

令和5年 4月 献立表

学校法人マイトリー学園

日	月	火	水	木	金	土	
		4/11.12 預かり保育給食提供日					1
2	3	～ 春休み ～				7	8
9	10	11	12	13	14	15	
	始業式 入園・入所式	11 半日保育 (給食なし) コーンたっぷりフライ 織キャベツ 北海フライ 大根トマト煮 春雨サラダ ミートボールチャップ ご飯 卵・乳・小麦・大豆・魚・コーン	12 半日保育 (給食なし) 白身魚フライ 織キャベツ ニラ竹の子炒め ブロッコリーサラダ おでん風竹輪煮 ご飯 卵・乳・小麦・大豆・魚・コーン	13 鶏肉トマトソース スパンテー ベビーバターコロッケ キャベツもみ れんこん饅頭 ご飯 341kcal 3.4g 卵・乳・小麦・大豆	14 一口春巻 焼きそば 筑前煮 野菜サラダ ほうれん草焼売 ご飯 乳・小麦・大豆・コーン		
					〔年長・年中 手作り弁当〕		
16	17	18	19	20	21	22	
	17 モーカ大根 一口がんと煮 ソーセージ天 コーンサラダ ミニウインナー ご飯 312kcal 3.7g 卵・小麦・大豆・コーン・ゴマ・魚	18 エビカツ 織キャベツ 小籠包 白菜ツナ煮 マカロニサラダ さつま揚げ煮 ご飯 322kcal 3.8g 卵・小麦・大豆・ゴマ・魚・イカ エビ・コーン	19 野菜コロッケ 織キャベツ ひじき煮 青菜ゴマ和え 南瓜焼売 ご飯 368kcal 3.7g 小麦・大豆・コーン・ゴマ	20 塩野菜炒め 餃子 ミニイカフライ ハムサラダ 卵ロール ご飯 355kcal 3.9g 卵・乳・小麦・大豆・コーン・イカ	21 煮込みハンバーグ スパンテー タイ風炒め カニ豆サラダ ミニハッシュドポテト ご飯 卵・小麦・大豆・コーン・魚・ゴマ		
					〔年長・年少 手作り弁当〕 たんぼぼ		
23	24	25	26	27	28	29	
	24 鶏の唐揚げ 織キャベツ ツナじゃが炒め 白菜ゴマ和え 人参焼売 ご飯 386kcal 3.7g 卵・乳・小麦・大豆・ゴマ・魚	25 ズ)カレー もちサクポテト 無添加福神漬け ご飯 *おやつ 星たべよ 乳・落花生・小麦・大豆・魚・ゴマ	26 白身魚天野菜あん 大根コンソメ煮 ツナサラダ オレンジ ご飯 小麦・大豆・コーン・魚	27 厚揚げ生姜炒め ニラ饅頭 白菜と豚肉うま煮 ささみサラダ ポムデュセス ご飯 乳・小麦・大豆・コーン・ゴマ	28 焼き鳥風 織キャベツ 野菜炒め ハムマリネ しまじろう高野豆腐 ご飯 卵・乳・小麦・大豆・コーン		
30		〔年長 おにぎり弁当〕	〔年中 手作り弁当〕	〔年中 おにぎり弁当〕	〔年少 たんぼぼ 手作り弁当〕		

～4月のお話し～

4月になり、春真っ盛りで暖かい陽気とともに心も晴れやかになる季節ですね♪
4月の行事といえば、1日にエイプリルフールがありますがその由来をご存じですか？
そもそもエイプリルフールとは、「4月1日だけは罪のない嘘やいたずらで笑わせてもいい」という習慣のことを指します。フランスを起源とする説を例に挙げると、昔のフランスは3月25日を新年として4月1日までお祝いしていましたが、1564年にシャルル9世が新しい暦を採用し、それに反発した人々が旧新年にプレゼントを渡しあったりしたことなどから笑いの種を作ったのが始まりなどと言われているようです。
現代のフランスではエイプリルフールは「ポワソン・ダヴリル」(4月の魚)と呼ばれ、この時期にサバが簡単に釣れることから、子どもたちの間では紙に書いた魚の絵を背中に貼りあったりする文化もあるそうです。

ご飯(100gあたり)
カロリー:160kcal
たんぱく質:2.6g
※献立表のカロリー、たんぱく質は
おかずのみのものです。

ズ)はズンドー容器に入った温かい給食です。
※材料の都合により、献立を変更する場合がありますので予めご了承ください。
献立担当は宮崎・高橋です。御意見、御要望がありましたら御一報下さい。
*アレルギー表示に鶏・豚は含まれていませんので、ご不明な点はお連絡下さい。
※センターのお米は、国産で毎日精米して安心な物を提供しております。

桐生給食センター TEL54-1614

April
Fools!

