

4がっこんぽて

		あかのなかま からだをつくる	みどりのなかま からだの働きをよくなる	きいろのなかま エネルギーのもとになる	その他調味料	主食	
1	水	豚ひき肉・塩昆布・豆腐・わかめ・巻餅・みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース・白菜・キャベツ・きゅうり	じゃがいも・砂糖・小麦粉・パン粉・油	しょうゆ・みりん・だし汁・塩	ごはん	
2	木	豚肉・ウィンナー	玉ねぎ・人参・マッシュルーム缶・きゅうり・コーン・小松菜	砂糖・じゃがいも・マヨネーズ	ソース・ケチャップ・塩・コンソメ	ごはん	
3	金	サバの塩焼き・ほうれん草のツナマヨ和え・みそ汁・動物ゼリー	ほうれん草・もやし・コーン・大根・長ねぎ・フルーツ果汁	マヨドレ・砂糖	塩・しょうゆ・だし汁	ごはん	
6	月	【午前保育】希望者のみ 鶏の照り焼き・白和え・みそ汁	鶏肉・豆腐・巻餅・みそ	ほうれん草・人参・しめじ・キャベツ	すりごま・砂糖	ごはん	
7	火	【午前保育】希望者のみ 中華丼・春雨サラダ・中華スープ	豚肉・かまぼこ・わかめ・豆腐	しょうが・白菜・玉ねぎ・人参・チンゲン菜・干しいたけ・きゅうり・もやし・絹さや	油・片栗粉・ごま油・春雨・砂糖	中華だし・塩・しょうゆ・酢	ごはん
8	水	【午前保育】希望者のみ かしわうどん・コロコロサラダ・果物	鶏もも肉・油揚げ	小松菜・人参・えのき・長ねぎ・干しいたけ・コーン・果物	じゃがいも・さつまいも・マヨドレ	だし汁・みりん・塩・しょうゆ	うどん
9	木	【午前保育】希望者のみ 赤魚の塩焼き・小松菜のごま和え・さつまいものみそ汁・果物	赤魚・塩昆布・油揚げ・みそ	小松菜・キャベツ・コーン・長ねぎ・果物	砂糖・すりごま・さつまいも	しょうゆ・だし汁	ごはん
10	金	【午前保育】希望者のみ 星のハンバーグ・マカロニサラダ・コンソメスープ	ウィンナー・鶏肉・豚肉	玉ねぎ・人参・きゅうり・コーン・キャベツ・えのき	マカロニ・マヨネーズ・じゃがいも・油・砂糖	ケチャップ・コンソメ・塩	ごはん
13	月	【給食開始】 たれカツ・ブロッコリーのおかか和え・みそ汁	豚肉・かつお節・豆腐・わかめ・みそ	ブロッコリー・人参・きゅうり・しめじ	小麦粉・パン粉・油・砂糖	みりん・しょうゆ・だし汁・塩	ごはん
14	火	カレーライス・切干大根とちくわの和え物・牛乳	豚肉・ちくわ・牛乳	玉ねぎ・人参・切干大根・きゅうり・もやし	じゃがいも・油・砂糖・ごま油	カレールー・ケチャップ・ソース・酢・しょうゆ	ごはん
15	水	しょうゆラーメン・ふかし野菜・果物	豚肉	しょうが・人参・キャベツ・長ねぎ・コーン・ブロッコリー・果物	ごま油・じゃがいも・さつまいも・マヨドレ	中華だし・しょうゆ	ちゃんぽん麺
16	木	メンチカツ・塩昆布和え・みそ汁	豚肉・鶏肉・鶏卵・塩昆布・巻餅・みそ	玉ねぎ・キャベツ・きゅうり・コーン・もやし・絹さや	油・パン粉・小麦粉	塩・しょうゆ・ポークフィッシュ・だし汁・ソース	ごはん
17	金	麻婆豆腐・中華サラダ・春雨中華スープ・果物	豆腐・豚ひき肉・わかめ・みそ	人参・長ねぎ・ニラ・しょうが・干しいたけ・もやし・きゅうり・コーン・キャベツ・玉ねぎ・果物	砂糖・片栗粉・ごま油・いりごま・春雨	しょうゆ・酒・酢・中華だし・塩	ごはん
20	月	親子丼・もやしのツナのサラダ・みそ汁	鶏もも肉・鶏卵・ツナ缶・豆腐・油揚げ・みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース・もやし・きゅうり・コーン・しめじ	砂糖・油・マヨドレ・すりごま	だし汁・しょうゆ・酒・塩	ごはん
21	火	【食育の日】 鶏肉のマーマレード焼き・野菜のごまがらめ・たけのこのみそ汁・果物	鶏もも肉・みそ	しょうが・マーマレード・キャベツ・人参・きゅうり・かぶ・たけのこ・えのき・小松菜・果物	砂糖・ごま油・いりごま	しょうゆ・酒・だし汁	ごはん
22	水	【4月誕生会】 肉団子・唐揚げ・ツナサラダ・コーンスープ・ゼリー	ツナ・鶏肉・豚肉	ブロッコリー・キャベツ・人参・コーン・たまねぎ・しょうが・フルーツ果汁・みかん缶	油・パン粉・砂糖・小麦粉・米粉	コーンクリーム・塩・しょうゆ・ケチャップ・酢	わかめごはん
23	木	【お弁当DAYのため給食はありません】					
24	金	サバのみそ煮・ひじきの炒り煮・すまし汁・果物	サバ・ひじき・さつまいも・豆腐・かまぼこ・みそ	しょうが・ごぼう・人参・干しいたけ・絹さや・えのき・果物	砂糖・しらたき・油	みりん・しょうゆ・だし汁・塩	ごはん
27	月	白身フライ・三色おひたし・みそ汁	タラ・巻餅・みそ	ほうれん草・コーン・もやし・キャベツ・長ねぎ	小麦粉・油・パン粉・タルタルソース	しょうゆ・だし汁	ごはん
28	火	ピピンパ・卵焼き・チンゲン菜のスープ・果物	豚ひき肉・豆腐・鶏卵	ぜんまい氷漬・干しいたけ・ほうれん草・もやし・人参・玉ねぎ・チンゲン菜・コーン・果物	ごま油・砂糖・いりごま	しょうゆ・塩・中華だし・酢	ごはん
30	木	ミートソーススパゲッティ・フレンチサラダ・牛乳	豚ひき肉・牛乳	玉ねぎ・人参・トマト缶・キャベツ・コーン・きゅうり・パセリ粉	砂糖・片栗粉・油	コンソメ・ケチャップ・塩・酢	スパゲッティ

