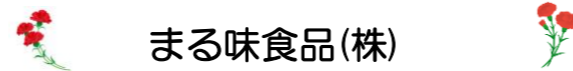


2024年5月1日(水) ~ 2024年5月31日(金)



※年少組1号認定の方は5月7日(火)より給食開始になります。



		1日(水)	2日(木)	3日(金)
		白飯 ローストンカツ 花形さつま煮 マカロニのソテー ツナブロッコリー ミニカットりんご  エネルギー 417kcal 脂質 12.7g たんぱく質 11.2g 食塩相当量 1.5g	白飯 ハンバーグデミソースかけ ハッシュドポテト 野菜炒め ほうれん草のおかか和え 花がんと煮付  エネルギー 350kcal 脂質 8.8g たんぱく質 9.6g 食塩相当量 1.1g	
6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)
  	白飯 お月様ハムカツ ひとくちイカフライ 焼きそば ブロッコリーのイタリアンサラダ みかん缶  エネルギー 378kcal 脂質 10.3g たんぱく質 8.4g 食塩相当量 1.2g	白飯 あじの照り焼き 竹輪のいそべ揚げ 糸こんにゃくのきんぴら 若布と胡瓜の人参ドレサラダ サイコロ厚揚げ煮  エネルギー 356kcal 脂質 10.1g たんぱく質 12.6g 食塩相当量 1.0g	白飯 コーンたっぷりコロック タコちゃんウインナー スナップえんどうのソテー 大根の煮付 シャインマスカットダイスゼリー	白飯 ササミフライ 塩ゆでいんげん 春雨の炒めもの 星型五目しんじょ パイン缶
				エネルギー 350kcal 脂質 9.0g たんぱく質 8.4g 食塩相当量 1.1g
13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)
白飯 鶏野菜肉巻煮 スティックポテト れんこんきんぴら ほうれん草とにんじんのソテー 黄桃缶  エネルギー 326kcal 脂質 7.8g たんぱく質 7.2g 食塩相当量 0.9g	白飯 白身魚フライ キャベツのソテー 皮なしウインナー 小松菜サラダ かぼちゃの煮付  エネルギー 345kcal 脂質 9.0g たんぱく質 8.9g 食塩相当量 1.0g	とうもろこしご飯 カレーコロック 筑前煮 星型スライスハム しまじろうの高野煮 チンゲン菜のソテー  エネルギー 349kcal 脂質 9.9g たんぱく質 11.0g 食塩相当量 1.9g	白飯 チキンリング たけのこの天ぷら ゆかりスパゲティ アスパラソテー 白桃缶  エネルギー 432kcal 脂質 17.9g たんぱく質 8.8g 食塩相当量 1.6g	遠足予備日  
20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)
白飯 イカの天ぷら 豚肉とたけのこのカレーソテー 赤かぶさつまちゃん カラフルピーマンのおかか和え さつまいも甘露煮  エネルギー 370kcal 脂質 10.8g たんぱく質 11.3g 食塩相当量 0.5g	白飯 お魚ボールのケチャップ煮 スパゲティソテー スマイルポテト 若布と胡瓜の柑橘サラダ サイコロ高野煮  エネルギー 377kcal 脂質 10.5g たんぱく質 10.0g 食塩相当量 1.5g	白飯 三角春巻き もやしと野菜のソテー 枝豆のつまみあげ 小松菜の磯和え あまおうダイスゼリー  エネルギー 348kcal 脂質 8.9g たんぱく質 6.9g 食塩相当量 1.0g	白飯 すき焼き風煮 さつまいもの天ぷら 切り目入り赤ウインナー ブロッコリーのゆずサラダ おとうふがんと煮  エネルギー 358kcal 脂質 10.4g たんぱく質 9.7g 食塩相当量 0.6g	白飯 鶏肉のからあげ マカロニケチャップソテー トマトさつま揚げ煮 ほうれん草のお浸し みかん缶  エネルギー 475kcal 脂質 17.0g たんぱく質 18.1g 食塩相当量 2.2g
27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)
白飯 ドーナツコロック 焼きラーメン タコちゃんウインナー 小松菜と薄揚げの煮浸し 巨峰ダイスゼリー  エネルギー 405kcal 脂質 10.2g たんぱく質 8.3g 食塩相当量 1.1g	白飯 ハムステーキ れんこんとツナのあまから炒め 揚げギョーザ ほうれん草のなめ茸和え 信田巻き  エネルギー 351kcal 脂質 9.6g たんぱく質 10.2g 食塩相当量 1.1g	白飯 煮込みハンバーグ 切干大根のナポリタン風 星型ポテト さやいんげんのソテー みかん缶	白飯 ヒレカツ マカロニのカレーソテー 人参さつま揚げ煮 チンゲン菜のごま和え パイン缶  エネルギー 340kcal 脂質 7.2g たんぱく質 9.1g 食塩相当量 1.1g	白飯 さばの塩焼 ビーフン炒め ウインナーの天ぷら ひじきの五色煮 ブロッコリーオニオンサラダ  エネルギー 398kcal 脂質 13.9g たんぱく質 14.5g 食塩相当量 1.4g

※お魚に関しましては、極力骨を取り除くようにしておりますが、稀に小骨が残っていることがあります。