


4月 給食献立予定表
児童発達支援センタークオラバンビーノ

♪ 今月のおべんとう給食は、6日(月)、22日(水)です ♪

	献立名	おやつ	からだをつくる もと(血や肉)になる	エネルギー(熱や力) となる	からだの調子を ととのえる
1日 (水)	ごはん 白身フライ 三色なます ポトフ	牛乳 お菓子	牛乳 たまご うす揚げ さわら ウインナー	米 上白糖 サラダ油 ごま パン粉 小麦粉 じゃがいも	にんじん たまねぎ だいこん きゅうり きゃべつ
2日 (木)	ごはん 筑前煮 春雨の酢の物 かきたま汁	牛乳 りんごケーキ	牛乳 鶏もも肉 厚揚げ しらす干し たまご かにかま	米 上白糖 サラダ油 ごま じゃがいも 春雨 ホットケーキミックス粉 マーガリン 片栗粉	にんじん きゅうり レタス ほうれんそう ごぼう たけのこ りんご だいこん ほししいたけ こんにゃく グリンピース
3日 (金)	スパゲティナポリタン キャベツのフレンチサラダ 押し麦スープ フルーツ(パイン缶)	牛乳 黒糖蒸しパン	牛乳 スキムミルク ベーコン ロースハム 鶏もも肉 チーズ たまご	上白糖 黒砂糖 スパゲティ マーガリン ホットケーキミックス粉 押し麦	にんじん たまねぎ ピーマン トマト コーン きゃべつ きゅうり しめじ グリンピース パイン缶
6日 (月)	おにぎり(たけのこご飯)△ さばの竜田揚げ ウインナー 卵焼き ブロッコリーのごま和え	牛乳 みかんゼリー	牛乳 かつお節 シーチキン さば ウインナー たまご ゼラチン	米 上白糖 サラダ油 片栗粉	にんじん たけのこ ブロッコリー しょうが みかんかん
7日 (火)	ごはん シュウマイ ほうれんそうの納豆和え けんちん汁	牛乳 おさつチップ	牛乳 納豆 豚ひき肉 鶏もも肉 厚揚げ	米 上白糖 サラダ油 さつまいも 片栗粉 シュウマイの皮 ごま油	にんじん たまねぎ だいこん ごぼう ほうれんそう こねぎ こんにゃく ほししいたけ
8日 (水)	ごはん 豚肉のすきやき風煮 スパゲティサラダ きゃべつのみそ汁	牛乳 フレンチトースト	牛乳 たまご ロースハム 厚揚げ 豚もも肉 豆腐	米 上白糖 サラダ油 マヨネーズ マカロニ 食パン マーガリン	にんじん たまねぎ はくさい ふかねぎ しらたき きゅうり しめじ きゃべつ
9日 (木)	サンドイッチ フルーツポンチ マカロニチャウダー	牛乳 お菓子	牛乳 チーズ スキムミルク たまご シーチキン ベーコン	上白糖 マカロニ 食パン マヨネーズ マーガリン じゃがいも 小麦粉	にんじん たまねぎ ほうれんそう もも缶 みかん缶 パイン缶 きゅうり りんご バナナ
10日 (金)	ごはん 白身魚と南瓜の甘辛煮 大根のオイマヨサラダ わかめスープ	牛乳 バナナクッキー	牛乳 白身魚 ちくわ	米 上白糖 サラダ油 マヨネーズ マーガリン 片栗粉 ごま油 ごま ホットケーキミックス粉	にんじん だいこん きゅうり もやし こねぎ わかめ かぼちゃ バナナ
13日 (月)	ごはん スパニッシュオムレツ かぼちゃのそぼろ煮 クリームシチュー	牛乳 ミニアメリカンドッグ	牛乳 鶏もも肉 豚ひき肉 豆腐 チーズ ウインナー 魚肉ソーセージ スキムミルク たまご	米 上白糖 サラダ油 じゃがいも ホットケーキミックス粉	にんじん たまねぎ ほうれんそう かぼちゃ
14日 (火)	皿うどん 竹輪ときゃべつの ごまマヨ和え フルーツ(バナナ)	牛乳 お菓子	牛乳 うずらたまご 豚もも肉 ちくわ かまぼこ	上白糖 サラダ油 ごま 片栗粉 ごま油 マヨネーズ 皿うどん	にんじん たまねぎ はくさい ほうれんそう しいたけ たけのこ きゃべつ ピーマン バナナ
15日 (水)	ごはん さばのパン粉焼き ブロッコリーとゆで卵のサラダ じゃが芋のみそ汁	牛乳 プリン	牛乳 麦みそ さば たまご シーチキン	米 サラダ油 パン粉 マヨネーズ じゃがいも プリン	にんじん パセリ きゃべつ にんにく もやし ブロッコリー
16日 (木)	ごはん 豚の生姜焼き ごぼうとささみのサラダ そうめん汁	牛乳 フライドポテト	牛乳 豚ロース肉 ささみ かまぼこ うす揚げ	米 上白糖 じゃがいも マヨネーズ そうめん	にんじん しょうが ごぼう きゅうり こねぎ

