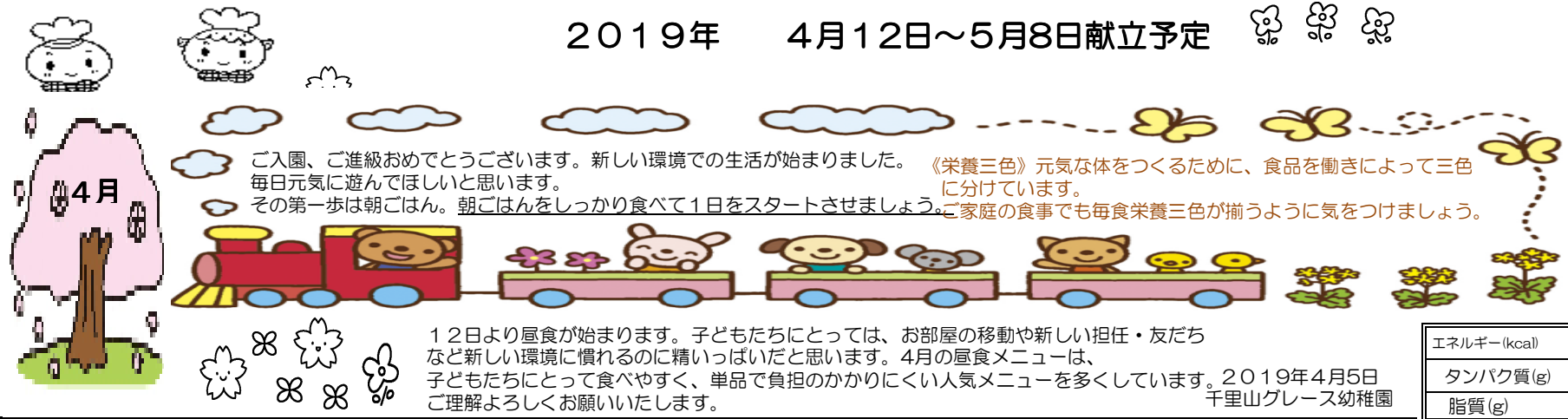




行事予定	日付	献立	働 き (材 料)			
			□熱や力の素となるもの（黄色）	○血や肉や骨となるもの（赤色）	△体の調子を整えるもの（緑色）	調味料など
屋食始まり		麻婆豆腐丼	米、砂糖、ごま油、サラダ油、片栗粉。	豆腐、豚ミンチ。	人参、干し椎茸、生姜、青ねぎ。	みりん、赤味噌、醤油、中華だし。
グレース 会総会 第1回 同委員会	12日 (金)	貝柱スープ	ごま油。	貝柱水煮。	もやし、えのき茸、青ねぎ。	鶏がらスープ、醤油、塩、こしょう。
		ラフランスゼリー			ラフランスゼリー。	
	15日 (月)	鮭ごはん 春雨サラダ すまし汁 果物	米。 春雨（馬鈴薯）、ノンエッグマヨネーズ	塩鮭。 ポークハム。 豆腐。	パセリ。 胡瓜、人参。 わかめ、人参、青ねぎ。	塩。 酢、塩、こしょう。 醤油、塩、削り節、出し昆布。
	16日 (火)	ケチャップライス キャベツ入りつくね ジュリアンスープ 果物	米、サラダ油。	豚ミンチ。 キャベツ入りつくね（半加工品）。 豚肉。	玉ねぎ、人参、ピーマン、エリンギ茸、うすいえんどう。 キャベツ、セロリ、人参、パセリ。	塩、こしょう、トマトケチャップ。 無添加ブイヨン、こしょう。
	17日 (水)	三色丼 みそ汁 伊予柑ゼリー	米、砂糖。	鶏ミンチ、卵、刻み大豆。 豆腐、京揚げ。	ほうれん草、人参。 玉ねぎ、人参、えのき茸、青ねぎ。	みりん、醤油。 味噌、削り節。
年長組 遠足	18日 (木)	焼きそば ポイルウィンナー わかめスープ ももゼリー	中華そば、サラダ油。 ごま油、ごま。	豚肉。 ウィンナー。	キャベツ、玉ねぎ、人参 ピーマン、青のり。 ウィンナー。 わかめ、エリンギ茸、青ねぎ。 ももゼリー。	焼きそばソース、 塩、こしょう。 鶏がらスープ、醤油、こしょう。
	19日 (金)	竹の子ごはん 高野豆腐と菜の花の煮物 かき卵汁 果物	米、もち米、 砂糖、サラダ油。 砂糖。 片栗粉。	うす揚げ。 高野豆腐。 卵。	人参、竹の子、 きざみのり。 菜の花。 えのき茸、人参、青ねぎ。	みりん、醤油。 みりん、醤油、だし汁。 醤油、塩、削り節、出し昆布。
