

4月(第5週目)の給食

4月24日(月)

- ごはん
- 鶏肉のマーマレード
焼き
- キャベツのナムル
- アシドミルク



- 血や肉をつくる●
鶏肉・しらす干し・アシドミルク

- 熱や力の素になる●
金芽米・ごま・砂糖・ごま油

- 体の調子を整える●
マーマレード・キャベツ・もやし
人参・アスパラガス

4月25日(火)

- ごはん
- 魚の照り焼き
- 春雨の酢の物
- りんご



- 血や肉をつくる●
メルルーサ

- 熱や力の素になる●
金芽米・砂糖・植物油・春雨
ごま油

- 体の調子を整える●
生姜・きゅうり・人参・りんご

4月26日(水)

- ごはん
- 豚肉の生姜焼き
- ひじきのツナサラダ
- 牛乳



- 血や肉をつくる●
豚肉・ひじき・ツナ・牛乳

- 熱や力の素になる●
金芽米・砂糖・植物油
マヨネーズ

- 体の調子を整える●
玉ねぎ・生姜・キャベツ・人参
スナッフエンドウ

4月27日(木)

- たけのこごはん
- じゃがいものそぼろ煮
- 青菜のおかか和え
- アシドミルク



- 血や肉をつくる●
油揚げ・鶏ひき肉・糸かつお
アシドミルク

- 熱や力の素になる●
金芽米・砂糖・じゃがいも
植物油

- 体の調子を整える●
たけのこ・人参・グリーンピース
ほうれん草・小松菜・えのき

4月28日(金)

誕生日会

- キャロットごはん
- ハンバーグ
- フレンチサラダ
- みかんゼリー



- 血や肉をつくる●
しらす干し・合挽き肉・豆乳

- 熱や力の素になる●
パン粉・植物油・砂糖

- 体の調子を整える●
人参・しそ・玉ねぎ・キャベツ
きゅうり・コーン