

園の給食

ときわ幼稚園では、火曜日と木曜日の週2回、給食となります。
食材は国産にこだわり、無添加・無農薬の食材を使用しています。
子どもたちの健全な発育に必要な栄養をとるため、
バランスのとれた献立を工夫しています。

【メニュー紹介】



鶏肉の唐揚げ
鯖の塩焼き
コールスロー
切り干し大根
ご飯（年少の量 70g）
おかか



ミートローフ
鱈のフライ
ラタトゥイユ
千草焼き
ご飯（年中の量 120g）
黒ゴマ



キャロットメンチカツ
鮭の南部焼き
春雨サラダ
洋風おから
ご飯（年長の量 150g）
黒ゴマ

次ページ
毎月配布している「給食献立表」を掲載↓



きゅうしょくこんだてひょう

………… 下記メニューに、毎食ごはんがつきます ……………

◆ ごはんの量 ◆

- 年少 - 1学期 35gx2個・2学期以降 40gx2個
- 年中 - 120g
- 年長 - 150g

日	曜	おかずメニュー	ふりかけ
11	火	とりにくのからあげ (とりにく) さかなのしおやき (さば) こーるすろー (きゃべつ・きゅうり・たまねぎ) きりほしだいこんのもの (きりほしだいこん、にんじん、あぶらあげ、きくらげ)	おかか (かつおぶし) (しろごま)
13	木	とりにくのてりやき (とりにく) いかのけちっぷに (いか・たまねぎ) にんじんしりしり (にんじん・つな・たまご) ひじきのさらだ (ひじき・にんじん・きゅうり・たまねぎ)	あおのり (あおのり) (しろごま)
18	火	みーとろーふ (ぶたひきにく・たまねぎ・にんじん・こーん・いんげん) さかなのふらい (たら) らたとっいゆ (たまねぎ・とまと・なす・にんじん) ちぐさやき (たまねぎ・にんじん・いんげん・ほししいたけ)	くろごま (くろごま)
20	木	きゃろっとめんちかつ (ひきにく・たまねぎ・にんじん) さかなのなんぶやき (さけ) はるさめさらだ (はるさめ・にんじん・きゅうり・たまねぎ) ようふうおから (おから・ペーこん・こーん・たまねぎ・にんじん・いんげん)	くろごま (くろごま)
25	火	とりにくのみそまよ (とりにく) さかなのてんぷら (あかざかな) つなとじゃがいものなもの (つな・じゃがいも) にんじんさらだ (にんじん・たまねぎ・れーずん)	あおのり (あおのり) (しろごま)
27	木	はんぱーぐ (ぶたにく・たまねぎ) さかなのたつたあげ (ほき) さつまいものれもん (さつまいも・れもん) かれーすばさら (すばげてい・きゅうり・にんじん・たまねぎ・かれーこ)	おかか (かつおぶし) (しろごま)