

4月(第4週目)の給食

4月18日(月)

午前中保育



4月19日(火)

給食開始

カレーライス
フレンチサラダ
牛乳

- 血や肉をつくる
豚肉・牛乳
- 熱や力の素になる
精白米・植物油
じゃがいも・砂糖
- 体の調子を整える
玉葱・人参・キャベツ
きゅうり・コーン



4月20日(水)

13時半降園

麦ごはん
豚肉の生姜焼き
ほうれん草のお浸し
アシドミルク

- 血や肉をつくる
豚肉・アシドミルク
- 熱や力になる
精白米・押麦
砂糖・植物油
- 体の調子を整える
玉葱・人参・生姜
ほうれん草・えのき



4月21日(木)

14時半降園開始

ゆかりごはん
鶏肉のマーマレード焼き
じゃこサラダ
牛乳

- 血や肉をつくる
鶏肉・しらす干し・牛乳
- 熱や力の素になる
精白米・マーマレード
砂糖・ごま油
- 体の調子を整える
キャベツ・きゅうり・人参



4月22日(金)

麦ごはん
魚の照り焼き
春雨の酢の物
アシドミルク

- 血や肉をつくる
メルルーサ・アシドミルク
- 熱や力になる
精白米・押麦
砂糖・植物油
春雨・ごま油
- 体の調子を整える
生姜・ほうれん草・人参