* 献立内容を変更する場合があります。
* 調味料のマヨネーズは、原材料に鶏卵の入っていない製品を使用しています。
(既製品のマヨネーズは鶏卵が入っている製品を使用している場合があります。)

令和8年度

給食だより

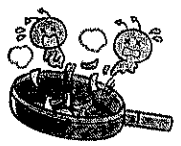
☆ご入園・ご進級おめでとうございます☆

子どもにとって、食事は心身の健やかな発達とともに将来にわたる望ましい食習慣の基礎を築くために大切です。
そこで園では給食を提供するにあたり、以下の点に配慮しています。



○給食提供で配慮していること○

- ①安全な給食の提供
 - ・食中毒を防ぐため加熱調理を中心に提供しています
 - ・加工食品、輸入食品の使用は極力控えます
- ②子どもにふさわしい食事の提供
 - ・子どもが食べやすいように調理方法、盛付を工夫します
 - ・栄養面に配慮し、薄味を心がけます
 - ・毎月、先生と栄養士で給食会議を実施し、具の大きさ、味など話し合っています
 - ・彩りや盛付など工夫し、食への楽しみに繋がる提供方法をしています。



★お願い★

園での生活や給食に慣れるまでは給食を食べる量が少ないかもしれません。
日中、元気に活動できるように朝ご飯を食べてから登園するようにお願い致します。



新潟市で食について学ぼう!

毎月の献立に新潟市から「食育の日」として、旬や地域の食材を取り入れて食育の日を意識した給食を提供させていただきます。

食に関する施設が充実している新潟市。
食や花について楽しみながら学べる『食育・花育センター』や農業体験や食品加工の体験ができる『アグリパーク』があります。

- 食育・花育センター：中央区清五郎401
- 新潟市アグリパーク：南区東笠巻新田3044

