

2025年4月献立表

材料の都合により変更になる場合があります

	日	曜日	献立	材料
	1	火	↑	
	2	水		
	3	木		
	4	金	春休み期間	
	5	土		
	6	日		
	7	月	↓	
	8	火	(始業式)	
	9	水		
	10	木		
	11	金		
	12	土		
	13	日		
	14	月	(入園式)	
	15	火		
	16	水		
	17	木		
	18	金		
	19	土		
	20	日		
	21	月	キーマカレー エビフライ おめでとうデザート	合挽き肉 ナス ピーマン 南瓜 パプリカ トマト缶 にんにく 人参 玉葱 カレールー エビフライ おめでとうデザート
	22	火	団子汁 切干大根の煮物 さつまいもオレンジ煮	豚肉 白菜 大根 人参 団子めん 油揚げ 椎茸 切干大根 さつまいも オレンジジュース
	23	水	弁当日	
	24	木	すき焼き ほうれん草おかか和え 金時豆煮	牛肉 白菜 豆腐 糸こんにゃく 白ネギ 椎茸 人参 ほうれん草 花かつお 金時豆煮
	25	金	(誕生会) とり天 ミートボール 野菜サラダ 誕生日ケーキ	とり天 ミートボール キャベツ 胡瓜 人参 パプリカ ケーキ
	26	土		
	27	日		
	28	月	さわら西京焼き 春雨酢の物(カニカマ) きんぴらごぼう	さわら 味噌 牛肉 きんぴらこんにゃく 人参 牛蒡 胡瓜 カニカマ 春雨 ワカメ
	29	火	昭和の日	
	30	水	弁当日	

**ご入園・ご進級おめでとうございます**

21日から、給食が始まります。最初は、苦手なものや集団での食事に戸惑う事もあると思いますが、心を込めて作りたいと思います。

アレルギーは、出来る範囲で対応します。

「アレルギー除去食」を考えていらっしゃる保護者の方は、連絡帳で担任にお伝え下さい。

※誕生会に出席される保護者の方は・・・

白ごはん、お箸、フォークを持ってきてください！

