粉のバナナケーキ バナナ こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー</p>	<p>■ちくわの磯だしあげ ★ちくわ かたくり粉 あおさ キャノーラ油</p>	<p>■ココロ焼きこうや 高野とうろ マーガリン さとう</p>	<p>■わかめおにぎり 米 わかめご飯の素</p>
	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません
	I総計 - 394kcal 蛋白質 17.8g 脂質 6g 加ゆみ 99mg 鉄 2.2mg 食塩 1.5g	I総計 - 458kcal 蛋白質 15g 脂質 7.5g 加ゆみ 102mg 鉄 2mg 食塩 1.5g	I総計 - 432kcal 蛋白質 18.4g 脂質 11.9g 加ゆみ 75mg 鉄 1.5mg 食塩 2g	I総計 - 491kcal 蛋白質 16.2g 脂質 16.2g 加ゆみ 107mg 鉄 2.1mg 食塩 1.6g	I総計 - 454kcal 蛋白質 19.6g 脂質 5.5g 加ゆみ 78mg 鉄 2.3mg 食塩 1.5g

	12	13	14	15	16
風食	<p>■(預かり保育) ■ツナチャーハン 米 ミックスベジタブル ツナ缶 ★とりがらスープ 濃口しょうゆ キャノーラ油 しお こしょう ■ミートボール ★ミートボール ブロッコリー ■ソース ケチャップ ★中濃ソース さとう ■おくらのみそ和え おくら にんじん 黄パプリカ さとう 濃口しょうゆ ■はるさめスープ はるさめ とりにく はくさい 青ねぎ ★とりがらスープ 濃口しょうゆ</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■回鍋肉 ぶたにく ぎゅうにく きゃべつ たまねぎ にら 赤パプリカ さとう ■★とりがらスープ みそ 赤だしみそ 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■きゅうりのちりめん和え きゅうり にんじん ★ちくわ ちりめん さとう 濃口しょうゆ ■オレンジゼリー ｶﾌﾞﾃﾞﾘｰの素(ｶﾙﾃﾞ)</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■大豆フレークの甘みそチキンカツ とりにく しお こしょう さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 だいず華フレーク キャノーラ油 ■甘みそソース みそ 赤だしみそ ケチャップ ★中濃ソース さとう みりん風 濃口しょうゆ かたくり粉 ■きゃべつサラダ きゃべつ きゅうり 赤パプリカ 野菜ドレッシング さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■くすし豆腐 木綿とうろ にんじん みつば だしパック さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■ほうれん草のみそ汁 ほうれん草 ★さつまあげ しめじ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■肉じゃが ぎゅうにく ぶたにく じゃがいも たまねぎ にんじん 糸こんにゃく キャノーラ油 グリーンピース りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ ■ブロッコリーのおかか和え ブロッコリー コーン 赤パプリカ かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■いんげん炒め物 さやいんげん ★羊羹フルトソーセージ しお こしょう 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■あつあげのみそ汁 あつあげ もやし こぼろ 青ねぎ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■さばのてりやき さば りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 キャノーラ油 ■ほうれん草のさけ和え ほうれん草 サクフレック しめじ 黄パプリカ さとう 濃口しょうゆ ■ピーチゼリー ｶﾌﾞﾃﾞﾘｰの素(ﾋﾞｰﾁ)</p>
	肉類) ポテトに変更 肉類) 鶏肉は入れない	肉類) 豚肉・牛肉は入れない	肉類) 鮭に変更 さば) 野菜ドレッシングは入れない	肉類) 牛肉・豚肉は入れない 肉類) ソーセージは入れない	さば) 鶏肉に変更
