

日付	献立名 (☆サンプル展示★手作りおやつ)		食材名		
	昼食	○朝おやつ◎昼おやつ●延長おやつ	赤：血や肉や骨になるもの	緑：体の調子を整えるもの	黄：エネルギーになるもの
1 水	おにぎり(さけ・かつお) ソーセージ マスカットゼリー	○サクサクポーロかぼちゃ ◎さやえんどう塩味ミニ ●豆乳クッキー/あげまる	ソーセージ		おにぎり 鮭、おにぎり 鯉
2 木	(乳)主食提供/(幼)主食持参 焼肉炒め どうぶつえんゼリー	○菓子 ◎ベジたべる ●ねじねじ	豚肉	もやし、たまねぎ、キャベツ、にんじん、青ピーマン、にんにく、しょうが	精白米、サラダ油、三温糖、ごま油、すりごま
3 金	(乳)主食提供/(幼)主食持参 豆腐とえびのケチャップ煮 どうぶつえんゼリー	○ほしのおせんべい ◎アンパンマン揚げせんべい ●カリボテミニ	木綿豆腐、むきえび、豚ひき肉	たまねぎ、長ねぎ、にんじん、チンゲンサイ、にんにく、しょうが、カットトマト	精白米、サラダ油、三温糖、かたくり粉
4 土	ランチパック(いちご・ツナ) ソーセージ ヨーグルト 牛乳ブリック	◎アンパンマンぶくっとコーン ●まあるいクラッカーミニ	ソーセージ、ヨーグルト、牛乳ブリック		ランチパックいちご、ランチパックツナマヨ
6 月	おにぎり(さけ・こんぶ) ソーセージ マスカットゼリー	◎こつぶっこ ●ミニミレービスケット	ソーセージ		おにぎり 鮭、おにぎり 昆布
7 火	カレーライス バナナ	○鉄塩せん ◎アンパンマンふんわりコーン ●きなこもち/ハッピーターン	豚肉	たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、にんにく、バナナ	うるち米、じゃがいも、サラダ油
8 水	ツナそぼろ丼 オレンジ	○きな粉ウエハース ◎サッポロボテトベジタブル ●ぱりんこ	ツナ缶	コーン缶、しょうが	うるち米、いりごま、サラダ油、三温糖、オレンジ
9 木	豚丼 玉葱ドレッシングサラダ マスカットゼリー	○カリボテスナック ◎かっぱえびせん/フルーツラムネ ●コーンスナックソース味	豚肉、だし削り節、ツナ缶	たまねぎ、えのきたけ、だし昆布、もやし、きゅうり、にんじん	うるち米、しらたき、サラダ油、三温糖、ごま油
10 金	チキンライス コンソメスープ ももゼリー	○花花せんべい ◎ほしたべよ ●ミレービスケット/あまからせん	鶏もも肉、ウインナーあらびきポーク	たまねぎ、にんじん、コーン缶、ぶなしめじ、キャベツ	うるち米、バター、サラダ油
11 土	おにぎり(さけ・かつお) ソーセージ ヨーグルト	◎コンソメコーン ●玄米ほんせん醤油味	ソーセージ、ヨーグルト		おにぎり 鮭、おにぎり 鯉
13 月	☆わかめごはん 新じゃがいもそぼろ煮 胡麻和え	○動物ビスケット ◎ぶどうゼリー ●チョイス/サラダおかし	鶏ひき肉	にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ、もやし、キャベツ	うるち米、じゃがいも、サラダ油、三温糖、かたくり粉、油揚げ、すりごま
14 火	スナックスティック 焼きそば ドレッシングサラダ	○ふわふわチップじゃがいも ◎アンパンマンぶくっとコーン ●まがりせんべい	豚肉、はんぺん	キャベツ、にんじん、青ピーマン、あおのり、もやし、コーン缶、きゅうり	スナックスティック、蒸し中華めん、サラダ油、三温糖
15 水	米粉パン エビフライ キャベツ コンソメスープ	○菓子 ◎ロアンヌ ●さやえんどう塩味	エビフライ	キャベツ、にんじん、ぶなしめじ、たまねぎ	米粉パン、揚げ油(大豆油)、かたくり粉
