

2024年 04月 献立表 屋食 園児食以上児A

	日曜日 1日	月曜日 2日	火曜日 3日	水曜日 4日	木曜日 5日	金曜日 6日	土曜日 7日	
	 白飯120g ◎メンチカツ (1/2) ◎中濃ソース ◎動物高野煮 OEM ◎南瓜サラダ ◎ペナネのケチャップ炒め OEM ◎パン缶  小麦・乳・牛・ごま・大豆・鶏 豚・りんご・ゼラチン	白飯120g ◎たらの塩から揚げ ◎肉しゅうまい 新 ◎コーンソテー ◎和風スパゲティ ◎みかん缶  オレンジ・小麦・乳・ごま・大豆・鶏 豚	白飯120g ◎鶏肉カレーマヨ焼き ◎コーン30粒 ◎玉ねぎケチャップソテー ◎もやしと仏の塩タレ炒め oem ◎オレンジ  小麦・大豆・オレンジ・鶏・卵・ごま 豚	白飯120g ◎若鶏から揚げ ◎かにしゅうまい ◎ブロッコリーS ◎ピーマン炒 (ツナ・玉ねぎ) OEM ◎リンゴ缶  りんご・卵・小麦・えび・かに・大豆 鶏・ごま・豚	白飯120g ◎手作りたらんち ◎肉だんご ◎にんじんとコーンのグラッセ ◎大豆の煮物 OEM ◎白桃缶  大豆・小麦・乳・鶏・豚・もも えび	白飯120g ◎マヨチキン ◎赤りんご13g ◎かぼちゃのり ◎切り干し大根の煮物 OEM ◎グレープフルーツ  鶏・牛・豚・ゼラチン・大豆・乳 小麦		
	白飯120g ◎チーズハンバーグ ◎白身魚フライ ◎タルタルソース 5g ◎ほうれん草とが ◎ナポリタン OEM ◎マンゴー缶  小麦・乳・鶏・豚・大豆	白飯120g ◎チキンカツ1/2 ◎かにしゅうまい ◎つぶしきつまつ焼き ◎ｷﾀﾞﾝと桜エビの炒め物 ◎パン缶  小麦・乳・大豆・鶏・卵・えび かに・豚	白飯120g ◎豚肉のケチャップ焼き(ポイル) ◎コーン30粒 ◎ほうれん草のナムル ◎金平ごぼう OEM ◎オレンジ  大豆・豚・小麦・オレンジ・鶏・ごま かに	白飯120g ◎白身魚フライ 1ヶ ◎ミルﾊﾞｰｸﾞ・丼たれ ◎にんじんとコーンのグラッセ ◎切り干し大根の煮物 OEM ◎みかん缶  小麦・大豆・オレンジ・乳・鶏・豚 さば・りんご	白飯120g ◎鶏肉のパン粉焼き ◎カニカマ磯部揚げ ◎手作りポテトサラダ・枝豆 ◎中華風野菜炒め (ツナ) OEM ◎白桃缶  卵・小麦・えび・かに・大豆・もも 鶏・豚・乳・ごま	白飯120g ◎ミートボール OEM ◎揚げギョウザ 1ヶ・海苔塩 ◎にんじんグラッセ ◎ｷﾀﾞﾝと桜海老が ◎グレープフルーツ  小麦・大豆・鶏・豚・牛・乳 えび	白飯120g ◎鶏肉のチーズ焼き ◎肉しゅうまい 新 ◎コーンソテー ◎焼きそば (副・むき玉) ◎黄桃缶  小麦・さけ・乳・ごま・大豆・鶏 豚・もも・りんご	
<p>☆フレア給食栄養量☆                      ●1~2歳児：エネルギー：285kcal                      蛋白質：4.5g~6g                      脂質：6.1g~9.2g                      食塩相当量：0.8~0.9g未満                       ●3~5歳児：エネルギー：390kcal                      蛋白質：6g~7.5g                      脂質：8.4g~12.7g                      食塩相当量：1.0g~1.1g未満</p>	白飯120g ◎ホタテ風味フライ(1ヶ) ◎ブロッコリーS ◎厚焼き玉子 (1ヶ) ◎豆腐かぼち ◎みかん缶  卵・小麦・大豆・オレンジ・鶏・乳	白飯120g ◎オムレツ1ヶ ◎ハムカツ ◎タルタルソース 5g ◎コーン枝豆ｸﾞ ◎ツナとマカロニのケチャップ炒め OEM ◎オレンジ  オレンジ・小麦・乳・大豆・鶏・豚 卵	白飯120g ◎たらの磯部揚げ ◎動物高野煮 OEM ◎コーンソテー ◎カレーマヨバスタ ◎黄桃缶  もも・小麦・大豆・豚・卵・乳	白飯120g ◎鶏肉の照りマヨ焼 ◎揚げギョウザ 1ヶ・海苔塩 ◎玉ねぎケチャップソテー ◎大根と揚げのみそ炒め OEM ◎マンゴー缶  小麦・乳・牛・大豆・鶏・豚	白飯120g ◎ワインナー玉子焼 ◎バターコロック1ヶ ◎ほうれん草とが ◎菜の花スパゲティ ◎グレープフルーツ  卵・小麦・乳・大豆・えび	白飯120g ◎ますのガレームニエル(1/2) ◎ｶｰﾙｰ ◎ミニポテト (1ヶ) ◎ピーマン付け合せ ◎枝豆とトマトの玉子炒め ◎リンゴ缶  大豆・さけ・りんご・小麦・乳・卵 鶏	白飯120g ◎とんかつ ◎かにしゅうまい ◎ブロッコリーS ◎じゃが芋のデミソース ◎白桃缶  もも・小麦・乳・大豆・豚・卵 えび・かに・牛・鶏・ゼラチン	
	白飯120g ◎カボチャコロッケ ◎ケチャップ ◎肉だんご ◎人参といんげんのソテー ◎もやしベーコン炒め ◎オレンジ  オレンジ・小麦・乳・大豆・鶏・豚 卵	白飯120g ◎若鶏から揚げ ◎ﾐﾙﾊﾞｰｸﾞ ◎ポイルキャベツ ◎赤りんご13g ◎ブロッコリーS ◎大豆の煮物 OEM ◎リンゴ缶  小麦・大豆・鶏・オレンジ・乳・豚 さけ・卵	白飯120g ◎チーズハンバーグ ◎カニカマ磯部揚げ ◎にんじんとコーンのグラッセ ◎ｷﾀﾞﾝと桜海老・揚げ ◎パン缶  卵・小麦・えび・かに・大豆・乳 鶏・豚・牛・ゼラチン	白飯120g ◎わかめごはん(JFDA) ◎白身魚フライ ◎タルタルソース 5g ◎赤りんご13g ◎手作りポテトサラダ・枝豆 ◎ﾐﾄﾞｰｽﾞとん ◎グレープフルーツ  小麦・大豆・牛・鶏・豚・ゼラチン 乳	白飯120g ◎オムレツ1ヶ ◎カボチャコロッケ ◎ケチャップ ◎コーンソテー ◎ピーマン炒 (ツナ・むき玉) OEM ◎白桃缶  小麦・乳・大豆・もも・卵・ごま 鶏・豚	白飯120g ◎鶏肉の磯部焼き ◎ﾐﾙﾊﾞｰｸﾞ ◎ブロッコリーS ◎ベーコンとごぼうの洋風炒め ◎みかん缶  鶏・オレンジ・小麦・乳・豚・卵 大豆	白飯120g ◎メンチカツ (1/2) ◎動物高野煮 OEM ◎コーンソテー ◎ｷﾀﾞﾝとひき肉の炒め物 ◎オレンジ  小麦・乳・牛・ごま・大豆・鶏 豚・りんご・ゼラチン・オレンジ	
<p>入園、進級おめでとうございます！                      みなさん、ひとつお兄さん、お姉さんになりましたね！大きくなったので去年より好き嫌いが少なくなってくれたら嬉しいですね！！今年もフレアサービスのお弁当を残さず食べて、まだまだ寒いので風邪をひかないように元気に過ごしましょう！！</p>   <p>JFS - B20000688</p>	白飯120g ◎春巻き ◎肉だんご ◎ほうれん草のナムル ◎菜の花スパゲティ ◎パン缶  小麦・ごま・大豆・鶏・豚・乳 えび	白飯120g ◎鶏肉フレック焼き ◎赤りんご13g ◎ブロッコリーS ◎大豆の煮物 OEM ◎リンゴ缶  鶏・大豆・りんご・牛・豚・ゼラチン 卵・小麦・乳	白飯120g ◎炒り玉子(コーン) ◎ケチャップ ◎揚げギョウザ 1ヶ ◎さつま芋マヨ ◎青菜入り春雨炒め(ひき肉) OEM ◎グレープフルーツ  小麦・乳・牛・大豆・鶏・豚 卵・ごま				<p>QRコードを読んでいただくと本日のお弁当が見れます！                      (食缶給食の場合は見れません)</p>	

※お米は産産なつぼしを使用しています。