誕生日会	22日 (月)	ミートスパゲッティ じゃこ入りサラダ マスカットゼリー	スパゲッティ、米粉、バター、 サラダ油。 手作りごまドレッシング。	合びきミンチ、刻み大豆。 粉チーズ。 ちりめん雑魚。	玉ねぎ、人参、ピーマン、パセリ、 ホールトマト、 レタス、胡瓜、人参。 マスカットゼリー。	塩、トマトケチャップ ウスターソース。 塩。
	23日 (火)	ごはん 肉じゃが 酢の物 みそ汁 イチゴゼリー	米。 ジャガイモ、砂糖、サラダ油 砂糖。	牛肉。 ちりめんじゃこ。 京揚げ。	玉ねぎ、人参、糸こんにゃく、 スナッペンどう。 わかめ、胡瓜。 大根、人参、青ねぎ。 イチゴゼリー。	みりん、醤油。 酢、醤油、塩。 味噌、削り節。
雨天 予備日 年中組遠 足	24日 (水)	チャーハン ポークシュウマイ もやしスープ 果物	米、サラダ油、ごま油。	焼き豚。 ポークシュウマイ（加工品）。 かい柱。	玉ねぎ、人参、椎茸、青ねぎ。 もやし、えのき茸、人参、にら。	醤油、塩、こしょう、鶏がらスープ。 鶏がらスープ、醤油、こしょう。
	25日 (木)	ちらし寿司 かまぼこ すまし汁 果物・柏餅	米、砂糖。 柏餅。	焼きあなご、ちりめん雑魚、 卵。 かまぼこ（新幹線）。 豆腐。	人参、ごぼう、竹の子、 れんこん、ふき、きざみのり、絹さや。 わかめ、人参、青ねぎ。 いちご。	酢、塩、醤油。 醤油、塩、削り節、出し昆布。

エネルギー(kcal)	タンパク質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	塩分 (g)
456kcal	17.4g	12.9g	275mg	1.2g
446kcal	17.9g	12.2g	290mg	2.2g
524kcal	17.9g	18.6g	254mg	1.2g
495kcal	19.7g	14.0g	284mg	1.7g
479kcal	20.2g	13.0g	367mg	1.8g
468kcal	21.9g	13.7g	349mg	1.8g
549kcal	22.3g	18.9g	296mg	1.8g
540kcal	19.5g	16.1g	317mg	1.8g
444kcal	17.6g	12.3g	249mg	1.5g
559kcal	23.4g	12.6g	330mg	2.6g





