



外も少しずつ暖かくなってきましたね。桜ももう少しで咲くでしょうか。
今年入園されたお友達は、初めて家族以外の人と食事をする子も多いかと思えます。給食をお友達と美味しく食べられるといいですね。
苦手な食べ物もお友達と一緒に食べてみましょうね。



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
		QRコードを読んでいただくと 本日のお弁当が見えます！ (食缶給食の場合は見れません)	1日 白飯120g ◎鶏肉の磯部焼き ◎動物高野煮 ◎コーンソテー ◎ビーフン炒 (ツナ・むき玉) ◎マンゴー缶 鶏・大豆・小麦・ごま・豚	2日 パンの日
5日	6日	7日	8日	9日
こどもの日	振替休日	白飯120g ◎炒り玉子 ◎ケチャップ ◎ミニ春巻き ◎えだまめ ◎ビーフン炒 (ツナ) ◎パイン缶	白飯120g ◎焼きとり風 ◎かにしゅうまい ◎ブロッコリー ◎大豆の煮物 ◎リンゴ缶	パンの日
		卵・乳・大豆・小麦・鶏・ごま・豚	鶏・小麦・大豆・卵・えび・かに・豚・りんご	
12日	13日	14日	15日	16日
白飯120g ◎メンチカツ ◎中濃ソース ◎肉だんご ◎ポイルキャベツ ◎ツナとマカロニのケチャップ炒め ◎リンゴ缶	白飯120g ◎チーズハンバーグ ◎コーンコロッケ ◎人参といんげんのソテー ◎麻婆豆腐 ◎黄桃缶	白飯120g ◎タラのパン粉焼き ◎肉しゅうまい ◎ブロッコリー ◎カレーマヨパスタ ◎グレープフルーツ	白飯120g ◎とんかつ ◎中濃ソース ◎厚焼き玉子 ◎にんじんグラッセ ◎ポテト炒め コーン ◎みかん缶	パンの日
小麦・乳・牛・ごま・大豆・鶏・豚・りんご・ゼラチン	小麦・乳・鶏・豚・大豆・ごま・もも	小麦・大豆・卵・鶏・豚・ゼラチン・乳	小麦・乳・大豆・豚・卵・オレンジ	
19日	20日	21日	22日	23日
白飯120g ◎カボチャコロッケ ◎厚焼き玉子 ◎ブロッコリー ◎キャベツと桜エビの炒め物(ひき肉) ◎白桃缶	カレーの日 ☆ 白ご飯持参	白飯120g ◎トマト煮込みハンバーグ ◎赤ウインナー ◎人参といんげんのソテー ◎高野豆腐のふわふわ煮 ◎黄桃缶	白飯120g ◎鶏肉のチーズ焼き ◎揚げギョウザ 海苔塩 ◎コーンソテー ◎ひじき炒め煮 ◎パイン缶	パンの日
小麦・乳・大豆・卵・えび・鶏・もも		小麦・乳・鶏・豚・大豆・牛・ゼラチン・卵・もも	鶏・大豆・乳・小麦・牛・豚	
26日★焼きそばの日★	27日	28日	29日	30日
◎焼きそば ◎刻みのり ◎グレープフルーツ	白飯120g ◎鶏肉カレーマヨ焼き ◎ミニハンバーグ ◎ほうれん草のナムル ◎ナポリタン(ピザ) ◎黄桃缶	白飯120g ◎わかめごはん ◎チキンカツ ◎タルタルソース ◎オムレツ ◎ブロッコリー ◎野菜の炒め物 ◎オレンジ	白飯120g ◎カボチャコロッケ ◎ケチャップ ◎かにしゅうまい ◎手作りポテトサラダ・枝豆 ◎ツナとマカロニのケチャップ炒め ◎リンゴ缶	パンの日
小麦・さけ・鶏・大豆・豚・りんご	鶏・大豆・小麦・乳・豚・ごま・もも	小麦・乳・大豆・鶏・卵・オレンジ	小麦・乳・大豆・卵・えび・かに・鶏・豚・りんご	

☆フレア給食栄養量☆

●3～5歳児：エネルギー：390kcal
蛋白質：6g～7.5g
脂質：8.4g～12.7g
食塩相当量：1.0g～1.1g未満

※お米は道産ななつぼしブレンド
を使用しています。

