

鶴来第二幼稚園(一般)




2024年04月分の献立

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
	8	9	10	11	12
昼食	青菜ご飯、 車麩のフライ、 納豆和え、 海藻と高野豆腐の味噌汁、いりこ	小豆ご飯、 切干大根の煮物、 白和え、 園の味噌汁、いりこ	【お家からのお弁当】 	キヌアご飯、 鶏と野菜の生姜蒸し、 春の玉ねぎドレッシングサラダ、 大根と青菜の味噌汁	春のカレーピラフ、 人参ドレッシングサラダ、 春雨スープ、 りんごゼリー 
					
	15	16	17	18	19
昼食	雑穀ご飯、 切干大根のチャブチェ風、 納豆和え、 玉ねぎと海苔の味噌汁、いりこ	筍ご飯、 豆腐と青菜の炒め物、 ポテトサラダ、 春のごぼうの味噌汁、いりこ	【お家からのお弁当】 	キヌアご飯、 鮭のみりん焼き、 青菜と大根の磯辺和え、 5色のお澄まし	中華ご飯、 たけのこの中華炒め、 キャベツのナムル、 生姜スープ、いりこ
					
	22	23	24	25	26
昼食	ゆかりご飯、 大根と車麩の煮物、 納豆和え、 キャベツとわかめの味噌汁、 いりこ	キヌアご飯、 生姜焼き、 コールスローサラダ、 大根の味噌汁	【お家からのお弁当】 	小豆ご飯、 春の切干大根の煮物、 白和え、 園の味噌汁、いりこ	黒米ご飯、 春の野菜カレー、 人参ドレッシングサラダ、 米粉のよもぎ蒸しパン 
					
	29	30	<div data-bbox="1075 997 1691 1189" style="border: 1px dashed green; padding: 5px;"> <p>★毎日の有機（オーガニック）食材の使用率を葉っぱのマークで表示しています。</p> <p>4つ → 95% 使用以上 3つ → 80~95% 使用</p> <p>2つ → 50~80% 使用 1つ → 50%以下</p> </div>		
昼食	【昭和の日】	春の青豆ご飯、 切干大根のカレー煮、 Caひじき煮、 豆腐とわかめに味噌汁			
					



鶴来学園は、「オーガニックレストランJAS認証」、「JONA上級レストラン(給食)3つ星」を取得しています。

- ※ 献立欄の緑色の太字の献立は、有機食材使用率が80%以上です。
- ※ 食材の仕入れ状況や天候等によりメニューが変更になる場合がございます。
- ※  このマークがある日は、スプーンを持って来てください。
- ※ もも組には午前のおやつとして『豆乳ドリンク』、給食には『グリーン野菜』がプラスされます。
- ※ いりこは年少組以上に提供いたします。

平均栄養価

エネルギー：418 kcal	たんぱく質：15.9 g	脂 質：14.0 g
カルシウム：290 mg	鉄 分：4.2 g	カリウム：687 mg
食物繊維：7.6 g	食塩相当量：1.6 g	