



	月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日	
午前	2	牛乳	3		4		5		6	牛乳	7	
昼食	御飯（麦入り）、カレーの煮付け、ささみとレタスの和え物、味噌汁、メロン		憲法記念日		みどりの日		こどもの日		ロールパン、鶏団子の照り焼き、かぼちゃサラダ、スープ、オレンジ			
午後	牛乳、ヨーグルト蒸しパン								牛乳、筍の炊き込み御飯			
午前	9	牛乳	10	牛乳	11	牛乳	12	牛乳	13	牛乳	14	
昼食	御飯（麦入り）、鶏肉と大根の煮物、いんげんのごま和え、味噌汁、メロン		ハヤシライス、シルバーサラダ、フライドポテト、オレンジ		具だくさん豚汁うどん、アスパラガスのソテー、いとこ煮、バナナ		御飯、鮭のちゃんちゃん焼き、ひじきのカリカリ梅煮、すまし汁、メロン		食パン（いちごジャム）、ほうれん草と卵のキッシュ、コールスローサラダ、スープ、オレンジ			
午後	牛乳、豆乳ホットケーキ		牛乳、桜えびごませんべい		牛乳、シュガートースト		牛乳、人参ドーナツ		牛乳、いなり寿司			
午前	16	牛乳	17	牛乳	18	牛乳	19	牛乳	20	牛乳	21	
昼食	御飯（麦入り）、豚肉とアスパラの味噌炒め、小松菜のお浸し、すまし汁、メロン		御飯、回鍋肉、もやしのナムル、わかめスープ、オレンジ		鶏肉の和風スパゲティ、かぼちゃのパン粉焼き、蒸しブロッコリー、スープ、バナナ		炊き込み御飯、かじきの甘酢あんかけ、卵の花炒め煮、味噌汁、メロン		ロールパン、チキンソテー変わりトマトソース掛け、千切りサラダ、クリームシチュー、オレンジ			
午後	牛乳、りんごマフィン		牛乳、豆乳くすもち		牛乳、セサミトースト		牛乳、台湾風カステラ		牛乳、カルシウムおにぎり			
午前	23	牛乳	24	牛乳	25	牛乳	26	牛乳	27	牛乳	28	
昼食	☆郷土料理～山口県～☆ 御飯（麦入り）、けんちょう、ちしゃなます、味噌汁、メロン		御飯、ぶりの照り焼き、小松菜のおかか和え、味噌汁、オレンジ		野菜たっぷりラーメン、ほうれん草入り餃子、里芋の甘辛煮、バナナ		☆誕生会メニュー☆ お赤飯、鶏の唐揚げ、大根サラダ、味噌汁、フルーツ杏仁		食パン（ブルーベリージャム）、じゃがいもとベーコンのグラタン、ビーンズサラダ、スープ、オレンジ			
午後	牛乳、ニラとベーコンのお焼き		牛乳、おから黒糖カップケーキ		牛乳、フレンチトースト		牛乳、マカロニきな粉		牛乳、鶏そぼろ御飯			
午前	30	牛乳	31	牛乳								
昼食	御飯（麦入り）、厚揚げとじゃがいもの煮物、ちくわときゅうりのごま酢和え、味噌汁、メロン		御飯、レバーのかりん揚げ、小松菜と油揚げの和え物、味噌汁、オレンジ									
午後	牛乳、チョココーンフレーク		牛乳、黒ごまプリン									

※献立は材料により変更になる場合があります。

暖かい日が増え、さわやかな季節になりました。子ども達は園での生活に慣れ、給食もしっかり食べられるようになりました。中にはうまく咀嚼ができなかったり、初めての食材に戸惑う姿も見られますが、その子に合わせた形態・食べられる量で苦手な食べ物をなくしていくように、工夫をしていきたいと思っております。

	エネルギー	タンパク	脂質	カルシウム	鉄	A	B1	B2	C	繊維	食塩
	kcal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
3才以上児	547	22.6	18.4	304	2.2	497	0.31	0.57	32	3.8	1.9
目標量	531	21.2	14.7	231	2.2	178	0.29	0.33	17	4.2	1.8
充足率(%)	103	107	125	132	100	279	107	173	188	90	106
3才未満児	464	19.4	16.3	294	1.8	414	0.27	0.52	26	3	1.5
目標量	469	18.8	13	219	2.3	194	0.25	0.29	18	3.8	1.6
充足率(%)	99	103	125	134	78	213	108	179	144	79	94