

令和5年



給食だより

済生会 なでしこ園

日	曜	給食	食材内容	アレルギー
3	月	春休み	春休み	
4	火	春休み	春休み	
5	水	春休み	春休み	
6	木	カレーライス・マカロニサラダ・プリン	牛肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・マカロニ・きゅうり・プリン	
7	金	焼きうどん・春巻き(付ブロッコリー)・もやしの味噌汁・りんご	うどん・ちくわ・かまぼこ・ウイナー・キャベツ・玉ねぎ・人参・もやし・ピーマン・春巻き・ブロッコリー・りんご・わかめ	
10	月	親子丼・ひじきの炒め煮・なすの味噌汁	鶏肉・玉ねぎ・ひじき・人参・ちくわ・いんげん・油揚げ・なす・卵	
11	火	魚のパン粉焼き(付ミニトマト)・筑前煮・そうめん汁・ヨーグルト	カレイ・ミニトマト・人参・れんこん・ごぼう・椎茸・里芋・いんげん・そうめん・かまぼこ・ヨーグルト	
12	水	麻婆豆腐・ツナときゅうりのサラダ・玉ねぎの味噌汁	豆腐・豚ひき肉・玉ねぎ・人参・椎茸・ツナ・きゅうり・わかめ	
13	木	鶏の唐揚げ(付ミニトマト)・スパゲティナポリタン・青菜のすまし汁・ケーキ	鶏肉・ミニトマト・スパゲティ・玉ねぎ・人参・ピーマン・ベーコン・小松菜・ケーキ	
14	金	魚のソース煮(付なす)・納豆和え・豆腐の味噌汁・バナナ	カレイ・なす・納豆・ほうれん草・キャベツ・人参・豆腐・バナナ	
15	土	焼きそば・わかめスープ・プリン	焼きそば・ちくわ・かまぼこ・ウイナー・キャベツ・玉ねぎ・人参・プリン・わかめ	
17	月	魚のフライ・タルタルソース(付枝豆)・切り干し大根の煮物・ピーマンのすまし汁・牛乳	カレイ・枝豆・切り干し大根・いんげん・油揚げ・人参・ピーマン・かまぼこ・牛乳・卵	
18	火	ゆかりごはん・具だくさんオープン焼き(付ミニトマト)・焼肉サラダ・玉ねぎの味噌汁	卵・ツナ缶・玉ねぎ・人参・椎茸・ミニトマト・キャベツ・きゅうり・豚肉・ゆかりふりかけ	
19	水	魚の照り焼き(付ミニトマト)・春雨サラダ・かきたま汁・りんご	カレイ・ミニトマト・春雨・きゅうり・人参・卵・玉ねぎ・りんご	
20	木	お弁当の日	お弁当の日	
21	金	とんこつラーメン・ハッシュドポテト(付ブロッコリー)・バナナ	ラーメン・なると・チャーシュー・ハッシュドポテト・ブロッコリー・バナナ	
22	土	ハヤシライス・豆腐のすまし汁・ヨーグルト	牛肉・玉ねぎ・人参・豆腐・ヨーグルト	
24	月	ヒレカツ(付ミニトマト)・ピーマン炒め・青菜の味噌汁・プリン	豚肉・ミニトマト・ピーマン・かまぼこ・キャベツ・赤ピーマン・玉ねぎ・キャベツ・小松菜・プリン	
25	火	魚の塩焼き(付ブロッコリー)・マカロニサラダ・カレースープ・りんごゼリー	カレイ・ブロッコリー・マカロニ・きゅうり・人参・玉ねぎ・コン・りんごゼリー	
26	水	スパゲティナポリタン・きゅうりのじゃこ和え・玉ねぎの味噌汁	スパゲティ・ベーコン・ウイナー・玉ねぎ・人参・ピーマン・きゅうり・キャベツ・しらす	
27	木	魚のチーズ焼き(付ミニトマト)・キャベツの中華風サラダ・タイピーエン	カレイ・ミニトマト・キャベツ・きゅうり・かにかま・春雨・白菜・玉ねぎ・かまぼこ	
28	金	パン・クリームシチュー・ほうれん草の胡麻和え・牛乳	パン・鶏肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・ほうれん草・コン・牛乳	

おしらせ

なでしこ園では月に1度お弁当の日があります。4月からスタートします。お箸、スプーン、フォークの持ち込みをお願いします。また、お弁当に使うピックやつまようじは折れやすいです。折れたまま食べ物の中に入った状態で、お子さんが口に入れることがあります。使う場合はピックの強度をお確かめ下さい。また数回使ったら新しいものに換えるのをおすすめします。



ご入園・ご進級おめでとうございます
4月は新しい生活のスタートですね。給食には好きなものだけでなく、苦手なものや初めて食べるものも出てきます。いろいろな食材や献立に出会い、日々成長していく子ども達の糧となる給食であるよう努めていきたいと思ひます。

※献立や食材は、仕入れなどの状況により変更となる場合があります。
※卵、乳、小麦粉を使用した献立には を表示しています。

→ 郷土料理の日

→ 行事食の日

→ お誕生日メニューの日