16 木	チキンと大豆のカレーライス コールスロー どうぶつえんゼリー	○ミルクスティック ◎☆★人参ケーキ/牛乳 ●ホームバイ/あげまる	鶏もも肉、蒸し大豆、調製豆乳、牛乳	たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、キャベツ、きゅうり、コーン缶	うるち米、サラダ油、マヨネーズ、三温糖、薄力粉、上白糖
17 金	ごはん 魚の煮付け 人参サラダ ヤクルト	○カルシウムウエハース ◎アンパンマンキャラメルコーン ●ハーベストセサミ	かじぎ、ツナ缶	しょうが、コーン缶、にんじん、きゅうり	うるち米、三温糖、つきこんにゃく、ヤクルト
18 土	ランチパック(いちご・ハム) ソーセージ ヨーグルト 牛乳ブリック	◎アンパンマン揚げせんべい ●ねじねじ	ソーセージ、ヨーグルト、牛乳ブリック		ランチパックいちご、ランチパックハムマヨ
20 月	☆たけのこごはん 切干大根のマヨネーズサラダ 吸い物	○ソーセージ ◎フライドポテト ●しるこサンド/味しらべ	鶏もも肉、だし削り節、ツナ缶、豆腐、ソーセージ	たけのこ、にんじん、切干しだいこん、きゅうり、カットわかめ、えのきたけ、だし昆布	うるち米、油揚げ、三温糖、マヨネーズ、花麩、揚げ油(大豆油)、フライドポテト
21 火	スナックスティック スパゲティのミートソース コーンサラダ	○白い風船 ◎おにぎりせんべい/クッピーラムネ ●かぼちゃと米粉のロールクッキー/あげまる	豚ひき肉	たまねぎ、ぶなしめじ、にんにく、カットトマト、きゅうり、コーン缶、キャベツ、にんじん	スナックスティック、スパゲティ、バター、薄力粉、サラダ油、三温糖
22 水	米粉パン 鮭のクリームシチュー ツナサラダ	○おからスナック ◎アンパンマン完熟りんごジュース/ベルギーワッフル ●ふわっとえび味/フルーツラムネ	さけ、牛乳、ツナ缶	たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、キャベツ、きゅうり	米粉パン、マカロニ、じゃがいも、薄力粉、バター、三温糖
23 木	ごはん 麻婆豆腐 きゅうりとみかんの酢の物	○さくっとあられ ◎たべっこどうぶつバター ●お豆腐屋さんのビスケット/畑のスナック	豚ひき肉、豆腐	たまねぎ、長ねぎ、しょうが、カットわかめ、きゅうり	うるち米、ごま油、サラダ油、三温糖、かたくり粉
24 金	中華飯 中華胡瓜 バナナ	○ビスコ ◎(乳)豆乳クッキー/(幼)きらすあげ塩 ●こつぶっこ	豚肉、むきえび、いか	たまねぎ、にんじん、青ピーマン、たけのこ、もやし、干しいたけ、きゅうり、バナナ	うるち米、サラダ油、かたくり粉、三温糖、ごま油
25 土	おにぎり(さけ・こんぶ) ソーセージ ヨーグルト	◎ベジたべる ●カリボテミニ	ソーセージ、ヨーグルト		おにぎり 鮭、おにぎり 昆布
27 月	ごはん からあげ ゆかり和え 吸い物	○おこめせん ◎マリー/牛乳 ●ぼたぼた焼き	鶏もも肉、だし削り節、豆腐、牛乳	しょうが、にんにく、キャベツ、きゅうり、にんじん、だし昆布、カットわかめ、えのきたけ	うるち米、揚げ油(大豆油)、かたくり粉、花麩
28 火	ごはん さばのカレー醤油焼 ひじきのマヨネーズサラダ 味噌汁	○菓子 ◎さやえんどう塩味ミニ ●ムーンライト	さば、ツナ缶、だし削り節	干しひじき、きゅうり、キャベツ、にんじん、コーン缶、カットわかめ、ぶなしめじ、たまねぎ、だし昆布	うるち米、マヨネーズ
30 木	なめたけとツナのごはん 春雨サラダ 吸い物	○ほしのおせんべい ◎アンパンマン揚げせんべい ●たべっこどうぶつバター	ツナ缶、だし削り節	なめたけ、グリーンピース、カットわかめ、きゅうり、だし昆布	うるち米、ほろさめ、ごま油、三温糖、花麩、そうめん