	献立名	おやつ	からだをつくる もと(血や肉)になる	エネルギー(熱や力) となる	からだの調子を ととのえる
17日 (金)	ごはん 鶏のクラッカー焼き 粉ふきいも 洋風白和え 大根の味噌汁	牛乳 お菓子	牛乳 麦みそ 豆腐 鶏もも肉 ロースハム	米 上白糖 マーガリン じゃがいも ごま マヨネーズ クラッカー	にんじん たまねぎ だいこん ほうれんそう りんご わかめ パセリ
20日 (月)	ごはん 松風焼き ポテトサラダ なすの味噌汁	牛乳 お菓子	牛乳 麦みそ たまご 鶏ミンチ スキムミルク ロースハム 厚揚げ	米 上白糖 ごま じゃがいも マヨネーズ	にんじん たまねぎ ほししいたけ きゅうり ほうれんそう なす
21日 (火)	鮭チャーハン 海藻サラダ 若竹汁 フルーツ(バナナ)	牛乳 手作りクッキー	牛乳 たまご さけ ささみ かまぼこ ちくわ	米 上白糖 サラダ油 はるさめ マーガリン ホットケーキミックス粉	しょうが たけのこ わかめ きゅうり えのきたけ こねぎ バナナ たまねぎ
22日 (水)	おにぎり△ 鶏のから揚げ ソーセージの磯辺揚げ ブロッコリーのごま和え 卵焼き	牛乳 ととやき (いちごクリーム)	牛乳 鶏もも肉 魚肉ソーセージ たまご	米 上白糖 サラダ油 片栗粉 小麦粉 ごま ととやき	にんにく あおのり ブロッコリー
23日 (木)	ごはん さつまあげ 切干大根のサラダ あおさのすまし汁	牛乳 お菓子	牛乳 麦みそ たまご 白身魚すり身 豆腐 シーチキン	米 上白糖 サラダ油 ごま	にんじん ごぼう いら きりぼしだいこん きゅうり あおさ かいわれ しょうが
24日 (金)	ごはん レバーのケチャップからめ きゃべつとりんごサラダ 中華風卵スープ	牛乳 パウムクーヘン	牛乳 たまご かにかま 鶏レバー	米 サラダ油 ごま油 片栗粉 マヨネーズ パウムクーヘン	にんじん たまねぎ きゃべつ りんご コーン はくさい
27日 (月)	ごはん 豆腐団子のケチャップ煮 キャベツとしらすの酢の物 さつま汁	牛乳 イチゴスペシャル	牛乳 麦みそ たまご 鶏ひき肉 豆腐 しらす干し 鶏もも肉 うす揚げ	米 上白糖 サラダ油 ごま油 小麦粉 片栗粉 イチゴスペシャル ごま	にんじん こねぎ コーン きゃべつ きゅうり だいこん こんにやく ごぼう ふかねぎ
28日 (火)	ごはん 鶏のみそ焼き ほうれん草のお浸し さつまいもサラダ たけのこのみそ汁	牛乳 フルーツヨーグルト	牛乳 麦みそ 鶏もも肉 うす揚げ ロースハム チーズ 豆腐 ヨーグルト	米 上白糖 ごま さつまいも マヨネーズ	にんじん りんご わかめ たけのこ ほうれんそう きゅうり パインかん みかんかん バナナ
30日 (木)	ごはん ポークカレー きゃべつのツナサラダ ぶどうゼリー	牛乳 お菓子	牛乳 シーチキン 豚もも肉	サラダ油 じゃがいも ぶどうゼリー	にんじん たまねぎ きゃべつ きゅうり グリーンピース コーン

○献立表が少し変更になる場合があります。ご了承ください。

朝ごはんを食べましょう

朝食は、体にプラスなことばかりです。

- 体温を上げることで体が活動的に。
- 血糖値を上げて脳にエネルギーを。
- 噛むことで、脳が目覚める。
- 1日の食品数が増える。
- 胃腸が活発になり、便秘解消に。

楽しくて おいしい給食に

子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食作りをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めて、こだわりを持って作っています

こだわりのポイント

- ①旬の食材を使う
- ②硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にする
- ③添加物や農薬に気を付けて食材を選ぶ
- ④だしから、すべて手作りにする