



令和6年4月 学校給食予定献立表（幼稚園）

※ 物資の都合等により変更する場合があります。

日曜日	こんだてめい ★:防災献立 ◆:よくかんでたべよう	エネルギーのもとになる (き)	からだをつくる (あか)	からだのちょうしをととのえる (みどり)	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
16 火	ごはん ぎゅうにゅう ほしのコロケ シーザーサラダふう とりだんごじる おいおいいちごゼリー	ごはん じゃがいも あぶら さとう こむぎこ でんぷん パンこ	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく ベーコン とうふ あぶらあげ みそ とうにゅう	たまねぎ レタス アスパラガス チンゲンサイ にんじん たけのこ なましいたけ ねぎ いちご	502 15.1
17 水	ごはん ぎゅうにゅう あつあげのカレーいため おからサラダ はるやさいのポトフ	ごはん さとう あぶら マヨネーズ じゃがいも	ぎゅうにゅう あつあげ ぶたにく おから とりにく チキンハム ウインナー	こまつな にんにく チンゲンサイ たまねぎ にんじん だいこん キャベツ アスパラガス	469 17.3
18 木	パン いちごジャム ぎゅうにゅう アスパラベーコン とりにくとだいのけチャップに ★まぜまぜゼリー	パン あぶら でんぷん じゃがいも さとう	ぎゅうにゅう ベーコン とりにく だいず	アスパラガス にんじん しょうが チンゲンサイ たまねぎ キャベツ もも なし みかん いちご	478 17.9
19 金	食育の日献立 せきはん ごまお ぎゅうにゅう さわらのみそマヨやき じゃがいものしおこうじいため すましじる	せきはん ごま マヨネーズ じゃがいも あぶら	ぎゅうにゅう あずき さわら みそ ぶたにく とうふ かまぼこ あぶらあげ わかめ	にんじん えだまめ しょうが こんにゃく たまねぎ えのきたけ ねぎ	450 19.8
22 月	ごはん ぎゅうにゅう さばのごまだれかけ ◆こんぶのきんぴら わかたけじる	ごはん ごま さとう でんぷん ごまあぶら あぶら	ぎゅうにゅう さば こんぶ ぶたにく わかめ とうふ とりにく	しょうが ごぼう こんにゃく にんじん さやいんげん たけのこ ねぎ	459 20.9
23 火	ごはん ぎゅうにゅう とりにくののりしおからあげ ビーフンサラダ ぶたもやしスープ	ごはん さとう ごまあぶら でんぷん あぶら ビーフン マヨネーズ	ぎゅうにゅう とりにく あおのり チキンハム ぶたにく	にんにく きゅうり にんじん えのきたけ もやし だいこん ほうれんそう にら	481 18.2
24 水	ごはん ぎゅうにゅう ◆ぶたにくときりぼしだいこんのしょうがいため おかひじきのツナごまあえ こまつなのみそじる	ごはん あぶら ごま さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく ツナ とうふ あぶらあげ わかめ みそ	しょうが きりぼしだいこん ねぎ にんじん おかひじき キャベツ こまつな もやし なましいたけ	423 19.3
25 木	パン ぎゅうにゅう ぎんざけのムニエル ガーリックソース マセドアンサラダ コーンとうにゅうポタージュ	パン こめこ さとう オリーブあぶら じゃがいも あぶら マヨネーズ	ぎゅうにゅう さけ とりにく とうにゅう チキンハム	にんにく アスパラガス にんじん コーン たまねぎ パセリ	497 20.1
26 金	カレーライス ぎゅうにゅう ハムステーキ ねぎソース ◆カルちゃんサラダ	ごはん じゃがいも あぶら さとう オリーブあぶら ごま ごまあぶら こむぎこ	ぎゅうにゅう ぶたにく ハム しらすぼし さば ひじき	たまねぎ にんじん さやいんげん にんにく しょうが しろねぎ こまつな キャベツ	485 17.8
30 火	わかめごはん(すくなめ) ぎゅうにゅう ◆きびなごのからあげ ★◆きりぼしだいこんのサラダ やきそば	ごはん でんぷん あぶら さとう ごまあぶら ちゅうかめん	ぎゅうにゅう わかめ きびなご ひじき ツナ ぶたにく ちくわ かつおぶし あおのり	きりぼしだいこん チンゲンサイ コーン キャベツ にんじん もやし ねぎ	477 19.4

太子町の学校給食について

- 給食費は月額で3歳児3,900円(10ヶ月徴収)、年少・年長3,700円(11ヶ月徴収)です。
 - 太子町では地産地消を推進しています。地元で作られる安心・安全な米・野菜・たけのこ・太子みそ・そうめんなどを年間を通して給食に使用しています。
 - ベーコン・ハム・ウインナー・ハンバーグなどの加工品は卵・乳不使用のものを、マヨネーズは卵不使用のものを使用しています。
- ただし、物資の都合によっては変更することもあります。食物アレルギーにより、加工品等の詳しい配合が必要な場合は、『学校給食献立材料表』でご確認ください。

給食の食べ方

目指せ!



よい姿勢で 食べましょう	口をとして、よくかんで 食べましょう	立ち歩いたり、友達が 嫌がる話をしたり するのはやめましょう	時間内に食べ終わる ようにしましょう
-------------------------	-------------------------------	---	-------------------------------