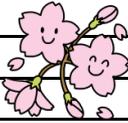
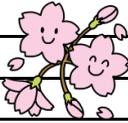

給食メニュー


にじのはし

日	曜	主食	副食	3時おやつ
1	木	パン	野菜スープ、ポークチャップ、パスタサラダ	牛乳、杏仁豆腐
2	金	ごはん	かき玉みそ汁、白身魚のフライ、キャベツの胡麻マヨネーズあえ	牛乳、小豆蒸しパン
3	土	ごはん	マーボー豆腐丼、わかめスープ、バナナ	牛乳、ジャムパン
4	日			
5	月	ごはん	なすと玉ねぎのみそ汁、鶏肉の照り焼き、きゅうりの華風サラダ 	牛乳、豆乳フレンチトースト
6	火	ごはん	白菜とえのきのみそ汁、松風焼き、ココロサラダ	牛乳、オレンジジュース
7	水	ごはん	かつ丼、さつま芋と長ねぎのみそ汁、ほうれん草のサラダ	牛乳、ココアホットケーキ
8	木	パン	コーンスープ、チーズインハンバーグ、マセドアンサラダ	牛乳、じゃこごまおにぎり
9	金	ごはん	けんちん汁、さけの塩焼き、五目野菜のみそ煮	牛乳、みたらし団子
10	土	ごはん	ホワイトシチューライス、たまごスープ、りんご 	牛乳、レーズンパン
11	日			
12	月	ごはん	豆腐と菜の花のみそ汁、肉じゃが、小松菜のおかかあえ 	牛乳、チーズボール
13	火	ごはん	もやしとわかめのみそ汁、厚揚げの炒め物、白菜のりあえ	牛乳、スイートポテト
14	水	めん	ケチャップスパゲティー、野菜スープ、ミルクプリン	牛乳、人参のカップケーキ
15	木	パン	きのこスープ、キチンのチーズ焼き、かぼちゃサラダ 	牛乳、豆乳もち
16	金	ごはん	五目みそ汁、さばの竜田揚げ、春雨サラダ	牛乳、簡単ピザ
17	土	ごはん	中華丼、キャベツのみそ汁、フルーツカクテル 	牛乳、メロンパン
18	日			
19	月	ごはん	小松菜となめこのみそ汁、ひじき団子のあんかけ、ごぼうときゅうりのサラダ	牛乳、ツナパン
20	火	ごはん	大根と油揚げのみそ汁、大豆の天ぷら、キャベツのツナマヨネーズあえ	牛乳、ごまトースト
21	水	ごはん	ポパイカレー、きゅうりとコーンのサラダ、フルーツポンチ	牛乳、バナナパウンドケーキ
22	木	パン	豆乳スープ、パンプキンオムレツ、ブロッコリーのマヨネーズあえ	牛乳、わかめおにぎり
23	金	ごはん	どさんこ汁、赤魚とごぼうの煮つけ、切干し大根のサラダ	牛乳、フルーツゼリー
24	土	ごはん	ハヤシライス、きゅうりとコーンのサラダ、桃のヨーグルト	牛乳、あんぱん
25	日			
26	月	ごはん	じゃが芋とごぼうのみそ汁、豚肉のプルコギ、きゅうりとチーズの酢の物	牛乳、フルーツサンド
27	火	ごはん	中華スープ、鶏肉と野菜の甘酢煮、ほうれん草のナムル	牛乳、豆乳ももゼリー
28	水	めん	菜飯おにぎり、塩ラーメン、オレンジ	牛乳、肉まん蒸しパン
29	木		<昭和の日>	
30	金	ごはん	豚汁、カレイの五目あんかけ、ブロッコリーのごまあえ 	牛乳、豆腐団子

給食のおいしさと楽しさ

乳幼児期は「食を営む力」の基礎を築く大切な時期。子どもたちは生活と遊びの中で、食を楽しみ、お友達と楽しみを共有する体験を積み重ねながら、社会性を育み、健康な食事をおいしいと感じることができる「嗜好」と「食習慣の基礎」を培います。施設では毎日の給食を「食育教材」とし位置づけ、丁寧な食事支援を行っています。

★おいしさの理由

○主食・主菜・副菜がそろったおいしさ

ご飯を中心に、主菜(肉・魚等)と副菜(野菜・芋・海草等)を組み合わせて、栄養的にも味的にもバランスのよい給食を提供します。

○毎日出来立てのおいしさ

適時・適温はおいしさの必須条件！施設では子どもたちの食べる時間に合わせて、おいしい給食を作ります。

○大量に作るおいしさ

たくさんの食材を大量に調理することで、それぞれの食材のうま味が凝縮し、特別なおいしさが引き出されます。



○咀嚼・嚥下機能に合わせたおいしさ

咀嚼・嚥下機能が未発達な子どもたちが、無理せずおいしさをたのしめるように、食べ物の大きさを調整します。

