

	月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日	
午前	1	牛乳	2	牛乳	3	牛乳	4	牛乳	5	牛乳	6	
昼食	御飯(麦入り)、鶏肉と大根の煮物、いんげんのごま和え、味噌汁、オレンジ		御飯、酢鶏、ほうれん草のナムル、春雨スープ、いちご		カレーうどん、チキンナゲット、千切りサラダ、バナナ		御飯、鯖の香り揚げ、切干大根の煮物、味噌汁、オレンジ		食パン(いちごジャム)、豚肉のオレンジソース焼き、アスパラガスサラダ、スープ、いちご		スタミナ丼、もやしときゅうりのサラダ、味噌汁、バナナ	
午後	牛乳、ココアホットケーキ		牛乳、パインカップケーキ		牛乳、チーズトースト		牛乳、ごま団子		牛乳、里芋とひじきの炊き込みごはん		麦茶、かっぱえびせん	
午前	8	牛乳	9	牛乳	10	牛乳	11	牛乳	12	牛乳	13	
昼食	ごはん(麦入り)、筍と鶏肉のこっくり煮、きゃべつとちくわの和え物、味噌汁、オレンジ		中華丼、ほうれん草とツナのあえ物、スープ、いちご		ミートソーススパゲティ、コーンサラダ、チーズ、スープ、バナナ		御飯、鮭のバターしょうゆ焼き、小松菜の磯和え、味噌汁、オレンジ		ロールパン、鶏肉とほうれん草のグラタン、グリーンサラダ、スープ、いちご		焼き鯖のおろし丼、小松菜とコーンのごま和え、貝だくさん味噌汁、バナナ	
午後	牛乳、ほうれん草ポッキー		牛乳、チヂミ		牛乳、シュガートースト		牛乳、おからクッキー		牛乳、筍ごはん		麦茶、ビスケット	
午前	15	牛乳	16	牛乳	17	牛乳	18	牛乳	19	牛乳	20	
昼食	ハヤシライス、わかめサラダ、コーンソテー、オレンジ		☆郷土料理～福岡県～☆ 御飯、鶏肉のすき焼き、あちゃら漬、にぐい、いちご		貝だくさん塩ラーメン、魚肉ソーセージとブロッコリーのソテー、じゃがいもの甘辛味噌煮、バナナ		御飯、かじきの甘酢あんかけ、ひじきと厚揚げの煮物、味噌汁、オレンジ		食パン(ブルーベリージャム)、レバーのケチャップ和え、チーズサラダ、スープ、いちご		親子丼、きゃべつともやしのおかか和え、味噌汁、バナナ	
午後	牛乳、マカロニきな粉		牛乳、ポテトもち		牛乳、カルシウムラスク		牛乳、黒糖ドーナツ		牛乳、野菜の中華がゆ		麦茶、甘辛せんべい	
午前	22	牛乳	23	牛乳	24	牛乳	25	牛乳	26	牛乳	27	
昼食	御飯、五目煮豆腐、きゅうりとわかめの酢の物、味噌汁、オレンジ		韓国風甘辛豚丼、チョレギ風サラダ、わかめスープ、いちご		貝だくさんけんちんうどん、ジャーマンポテト、蒸しブロッコリー、バナナ		☆誕生会メニュー☆ お赤飯、おから入りハンバーグ、マカロニサラダ、味噌汁、フルーツポンチ		ロールパン、ローストチキン、シーザーサラダ、スープ、オレンジ		カレーライス、コーンサラダ、スープ、バナナ	
午後	牛乳、コーンフレーク		牛乳、白ごま蒸しパン		牛乳、ピザトースト		牛乳、いちごヨーグルトムース		牛乳、鮭と枝豆のおにぎり		麦茶、キャラメルコーン	
午前	29		30	牛乳								
昼食	昭和の日		☆こどもの日メニュー☆ 炊き込みおこわ、ぶりのフライ風、アスパラガスのごま和え、味噌汁、こどもの日ゼリー									
午後			牛乳、こいのぼりクッキー									

※献立は材料により変更になる場合があります。

ご入園、ご進級おめでとうございます。期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たにおいしい給食作りを目指していきます。新入園のお友達はドキドキの毎日ですね。様々な経験を通して、みんなで食べる喜びや食事に興味を持てるような環境づくりに努めてまいります。一年間よろしくお願ひいたします😊

	エネルギー	タンパク	脂質	カルシウム	鉄	A	B1	B2	C	繊維	食塩
	kcal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
3才以上児	515	20.9	16.8	250	2.5	419	0.34	0.43	36	4.7	1.7
目標量	530	21.2	14.7	230	2.2	179	0.29	0.33	17	4.2	1.7
充足率(%)	97	99	114	109	114	234	117	130	212	112	100
3才未満児	470	18.7	16.5	266	1.8	366	0.3	0.47	31	3.5	1.5
目標量	514	20.4	14.4	221	2.1	172	0.28	0.32	17	4.1	1.6
充足率(%)	91	92	115	120	86	213	107	147	182	85	94