* 物価高騰に伴い材料が値上がりしていますが、現在値上がり分は武豊町で支援しています

* 材料の入荷により献立を変更することがあります

* **年長のみ/(乳)…乳児/(幼)…幼児

*3月2日(月)に使用した食材の産地(献立：ふりかけごはん/関東煮/和風サラダ)

食材	さといも	だいこん	にんじん	きゅうり	鶏肉
産地	愛知	愛知	愛知	愛知	国産



☆ 武豊町立保育園給食の目標 ☆

「じょうぶな体、ゆたかな心」を養うために、「食を営む力」の基礎を身につける

子どもたちが「じょうぶな体、ゆたかな心」を養い、「食を営む力」の基礎を身につけること。そして、一生を心身ともに健康で楽しく生きる力を身につけることが食育のねらいです。

武豊町にある8つの公立保育園では、共通の献立を各保育園の給食室で作っています。給食室で作られるごはんの匂いをそばで感じ、調理する人(園務員)との関わりを通して食をより身近に感じることができます。家庭と保育園が一緒になって、子どもたちが食べる楽しさを知ることができるように毎日の給食を大切にしていきたいと思います。

☆ 「楽しく食べる子ども」に成長するためのための5つの目標 ☆

* 食事のリズムが持てる子

* 食事を味わって食べる子

* 食生活や健康に主体的にかかわる子

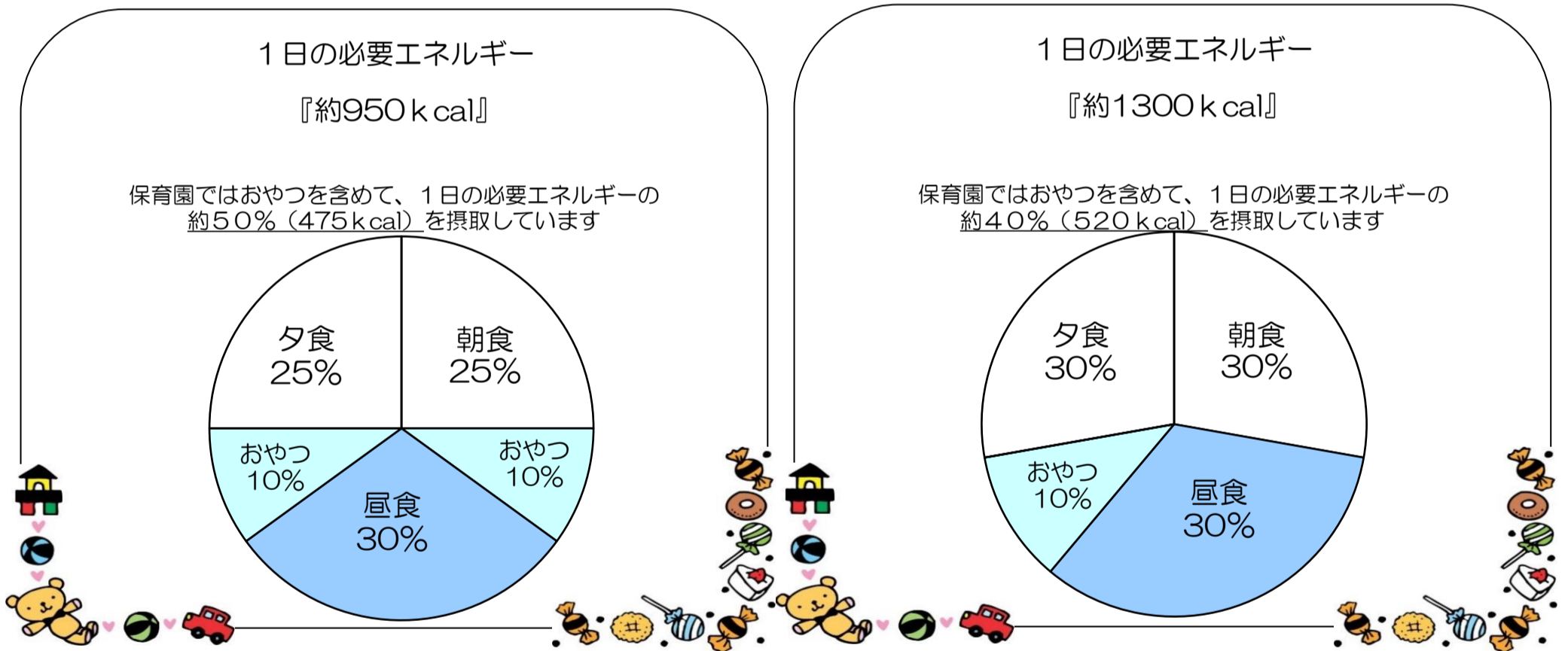
* 一緒に食べたい人がいる子

* 食事作りや準備にかかわる子

☆ 保育園ではこれだけ食べています ☆

<1~2歳児>

<3~5歳児>



- ・ごはん 月・水・木・金曜日
- ・麺類+パン 火曜日 (月に1回麺のみ)
- ・米粉パン 水曜日 (月に2回程度)
- ・月に3回(給食2回、おやつ1回 6~9月は給食1回のみ) サンプルを展示 (献立表に☆マークをつけてお知らせします)

- ・乳児(0~2歳児)は午前と午後の2回
- ・幼児(3~5歳児)は午後の1回
- ・手作りおやつを週に1回程度実施 (献立表に★マークをつけてお知らせします)