

令和6年 4月 こんだて予定表(建昌幼稚園)

姶良市立小学校給食室別棟

日と曜日	3つのなかまの食品をバランスよくたべよう。	16火	17水	18木	19金
こんだて					
おもにエネルギーのもとになる	おもに エネルギーのもとになる食品…ごはん、パン、めん、いも、油など			③きゅうりのちゅうかふうすのもの ①むぎごはん ②マーボーじゃがいも ①こめ、むぎ ②じゃがいも、さとう、ごまあぶら、でんぶん ③さとう、ごまあぶら、ごま ぎゅうにゅう ②ぶたにく、あつあげ、だいす、みそ ②たまねぎ、にんじん、たけのこ、しいたけ ③きゅうり、もやし、にんじん、コーン 魚・緑黄色野菜	③フルーツポンチ ①パンブキンしょくパン ②はるやさいのシチュー ①パンブキンパン(乳あり) ②じゃがいも、パン、はだかむぎ、あぶら ③ゼリー(さとう) ぎゅうにゅう ②とりにく、ベーコン、ぎゅうにゅう、スキムミルク ②たまねぎ、キャベツ、にんじん、アスパラガス ③もも(黄桃・白桃)、りんご。みかんゼリー(りんご・にんじん・オレンジ・かぼちゃ) 630 21.9 魚・緑黄色野菜
おもに体をつくる	おもに 体をつくる食品…魚、肉、たまご、豆、ぎゅうにゅう、海藻など				
おもに体の調子をととのえる	おもに 体の調子をととのえる食品…野菜、くだもの、きのこなど				
アレルギーに配慮が必要な調味料等	アレルギーに配慮が必要な調味料等				
エネルギーKcal たんぱく質 g	エネルギー・たんぱく質は、小学3・4年生の数値です。 パンの大きさやご飯・おかずの量は学年ごとに違います。				
家庭でどっこいしい食品	家庭での参考にしてください。				
日と曜日	22月	23火	24水	25木	26金
こんだて	②ツナのやさしいため 	③さかなのレモンしょうゆかけ 	③やさいサラダ 	③とうふハンバーグのデミソースかけ 	ポテトサラダ
おもにエネルギーのもとになる	①ふたとじどんぶり (むぎごはん・どんぶりのぐ)	①むぎごはん ②わかたけじる ①こめ、むぎ ③でんぶん、あぶら、さとう ②ごまあぶら	①せんりゅうふんパン・きなこクリーム ②ナポリタン ①せんりゅうふんパン(乳あり) ②スパゲティ、オリーブオイル、さとう ③ドレッシング(乳なし)	①むぎごはん ②だいこんのみそしる ①こめ、むぎ ②じゃがいも ③さとう、あぶら、ハンバーグ(でんぶん)	①セルフポテトサンド(パン) ②ウイナーとやさいのスープに ①バーバン(乳卵あり) ②じゃがいも、マヨネーズ(乳卵なし) ②あぶら
おもに体をつくる	ぎゅうにゅう ①ぶたにく、あぶらあげ ②かつおあぶらあげ	ぎゅうにゅう ②とうふ、わかめ ③さけ ①こめ、むぎ ③でんぶん、あぶら、さとう ②ごまあぶら	ぎゅうにゅう ②とりにく、ハム ②たまねぎ、にんじん、トマト、ビーマン ③コーン、えだまめ、レモンかじゅう ①たまねぎ、にんじん、えのきたけ、こんにゃく、ねぎ ②キャベツ、もやし、コーン、にんじん	ぎゅうにゅう ②あぶらあげ、みそ ③ハンバーグ(とりにく・とうふ) ①だいこん、もやし、こまつな ③たまねぎ、にんじん、ハンバーグ(たまねぎ)	ぎゅうにゅう ②ウインナー ①きゅうり、にんじん ②キャベツ、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、えだまめ
おもに体の調子をととのえる					
アレルギーに配慮が必要な調味料等			②ゼラチン		
エネルギーKcal たんぱく質 g	625 27.2	629 29.3	640 24.7	648 22.1	643 23.1
ひとくちメモ	給食のごはんは「あきほなみ」というお米を使っています。つぶが大きく、ねばりがあり、モチモチとした食感があるのが特徴です。よくかんで食べると特徴がよくわかります。	若竹汁は、春が旬の「たけのこ」を使用します。かおりがよく、汁物のほかに、あえものや煮物、ごはんなどいろいろな料理に使われます。	食べる時は、どのようなしせいで食べていますか？ひじをついたり、足をくんなりしていませんか。食器を持って、よいしせいで食べましょう。	みそ汁に入っている「だいこん」は姶良市で作られた野菜です。姶良市では、ほかにもいろいろな野菜が作られています。どんなものがあるか、畑やお店などで探してみてくださいね。	じやかいもは、ビタミンB1、ビタミンC、カリウム。食物せんいなどを含んでいます。じやかいものビタミンCは、でんぶんに守られているので、加熱してもこわれにくいという特徴があります。
家庭でどっこいしい食品	いも・海藻・緑黄色野菜	野菜・いも類・こんにゃく	いも類・豆製品・きのこ	魚・きのこ・緑黄色野菜	豆製品・緑黄色野菜
日と曜日	29月	30火	給食がはじまります。 みんなで協力してたのしい給食時間にしましょう。給食の前には、きれいに手をあらってくださいね。 令和6年度も給食室別棟から、安心・安全でおいしい給食をお届け		
こんだて	昭和の日	ピリカラみそ 	①ピリカラみそごはん ②はるさめスープ	●物資調達の都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。	●物資調達の都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。
おもにエネルギーのもとになる		①こめ、むぎ、あぶら、さとう ②はるさめ、ごまあぶら	①たまねぎ、にんじん、たけのこ、しいたけ、えだまめ ②たまねぎ、にんじん、えのきたけ、こまつな	●給食は、みなさんからいただいた給食費によって作られています。未納がありますと、安心・安全な食材選定や献立作成に支障をきたしますので、早めの納入をよろしくお願い致します。	別棟の給食で使用しているかまぼこ・さつまいこ・ちくわ・ハム・ソーセージ・ベーコン・マヨネーズ・タルタルソースは、乳・卵の入っていない食物アレルギー対応の物です。
おもに体をつくる		ぎゅうにゅう ①ぎゅうにく、ぶたにく、だいす、みそ ②ハム			
おもに体の調子をととのえる		①たまねぎ、にんじん、たけのこ、しいたけ、えだまめ ②たまねぎ、にんじん、えのきたけ、こまつな			
アレルギーに配慮が必要な調味料等		620 24.1			
エネルギーKcal たんぱく質 g	ごはんの上にピリカラみそを自分でせて食べてください。ピリカラみそには、ちいさくぎざんだ大豆が入っています。大豆は「煙の肉」とよばれるほど良質なたんぱく質や鉄分をふくんでいます。	魚・緑黄色野菜			
ひとくちメモ	今月の姶良市産の食べ物 だいこん はだか麦				
家庭でどっこいしい食品					