















# 4がつ こんだてよていひょう

2019年

成田市学校給食センター大栄分所〔幼稚園〕

日	曜日	献立名			主な材料とその働き					
		主食	副食	デザート その他	体をつくる もとなる		体の調子を整える もとなる		エネルギーの もとなる	
15	月		キャベツバーグきのこソース たまごスープ マカロニサラダ 	おいおい こはくゼリー	とり肉 卵 ハム		にんじん こまつな	しめじ えのきたけ しいたけ 玉ねぎ きゅうり	さとう でん粉 ゼリー マカロニ	油 ごま マヨネーズ
16	火	うどん	なのはなとさつまいものかきあげ ごもくうどんじる 	フルーツの ヨーグルト あえ	とり肉 なた 油あげ	ヨーグルト チーズ	にんじん こまつな なのはな	玉ねぎ ねぎ もも しいたけ みかん パイン りんご	うどん さとう さつまいも ゼリー	油
17	水		おやこどんのぐ キャベツとごぼうのみそしる きゅうりのふうみづけ	ぎゅうにゅう プリン	とり肉 卵 こうやどうふ かまぼこ みそ とうふ 油あげ		にんじん	玉ねぎ えのきたけ グリーンピース ねぎ キャベツ ごぼう しいたけ きゅうり	さとう プリン	ごま油
18	木		きびなごこまつフライ いもちじる マヨおひたし 	★かみかみ献立★ よくかんで食べよう	チーズ	きびなご ハム とり肉 油あげ かつお節	チーズ	にんじん ほうれん草	だいこん ねぎ ごぼう もやし	いもち ごま ドレッシング
19	金		にらまんじゅう ジャージャンどうふ ちゅうかサラダ	グレープ フルーツ	ふた肉 生あげ みそ		にんじん にら きぬさや	玉ねぎ しいたけ たけのこ もやし きゅうり きくらげ グレープフルーツ	さとう マロニー でん粉	ごま油 油 ごま
22	月		かつなべ えびだんこのすましじる れんこんサラダ		ふた肉 卵 えび とり肉	ひじき	こまつな にんじん	玉ねぎ えだまめ グリーンピース ねぎ しめじ れんこん コーン	さとう	油 ドレッシング
23	火		とりにくのさらさやき コンソメスープ コールスローサラダ (ドレッシング)		とり肉 ウィンナー ツナ	チーズ	にんじん パセリ ブロッコリー	はくさい 玉ねぎ セロリ コーン キャベツ きゅうり	小麦粉 じゃがいも	ごま ドレッシング
24	水		さわらのさいきょうやき にくじゃが わふうサラダ 	アップル シャーベット	さわら みそ ふた肉	のり	にんじん ほうれん草	玉ねぎ えのきたけ グリーンピース りんご	じゃがいも さとう	ごま油 油
25	木		そぼろごはんのぐ さつまいものみそしる キャベツのしおこんぶあえ		ふた肉 とり肉 大豆 みそ 油あげ	こんぶ	にんじん こまつな	グリーンピース 玉ねぎ ねぎ キャベツ きゅうり	さとう さつまいも	ごま ごま油
26	金	     <b>午前保育のため給食はありません</b>     								

※食材等の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。



## ご進級おめでとうございます



ご進級おめでとうございます。「食べる」ことは「生きる」ために欠くことのできないものです。毎日を元気に過ごし、成長するためにも、今のうちから望ましい食習慣を身につけておくことがとても大切です。



### ★今月の地元産★

【さつまいも】高木 友哉 (桜田)  
その他、  
【みそ】神崎町産大豆使用  
(一坪田みそ組合)  
を通年使用しています。

