



日	曜日	主食	昼食	15時おやつ	0・1, 2歳児追加(または専用)		
					10時おやつ	追加または専用	15時おやつ
1	水	ロールパン	鶏肉のチーズやき 春雨の和え物 牛乳	麦茶 ワカメとおかかのおにぎり	牛乳 ウエハース	(以上見と同じ)	麦茶 ワカメとおかかのおにぎり
2	木		オムライス メンチカツ もずくスープ	ミルク オレオのパナナマフィン	牛乳 くだもの	(以上見と同じ)	牛乳 オレオのパナナマフィン
3	金	白ごはん	魚のみぞれ煮 みそ汁 トマトのじゃこサラダ	フルーツヨーグルト	乳酸菌飲料 丸ぼうろ	(以上見と同じ)	フルーツヨーグルト
4	土		きつねうどん くだもの 牛乳	パインジュース おかし	牛乳	(以上見と同じ)	パインジュース おかし
6	月	麦ごはん	魚のオニオンマヨ焼き みそしる くだもの	牛乳 ババロア	牛乳 一口チーズ	麩の卵とじ	牛乳 ババロア
7	火	五色野菜 混ぜ御飯	八宝菜 きこのスープ くだもの	スキムミルク クラッカー のマシュマロサンド	牛乳 くだもの	(以上見と同じ)	牛乳 クラッカーのマシュ マロサンド
8	水	ロールパン	魚のフライ(オーロラソース) 三色和え 牛乳	麦茶 のり巻きおにぎり	牛乳 せんべい	(以上見と同じ)	麦茶 のり巻きおにぎり
9	木	麦ごはん	海藻卵焼き おかか和え ソーメン汁	いちごスキムミルク 絞り出しクッキー	牛乳 くだもの	(以上見と同じ)	牛乳 絞り出しクッキー
10	金	白ごはん	カレーライス 大豆サラダ やさいジュース	オレンジブルーチェ	乳酸菌飲料 ビスケット	(以上見と同じ)	オレンジブルーチェ
11	土		焼きそば くだもの 牛乳	やさいジュース あられ	牛乳	(以上見と同じ)	やさいジュース あられ
13	月	麦ごはん	マーボー茄子 ごまあえ ヨーグルトかけ	牛乳 とうもろこし	牛乳 野菜クラッカー	(以上見と同じ)	牛乳 とうもろこし
14	火	雑穀ごはん	鶏肉の新玉ねぎ甘酢あんかけ ひじきの炒り煮 みそ汁	コーヒースキムミルク ハムとコーンの蒸しパン	牛乳 くだもの	(以上見と同じ)	牛乳 ハムとコーンの蒸しパン
15	水	ロールパン	肉団子ケチャップ煮 りんごのコンポート 牛乳	麦茶 菜飯おにぎり	牛乳 一口ゼリー	粉吹芋のマヨ和え	麦茶 菜飯おにぎり
16	木	麦ごはん	すりみの五目揚げ 酢の物 オクラと卵の汁物	スキムミルク 手作り源氏パイ	牛乳 くだもの	(以上見と同じ)	牛乳 手作り源氏パイ
17	金	白ごはん	親子丼 みそ汁 くだもの	牛乳 あじさいゼリー	乳酸菌飲料 ビスケット	ウインナー	牛乳 あじさいゼリー
18	土		冷やしうどん くだもの 牛乳	野菜フルーツジュース あられ	牛乳	(以上見と同じ)	野菜フルーツジュース あられ
20	月	麦ごはん	豚肉の生姜焼き マカロニサラダ くだもの	牛乳 フライドポテト(コン ソメ味)	牛乳 衛生ボーロ	(以上見と同じ)	牛乳 フライドポテト(コン ソメ味)
21	火	納豆 ごはん	魚の塩こうじ焼き ピーナッツあえ 春雨スープ	スキムミルク きなこラスクパン	牛乳 くだもの	(以上見と同じ)	牛乳 きなこラスクパン
22	水	ロールパン	ベーコンエッグ フルーツポンチ ぶどうヨーグルト	麦茶 ゆかりおにぎり	牛乳 きなこ棒	(以上見と同じ)	麦茶 ゆかりおにぎり
23	木	麦ごはん	焼きようざ 凍豆腐のミルク煮 すまし汁	ココアスキムミルク 若草ホットケーキ	牛乳 くだもの	(以上見と同じ)	牛乳 若草ホットケーキ
24	金	白ごはん	肉じゃが ごま酢あえ くだもの	牛乳 手作りカフェオレゼリー	乳酸菌飲料 おかし	(以上見と同じ)	牛乳 手作りカフェオレゼリー
25	土	 <b>うんどうかい</b> 					
27	月	麦ごはん	魚のみそマヨ焼き くだもの すまし汁	牛乳 ふかし芋	ヨーグルト	茹卵	牛乳 ふかし芋
28	火	ふりかけ ごはん	ふりかけごはん タンドリーチキン じゃがいも金平 ソーメン汁	スキムミルク ウインナーマフィン	牛乳 くだもの	(以上見と同じ)	牛乳 ウインナーマフィン
29	水		スパゲティミートソース ドレッシングサラダ くだもの コーヒー豆乳	麦茶 わかめと若菜のおにぎり	牛乳 せんべい	(以上見と同じ)	麦茶 わかめと若菜のおにぎり
30	木	麦ごはん	麦ごはん 柳川風卵とじ なめ茸あえ みそ汁	抹茶のスキムミルク 手作りプリン	牛乳 くだもの	(以上見と同じ)	牛乳 手作りプリン

～給食室からのお知らせ(今月は給食の食材についてお知らせします。～

子ども達の口にする食事なので、「安心安全な給食」を提供する為に、食材にも、細心の注意をはらっています。  
例えば◎お米→嬉野市産の”ゆめしずく”をJAさんより週に1回、納品をしてもらっています。毎日、約2.5升のお米を炊飯しています(大量に炊くと、美味しさは格別です！)

◎肉・魚類→もちろん”生”の切り身を使い、冷凍は使いません。当日に納品してもらいます。衛生面に十分に配慮し、調理をしています。新鮮でおいしく、町内の業者より、納品してもらっています。

◎野菜・果物→野菜も基本は旬の物を使用しています。果物は天候により左右されますが、業者の方と相談しながら今、一番おいしい果物を納品してもらっています。

(\*給食室に納品してもらう出入口は、ちょうど「ももくみ」さんの窓から見える所にあり、毎朝、子ども達が注目しています。何より厳しいチェックかもしれません。)

★これからも給食に関して色々な情報発信をしていきたいと思っております。担任の先生を通じて、何かお聞きになりたい事などありましたら、いつでもお知らせください。お待ちしております。