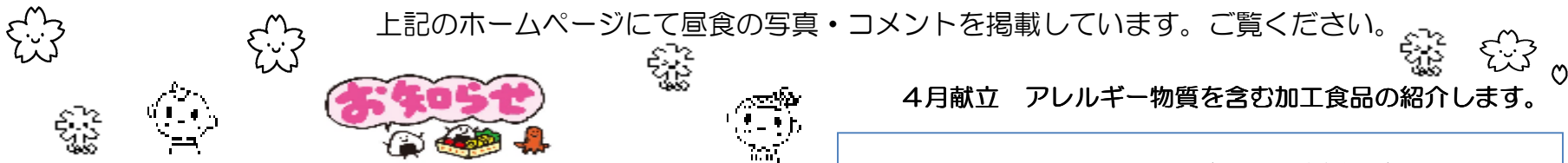
エネルギー(kcal)
タンパク質(g)
脂質(g)
カルシウム(mg)
塩分(g)
618kcal
23.1g
25.2g
360mg
2.1g
469kcal
18.4g
13.6g
271mg
1.7g
515kcal
19.5g
16.3g
290mg
1.3g

監修：片岡 恵子（栄養士）



URL <http://senriyamagrace.jp/>

上記のホームページにて昼食の写真・コメントを掲載しています。ご覧ください。



4月献立 アレルギー物質を含む加工食品の紹介します。

16日 ・ ・ キャベツいりつくね (乳・卵・小麦含まない)

24日 ・ ・ ポークシュウマイ (小麦含む) (乳・卵含まない)

25日 ・ ・ かまぼこ (卵白・小麦含む) (乳含まない)

(5月)

7日 ・ ・ カレールウ (卵・乳・小麦含まない)

二年間を通して園で使用する加工食品＝

* ポークハム・ベーコン・チキンウィンナー・ポークウィンナー・焼き豚
無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用 (乳・卵・小麦も含んでいません)

* 焼き豚 肉屋さん自家製 (乳・卵含まない) 醤油に含まれる小麦一部含んでいます。

* 竹輪 (乳・卵・小麦を含んでいません) 無添加・無着色・リン酸塩不使用

* マヨネーズ 除去対応ノンエッグマヨネーズ(ケンコーマヨネーズ) を使用します。

* ごまドレッシングは、手作りドレッシングです。
(ノンエッグマヨネーズ使用醤油・ごま含む)

* 油は菜種油・削り節はサバ節です。

* うどん・中華麺は、同じ製造ラインにそばの取り扱いがあります。

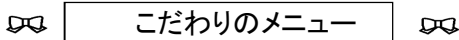
* 砂糖は、沖縄のサトウキビ100%使用のキビ砂糖を使用しています。

* 塩は伯方の塩です。

* パンには、バター・生クリームが入っています。

その他製造ライン(コンタミネーション)の内容等、気になる点がありましたらお気軽にお尋ねください。

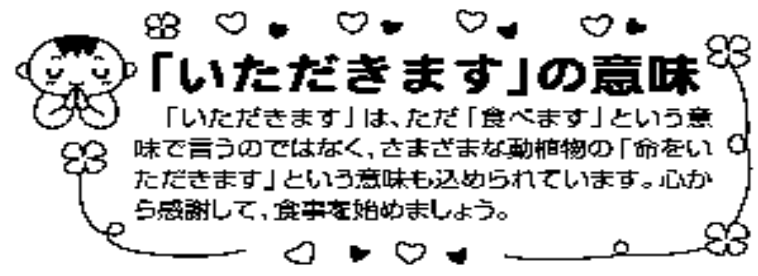




4月15日 **鯉ご飯**
グレース幼稚園伝統のメニューです。
紅塩鯉（新巻鯉）1匹半分をスチームコンベクションで焼き、手作業で身をほぐし、みじん切りしたパセリとあわせ、炊き上がったご飯に混ぜています。

4月19日 **竹の子ごはん**
刈田で採れた竹の子を食べます。

4月25日 **ちらし寿司**
園で採れた”ふき”が入る予定です。



お父さん・お母さん 昼食当番 子どもたちが楽しみにしています。
お手伝い よろしくをお願いします。

集合時間 11:00
持ち物 エプロン・三角巾・マスク

*園にもスリッパは、
用意しておりますが、
お母さんが持ってきて
くださっても結構です。

