



ご入園・ご進級おめでとうございます



2024ねんど きゅうしょく★こんだて 4月 別海くるみ幼稚園

※フルーツは旬のものを使用しています。毎日給食室の前に次の日のメニューと食材を展示しています。是非ご覧ください

げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび	どようび
1	2	3	4	5	6
<p>●ごはん</p> <p>●びびんばふう 豚ひき肉、鶏ひき肉、ねぎ、もやし、にんじん、ほうれんそう、しょうが、にんにく、ごま</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●さけのかおりみそやき さけ、きゃべつ、ごま</p> <p>●きりほしだいごんに きりほしだいごん、あぶらあげ、にんじん、ごぼう</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●ちゅうかどん 鶏もも肉、たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、はくさい、ブロックリー、しめじ、しょうが</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●ちきんかれー 鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、さつまいも、しめじ、しょうが、にんにく</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●しょうがやき 豚肩ロース、ほうれんそう、にんじん、もやし、たまねぎ、しょうが、にんにく</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●なほりたん すばけてい、ソーセージ、たまねぎ、しめじ、にんじん、ピーマン</p> <p>●くだもの</p>
8	9	10	11	12	13
<p>●ごはん</p> <p>●にくじゃが 豚肩ロース、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、しらたき</p> <p>●はくさいのおかかあえ はくさい</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●さんしょくどん 鶏ひき肉、ほうれんそう、高野豆腐、しょうが</p> <p>●じゃがいもとねぎのみそしる じゃがいも、ぼんのうねぎ</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●すきやきふうじ 豚肩ロース、木綿豆腐、はくさい、たまねぎ、にんじん、えのきだけ、しらたき</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●さけのしおやき さけ</p> <p>●わふうさらだ きゃべつ、にんじん、もやし、わかめ、ごま</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●ちりこんかん だいず、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、じゃがいも、コーン、にんにく</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●やきうどん ゆでうどん、豚肩ロース、たまねぎ、きゃべつ、にんじん、あおのり</p> <p>●くだもの</p>
15	16	17	18	19	20
<p>●ひじきつなごはん ひじき、ツナ</p> <p>●てりやきちきん 鶏もも肉</p> <p>●わかめすーぷ きゃべつ、たまねぎ、わかめ</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●さけのふりったー さけ</p> <p>●さらだ ブロックリー、みにとまと</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●ごぼうのちゃぶちえ 豚肩ロース、たまねぎ、ごぼう、にんじん、にら、はるさめ、しょうが、ごま</p> <p>●きゅうりのすのもの きゅうり、きゃべつ、わかめ</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●きのこすばけてい すばけてい、ソーセージ、たまねぎ、ピーマン、黄ピーマン、えのきだけ、しめじ</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●はやしらいす 牛もも肉、たまねぎ、にんじん、しめじ</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●しょうゆらーめん 生めん、豚肩ロース、ほうれんそう、にんじん、ねぎ、わかめ</p> <p>●くだもの</p>
22	23	24	25	26	27
<p>●ひらふ ソーセージ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、コーン</p> <p>●たんどりーちきん 鶏もも肉、にんにく、ヨーグルト</p> <p>●ほうれんそうすーぷ ほうれんそう、わかめ</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●きゃべつはんぱーく 豚ひき肉、鶏ひき肉、きゃべつ、たまねぎ、ながいも、豆乳</p> <p>●ほてと じゃがいも</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●さけのむにえる さけ、れたす</p> <p>●さつまじる 豚肩ロース、にんじん、ごぼう、だいごん、さつまいも、まいたけ、木綿豆腐、ねぎ</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●とりのからあげ 鶏もも肉、しょうが、にんにく</p> <p>●きゃべつのなむる きゃべつ、にんじん、だいごん、ごま</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●ごはん</p> <p>●ぼーくしちゅー 豚肩ロース、ブロックリー、たまねぎ、にんじん、しめじ、じゃがいも、コーン、豆乳</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>●やきそば やきそばめん、豚肩ロース、きゃべつ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、あおのり</p> <p>●くだもの</p>
29	30				
<p>おやすみ</p>	<p>●ごはん</p> <p>●とりにくみそやき 鶏もも肉、ごま</p> <p>●ひじきに だいず、ひじき、あぶらあげ、にんじん</p> <p>●くだもの</p> <p>●ぎゅうにゅう</p>	<p>＜月平均栄養価＞ エネルギー：410kcal たんぱく質：17.4g 脂質：13.3g</p>	<p>～当園の給食の特徴～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・使用する食材は、なるべく無添加の物を使用。お米は、現在無農薬の物を使用しております。安心安全のお食事を提供することに、こだわっております。 ・卵を使用しない献立となっております。 ・1ヶ月の献立表とお食事の写真を玄関の窓に掲示しております。使用する食材を給食室の入り口に展示しております。 		