	月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日	
午前	1	牛乳	2	牛乳	3	牛乳	4	牛乳	5	牛乳	6	
昼食	御飯(麦入り)、鶏肉と大根の煮物、いんげんのごま和え、味噌汁、オレンジ		御飯、酢鶏、ほうれん草のナムル、春雨スープ、いちご		カレーうどん、チキンナゲット、千切りサラダ、バナナ		御飯、鯖の香り揚げ、切干大根の煮物、味噌汁、オレンジ		食パン(いちごジャム)、豚肉のオレンジソース焼き、アスパラガスサラダ、スープ、いちご		スタミナ丼、もやしときゅうりのサラダ、味噌汁、バナナ	
午後	牛乳、ココアホットケーキ		牛乳、パインカップケーキ		牛乳、チーズトースト		牛乳、ごま団子		牛乳、里芋とひじきの炊き込みごはん		麦茶、かっぱえびせん	
午前	8	牛乳	9	牛乳	10	牛乳	11	牛乳	12	牛乳	13	
昼食	ごはん(麦入り)、筍と鶏肉のこっくり煮、きゃべつとちくわの和え物、味噌汁、オレンジ		中華丼、ほうれん草とツナのあえ物、スープ、いちご		ミートソーススパゲティ、コーンサラダ、チーズ、スープ、バナナ		御飯、鮭のバターしょうゆ焼き、小松菜の磯和え、味噌汁、オレンジ		すこやかロール、鶏肉とほうれん草のグラタン、グリーンサラダ、スープ、いちご		焼き鯖のおろし丼、小松菜とコーンのごま和え、具だくさん味噌汁、バナナ	
午後	牛乳、ほうれん草ポッキー		牛乳、チヂミ		牛乳、シュガートースト		牛乳、おからクッキー		牛乳、筍ごはん		麦茶、ビスケット	
午前	15	牛乳	16	牛乳	17	牛乳	18	牛乳	19	牛乳	20	
昼食	ハヤシライス、わかめサラダ、コーンソテー、オレンジ		☆郷土料理～福岡県～☆ 御飯、鶏肉のすき焼き、あちゃら漬、にぐい、いちご		具だくさん塩ラーメン、魚肉ソーセージとブロッコリーのソテー、じゃがいもの甘辛味噌煮、バナナ		御飯、かじきの甘酢あんかけ、ひじきと厚揚げの煮物、味噌汁、オレンジ		食パン(ブルーベリージャム)、レバーのケチャップ和え、チーズサラダ、スープ、いちご		親子丼、きゃべつともやしのおかか和え、味噌汁、バナナ	
午後	牛乳、マカロニきな粉		牛乳、ポテトもち		牛乳、カルシウムラスク		牛乳、黒糖ドーナツ		牛乳、野菜の中華がゆ		麦茶、甘辛せんべい	
午前	22	牛乳	23	牛乳	24	牛乳	25	牛乳	26	牛乳	27	
昼食	御飯、五目煮豆腐、きゅうりとわかめの酢の物、味噌汁、オレンジ		韓国風甘辛豚丼、チョレギ風サラダ、わかめスープ、いちご		具だくさんけんちんうどん、ジャーマンポテト、蒸しブロッコリー、バナナ		☆誕生会メニュー☆ お赤飯、おから入りハンバーグ、マカロニサラダ、味噌汁、フルーツポンチ		すこやかロール、ローストチキン、シーザーサラダ、スープ、オレンジ		カレーライス、コーンサラダ、スープ、バナナ	
午後	牛乳、コーンフレーク		牛乳、白ごま蒸しパン		牛乳、ピザトースト		牛乳、いちごヨーグルトムース		牛乳、鮭と枝豆のおにぎり		麦茶、キャラメルコーン	
午前	29		30	牛乳								
昼食	昭和の日		☆こどもの日メニュー☆ 炊き込みおこわ、ぶりのフライ風、アスパラガスのごま和え、味噌汁、こどもの日ゼリー									
午後			牛乳、こいのぼりクッキー									

※献立は材料により変更になる場合があります。

ご入園、ご進級おめでとうございます。期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たにおいしい給食作りを目指していきます。新入園のお友達はドキドキの毎日ですね。様々な経験を通して、みんなで食べる喜びや食事に興味を持てるような環境づくりに努めてまいります。一年間よろしくお願ひいたします😊

	エネルギー	タンパク	脂質	カルシウム	鉄	A	B1	B2	C	繊維	食塩
	kcal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
3才以上児	515	20.9	16.8	250	2.5	419	0.34	0.43	36	4.7	1.7
目標量	530	21.2	14.7	230	2.2	179	0.29	0.33	17	4.2	1.7
充足率(%)	97	99	114	109	114	234	117	130	212	112	100
3才未満児	470	18.7	16.5	266	1.8	366	0.3	0.47	31	3.5	1.5
目標量	514	20.4	14.4	221	2.1	172	0.28	0.32	17	4.1	1.6
充足率(%)	91	92	115	120	86	213	107	147	182	85	94