

4月
卯月



給食メニュー



2018年

月	火	水	木	金	土
2 煮込みハンバーグ 玉ねぎとコーンの炒め物 キャベツと人参の和え物	3 豚肉の焼肉風 野菜の蒸し煮 大学芋	4 白身魚のチリソース 和風スパゲティ 肉じゃが	5 鶏の天ぷら 小松菜の海苔和え ひじきの煮物	6 照り焼きハンバーグ 八宝菜 ごぼうの甘辛煮	7 おまかせ
9 トンカツ 切干大根 ペンネアラビアータ	10 白身魚の竜田揚げ トマトドレッシング キャベツのごまだれ和え	11 照り焼きチキン ほうれん草のソテー きんぴらごぼう	12 ミートボール 焼きビーフン 揚げ出し豆腐	13 豚肉の生姜焼き 大根煮物 じゃが芋の揚げ煮	14 おまかせ
16 白身魚のおろしソース きゅうりの豆板醤 さつま芋の甘辛煮	17 唐揚げ スパゲティナポリタン 小松菜のツナ和え	18 ミンチカツ 大根さっぱり煮 煮豆	19 豚肉の野辺焼き 野菜の中華炒め マカロニサラダ	20 白身フライ 高野豆腐 かぼちゃの煮物	21 おまかせ
23 鶏肉の香り焼き 糸コン煮物 ワカメのごま油炒め	24 和風ハンバーグ 蓮根チップ もやしときゅうりの和え物	25 ネギ豚炒め ペペロンチーノ かき揚げ	26 白身魚のソース絡め ごぼうとベーコンの塩炒め じゃが芋人参コロコロ和え	27 ささ身カツ 車麩の酢豚風 野菜クルル	28 おまかせ
30 おやすみ					

※前日仕入れで全て当日作っています。その為仕入れ等の関係でメニューが変更することがありますのでご了承ください。

レモン(株)の経営理念「子どもの健康を食で支える」

この度は、ご入園、ご進級まことにおめでとうございます。今年度も宜しくお願い致します。

レモンの給食は化学調味料など人工的な添加物は使わず、自然に存在する食材だけで味付けしています。煮物や汁物のだしは昆布や椎茸などからとり、味噌や醤油などの調味料は保存料や着色料など含まれていないものを使っています。そして「食事は自然の食べ物が持つ生命力をいただくこと」という考えに基づき、その生命力が最も高まる旬の食材をできるだけ使うことを心がけています。主食となるお米は、完全に精米した白米ではなく胚芽が残っている五分付き米も使用しています。もちろん、こうした食材は全て有機肥料を与え農薬を使わずに育てられたものです。またアレルギー体質のある子どももほかの子達と同じ給食が食べられるように、卵や乳製品などは一切使用していません。

すでに体が出来上がっている大人と違い、成長過程にある子どもの健康は何を食べるかに大きく影響されます。食べ物がそのまま体をつくる材料になるからです。保存料や着色料などの人工的な添加物は国も使用を認めてますが、人体に害を及ぼすか否かは未知です。ただ自然に存在するものではないため、子どもの成長や健康を促すような材料にはなり得ないと思います。

空腹を満たすだけの食事ではなく、意識して生命力のあるものを食して行きたいですネ！