3時	<p>■米粉のいちごケーキ いちごジャム こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー</p>	<p>■スイートポテト さつまいも さとう とうにゅう マーガリン マーメイド</p>	<p>■薯餅ポテト ポテト ケチャップ</p>	<p>■ひじおにぎり 米 ひじき にんじん きぬさや 濃口しょうゆ みりん風 さとう</p>	<p>■ピーマンのナポリタン風 ピーマン たまねぎ ピーマン コーン キャノーラ油 こしょう 濃口しょうゆ ケチャップ さとう</p>
	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません
	I総計 - 420kcal 蛋白質 13.9g 脂質 10.1g 加ゆみ 97mg 鉄 5.4mg 食塩 1.8g	I総計 - 436kcal 蛋白質 16.1g 脂質 10.3g 加ゆみ 101mg 鉄 2mg 食塩 1.5g	I総計 - 529kcal 蛋白質 20.7g 脂質 18.4g 加ゆみ 97mg 鉄 2.0mg 食塩 1.3g	I総計 - 539kcal 蛋白質 18.8g 脂質 13.4g 加ゆみ 120mg 鉄 2.6mg 食塩 1.6g	I総計 - 480kcal 蛋白質 15.8g 脂質 16.8g 加ゆみ 49mg 鉄 1.6mg 食塩 1.3g





	月 19	火 20	水 21	木 22	金 23
	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■チャプチェ きゅうにく ふだにく はるさめ たまねぎ もやし にんじん にら しょうが にんにく キャノーラ油 りょうり酒 さとう みりん風 濃口しょうゆ ★とりがらスープ 白ごま ごま油 ■はくさいの磯和え はくさい にんじん コーン さとう 濃口しょうゆ のり ■かぼちゃの煮物 かぼちゃ だしパック さとう 濃口しょうゆ ■おぐらのみそ汁 おくら カリフラワー なめこ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■米粉のハヤシライス 米 きゅうにく たまねぎ にんじん 高野とうふ グリーンピース ★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 ★フィヨ ■きゅうりのサラダ きゅうり ★豚ロースハム コーン 野菜ドレッシング さとう 濃口しょうゆ ■ひかん蕎麦 みかん蕎麦 かんてん さとう かつお節の素(丸割)</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■ぶた肉の中巻炒め ぶたにく はくさい たまねぎ にんじん えだまめ しょうが キャノーラ油 ★とりがらスープ 濃口しょうゆ りょうり酒 こしょう かたくり粉 ■肉団子のケチャップ甘酢 ★ミートボール にんじん ピーマン ★とりがらスープ ケチャップ 穀物酢 さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 ■ブロッコリーのちりめん和え ブロッコリー えのき 赤パプリカ ちりめん 濃口しょうゆ さとう ■焼きとうふのみそ汁 焼とうふ もやし カットわかめ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■炊き込みごはん 米 ごぼう にんじん きぬさや さとう 濃口しょうゆ ★和風だし顆粒 ■てりやきハンバーグ ★とりやきソース たまねぎ しめじ だしパック 濃口しょうゆ かたくり粉 ■鶏えい さやいんげん ピーマン 濃口しょうゆ さとう ■おぐらのおかか和え おくら にんじん かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■とん汁 ぶたにく だいこん あぶらあげ 青ねぎ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■ケチャップライス 米 ミックスベジタブル 豚のき肉 高野とうふ にんにく マーガリン しお 濃口しょうゆ ★フィヨ ケチャップ ■はくさいのコーンフ레이크チキン とりにく りょうり酒 濃口しょうゆ さとう コーンフ레이크 ■こまつなのさけ和え こまつな サケフ레이크 黄パプリカ さとう 濃口しょうゆ ■ぶどうゼリー かつお節の素(ぶどう) ■コンソメスープ きゃべつ じゃがいも ★ホークウィンナー ★フィヨ さとう 濃口しょうゆ ラード ハセリ缶</p>
	肉類) 牛肉・豚肉は入れない	肉類) 牛肉は入れない 肉類) ハムは入れない さば) 野菜ドレッシングは入れない	肉類) 豚肉は入れない 肉類) ポテトに変更	肉類) じゃがいものおやきに変更 肉類) 豚肉は入れない	肉類) 豚肉は入れない 肉類) さばに変更 肉類) ウインナーは入れない
3時	<p>■ちくわの磯辺あげ ★ちくわ かたくり粉 あおさ キャノーラ油</p>	<p>■コロコロ焼きこうや 高野とうふ マーガリン さとう</p>	<p>■こんぶおにぎり 米 塩こんぶ</p>	<p>■焼きポテト フレンチポテト しお ハセリ缶</p>	<p>■あんまん こめ粉 さとう ベーキングパウダー とうにゅう キャノーラ油 小豆あん</p>
