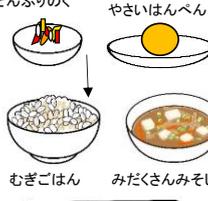
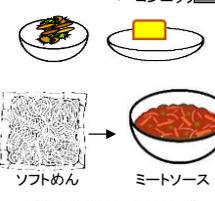
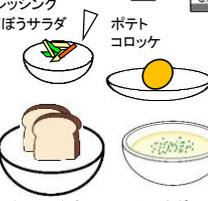
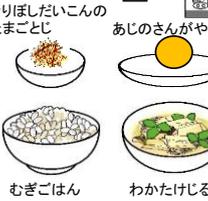


令和8年度 4月

献立 配膳表

西部幼稚園

羽島市学校給食センター

	<p>8日(水)</p> <p>入園式</p> 	<p>9日(木)</p> <p>さんしよく どんぶりのぐ やさいはんぺん</p>  <p>むぎごはん みだくさんみそしる</p> <p>今月の給食のねらいは、「学校給食について知り、楽しく食事をしよう」です。学校給食を通して、食べ方や郷土料理などについて学びましょう。</p>	<p>10日(金)</p> <p>カルちゃんソテー ベーコンエッグ</p>  <p>ソフトめん ミートソース</p> <p>ミートソースには、大豆ミートを使用し、動物性脂肪の量を減らすよう工夫しました。食物せんいも摂ることができます。</p>	
<p>13日(月)</p> <p>◆おいおいデザート</p> <p>キャベツのソテー</p>  <p>てりやきチキン</p> <p>くろパン コーンクリームスープ</p> <p>今日から小学一年生と西部幼稚園の年少さんがそろっての給食です。入学・入園おめでとございます。</p>	<p>14日(火)</p> <p>ほろれんそうのわふうサラダ いわしのおろしに</p>  <p>しろごはん かきたまじる</p> <p>給食は、主食に一汁二菜と牛乳を加えた、日本型の食事です。体の成長や健康のために必要な栄養をバランスよく摂ることができます。</p>	<p>15日(水)</p> <p>つけあわせ</p> <p>ドレッシング ユーリンチー</p>  <p>むぎごはん ワンタンスープ</p> <p>油淋鶏は、中国 広東省の料理です。たれには、すりおろしたにんじんを入れます。給食のワンタンスープは、中国各地のものとは違う、オリジナルのスープです。</p>	<p>16日(木)</p> <p>◆ひゅうがなつ</p> <p>にくじゃが やきつくね</p>  <p>むぎごはん あさりのみそしる</p> <p>あさりとじゃがいも、日向夏などが旬を迎えました。季節の移り変わりを楽しみましょう。食の体験を積み重ねて、食を営む力を身に付けましょう。</p>	
<p>20日(月)</p> <p>カラフルポテト</p> <p>ますのピザやき</p>  <p>コッパン コンソメスープ</p> <p>ますは、桜が咲く時期に川へ戻ります。産卵が近づくと桜色に変化することから、春を代表する魚でもあります。</p>	<p>21日(火)</p> <p>ひじきのにつけ</p> <p>さばの カレーやき</p>  <p>しろごはん うすくずじる</p> <p>ひじきの煮つけは、みなさんに受け継ぎ、後世に伝えてほしい料理です。好き嫌いせず、しっかりと食べましょう。</p>	<p>22日(水)</p> <p>◆ヨーグルト</p> <p>ドレッシング</p> <p>おんやさい</p>  <p>たけのごごはん</p> <p>★だいずの つつみあげ</p> <p>大豆の包み揚げは、岐阜県産の大豆が包まれています。トマトケチャップとカレーの風味で食べやすいおかずです。</p>	<p>23日(木)</p> <p>フルーツあえ</p> <p>やさいのマリネ</p>  <p>むぎごはん ハヤシライス</p> <p>ハヤシライスは、山梨市出身の医師である早矢仕有氏の作った料理で、イギリスのハッシュドビーフがもとになっています。</p>	
<p>27日(月)</p> <p>ドレッシング</p> <p>ごまパテ</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>ポテト コロッケ</p>  <p>こめこしよパン チャウダー</p> <p>チャウダーは、フランスからアメリカへ移住してきた人たちが作ったスープです。今では、アメリカの料理として定着しています。</p>	<p>28日(火)</p> <p>さやいんげんの ごまあえ</p> <p>★とりにくの からあげ</p>  <p>しろごはん じゃがいものみそしる</p> <p>ごはんには、筋肉や脳のエネルギー源となるぶどう糖が含まれています。給食の一人分の量を食べ、活動できる丈夫な体を維持しましょう。</p>	<p>29日(水)</p> <p>しょうわ</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30日(木)</p> <p>ふりかけ</p> <p>きりぼしだいごんの たまごじ</p> <p>あじのさんがやき</p>  <p>むぎごはん わかたけじる</p> <p>たけのこが旬を迎えました。たけのこには、カルシウムの吸収を邪魔する成分が含まれていません。カルシウム豊富なわかめと一緒に食べましょう。</p>	
				<p>◆ゴミは業者が回収します。</p> <p>★数ものについて</p> <p>22日 大豆の包み揚げ 小学4年まで1個 小学5年から2個</p> <p>24日 揚げぎょうざ 幼・小2個 中・高3個</p> <p>28日 鶏肉のからあげ 幼・小2個 中・高3個</p>