

令和6年 4月 献立表

学校法人マイトリ学園

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
4/10.11 預かり保育給食提供日						
7	8 	9 始業式 入園・入所式	10 半日保育 (給食なし) 豚肉生姜焼き 織キャベツ ソーセージ天 コーンサラダ おでん風筑前煮 ご飯	11 半日保育 (給食なし) 煮込みハンバーグ スパコンテ ベビーバターコロッケ 中華ポテト 白菜ゴマ和え ご飯	12 星のコロッケ 織キャベツ 筑前煮 枝豆サラダ 揚げ焼売 ご飯 377kcal 3.6g 乳・小麦・大豆・コーン・ゴマ・魚	13
14	15 鶏の唐揚げ 織キャベツ ツナとじゃが芋トマト煮 大根水菜サラダ ほうれん草焼売 ご飯 372kcal 3.5g 卵・乳・小麦・大豆・魚・コーン	16 コーンたっぷりフライ 織キャベツ 北海フライ 大根コンソメ煮 マリネサラダ さつま揚げ煮 ご飯 365kcal 3.6g 卵・乳・小麦・大豆・コーン・魚	17 鯖の味噌煮 切干煮 ジャーマンポテト ツナもやし和え オレンジ ご飯 346kcal 3.3g 卵・乳・小麦・大豆・魚	18 野菜コロッケ 織キャベツ 竹輪ごま煮 青菜おかか和え チキンナゲット ご飯 368kcal 3.6g 卵・乳・小麦・大豆・ゴマ・魚	19 すき焼き風煮 花型がんと煮 タイ風炒め カニ豆サラダ さつま芋甘露煮 ご飯 368kcal 3.6g 卵・小麦・大豆・コーン・魚・ゴマ 〔年長・年少 手作り弁当〕	20
21	22 肉コロッケ 織キャベツ 枝豆ベーコンソテー 白菜おかか和え かぼちゃ焼売 ご飯 345kcal 3.6g 卵・乳・小麦・大豆・コーン・魚	23 ズ)カレー エビカツ 無添加福神漬け ご飯 * おやつ アニマルビスケット 366kcal 3.3g 乳・落花生・小麦・大豆・ゴマ イカ・エビ 〔年中 手作り弁当〕	24 モーカ大根 一口がんと煮 野菜炒め たれ付きミートボール ブロッコリーサラダ ご飯 366kcal 3.3g 乳・小麦・大豆・ゴマ・魚・コーン 〔年中 手作り弁当〕	25 ペンネナポリ 一口カツ 白菜と豚肉うま煮 ツナサラダ 星ポテト ご飯 366kcal 3.3g 小麦・大豆・ゴマ・魚 〔年長・年中 おにぎり弁当〕	26 塩野菜炒め 餃子 ミニイカフライ しまじろう高野豆腐 カニ風味サラダ ご飯 366kcal 3.3g 卵・小麦・大豆・魚・コーン・イカ 〔年少 たんぽぽ 手作り弁当〕	27
28	29 昭和の日	30 ホキ天野菜あん ニラ竹の子炒め ゴマサラダ ミニウインナー ご飯 367kcal 3.3g 乳・小麦・大豆・ゴマ・魚				

～4月のお話～

4月になり、暖かい日も増え、すっかり春の陽気ですね！
春と言えば日本では桜が咲く季節ですが、お花見をしながら春を感じる方も
多いのではないのでしょうか？

お花見の起源は奈良時代にまで遡り、当時は貴族が梅の花を好み鑑賞していた様です。
現代ではお花見と言えば「桜」を指しますが、当時は中国から伝来した梅の花が主流だったのです。
実際、桜を鑑賞するようになったのは、平安時代以降と言われています。
日本古来の「桜」に対して、より親しみを感じるようになっていった時代背景があったようです。
そんな昔から続くお花見で、春をたくさん感じるのも良いですね♪

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、ご不明な点はご連絡下さい。
※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 TEL.54-1614