	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません
	I1杯 - 430kcal 蛋白質 15g 脂質 10.5g 加ゆみ 79mg 鉄 1.7mg 食塩 1.5g	I1杯 - 497kcal 蛋白質 15.2g 脂質 17.8g 加ゆみ 93mg 鉄 2.1mg 食塩 1.5g	I1杯 - 473kcal 蛋白質 19.7g 脂質 7.4g 加ゆみ 147mg 鉄 7mg 食塩 1.7g	I1杯 - 382kcal 蛋白質 17.1g 脂質 9.7g 加ゆみ 76mg 鉄 2.1mg 食塩 1.8g	I1杯 - 474kcal 蛋白質 16.5g 脂質 12g 加ゆみ 100mg 鉄 2mg 食塩 1.5g

	月 26	火 27	水 28	木 29	金 30
	<p>■(預かり保育) ■ごはん 米 ■白身魚のごま焼き ホキ りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ 白ごま 黒ごま ■おぐらのおかか和え おくら えのき 赤パプリカ 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 高野とうふ えだまめ だしパック さとう 濃口しょうゆ ■とうふのみそ汁 とうふ ほうれんそう ごぼう 混合削りぶし みそ</p>	<p>■*おたんじょう会* ■米粉のカレーライス 米 とりにく じゃがいも たまねぎ にんじん 高野とうふ グリーンピース キャノーラ油 ★フィヨ ★丸割ツナカレールウ ■トビツガ) 黒型にんじん ★フィヨ ■きゃべつのツナサラダ きゃべつ ツナ缶 きゅうり 赤パプリカ さとう 濃口しょうゆ ■いちご蕎麦 ストロベリー かつお節の素(いちご) かんてん さとう</p>	<p>■*おたんじょう会* ■鮭チャーハン 米 ミックスベジタブル サケフ레이크 ★とりがらスープ 濃口しょうゆ みりん風 しお マーガリン キャノーラ油 こしょう ■鶏えい ブロッコリー 濃口しょうゆ さとう ■マーボー豆腐 木綿とうふ 豚のき肉 たまねぎ にんじん しょうが にんにく キャノーラ油 こしょう 赤だしみそ みそ ★とりがらスープ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 青ねぎ ■オレンジゼリー かつお節の素(丸割) ■ピーンスープ ピーン こまつな ★さつまあげ 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ ★とりがらスープ</p>	<p>■*昭和の日* ■*おたんじょう会* ■わかめごはん 米 わかめご飯の素 ■とり肉のからあげ 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 かたくり粉 キャノーラ油 ■いんげんのおかか和え さやいんげん にんじん 黄パプリカ かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■じゃがいものソテー じゃがいも ほうれんそう ★ホークウィンナー ★フィヨ しお こしょう キャノーラ油 ■さまし汁 あつあげ だいこん おくら 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ</p>	<p>■*おたんじょう会* ■スイートポテト さつまいも さとう とうにゅう マーガリン マーマレード</p>
風食					
	アレルギー対応はありません	肉類) 鶏肉は入れない	肉類) 豚肉は入れない		肉類) ホキに変更 肉類) ウインナーは入れない
3時	<p>■米粉のパナケーキ バナナ こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー</p>	<p>■おかかおにぎり 米 かつおぶし 濃口しょうゆ みりん風</p>	<p>■米粉のにんじんケーキ にんじん こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー</p>		
	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません		アレルギー対応はありません
	I1杯 - 410kcal 蛋白質 18.8g 脂質 4.8g 加ゆみ 138mg 鉄 1.9mg 食塩 1.5g	I1杯 - 563kcal 蛋白質 17.4g 脂質 11.4g 加ゆみ 79mg 鉄 2.2mg 食塩 1.5g	I1杯 - 429kcal 蛋白質 14.3g 脂質 7.7g 加ゆみ 93mg 鉄 1.7mg 食塩 1.6g		I1杯 - 482kcal 蛋白質 17.1g 脂質 15.6g 加ゆみ 95mg 鉄 1.8mg 食塩 1.3g