

給食献立表

さくら・もも組の午前のおやつは牛乳・フルーツかお菓子です。

日	曜日	献立メニュー	主な材料	午後のおやつ	
				きく・ゆり・ばら	さくら・もも
1	月	白身魚のトマトソース スパゲティ-サラダ 白菜のコンソメスープ オレンジ	たら(白身) 玉葱 ケチャップ トマトピューレ /スパゲティ- 卵 胡瓜 人参 マヨネーズ/白菜 玉葱 ベーコン コンソメ/オレンジ	牛乳 麩のラスク	牛乳 麩のラスク
2	火	♥子供の日行事♥	鮭わかめご飯 若竹汁 こいのぼり型卵焼き グリーンサラダ オレンジ	牛乳 子供の日 デザート	牛乳 子供の日 デザート
3日~7日までお休み					
8	月	チーズ入りミートローフ すまし汁 オレンジ キャベツのカレーマヨサラダ	チーズ 豚ミンチ 玉葱 豆腐 パン粉 ケチャップ /豆腐 えのき 人参 葱/キャベツ 人参 アスパラガス カレー粉 マヨネーズ/オレンジ	中華おこわ	中華おこわ
9	火	かき揚げうどん パナナ じゃがいものそぼろ煮	うどん 玉葱 人参 ちくわ さつまいも 葱 小麦粉/じゃがいも 人参 玉葱 鶏ミンチ/パナナ	牛乳 ツナサンド	牛乳 ツナサンド
10	水	鶏肉のさっぱり煮 中華風サラダ みそ汁 オレンジ	鶏肉 玉葱 生姜 にんにく/キャベツ わかめ 胡瓜 かにかま ごま油 /豆腐 葱 なめこみそ/オレンジ	牛乳 ドーナツ	牛乳 ドーナツ
11	木	鯖のカレームニエル ゆかり和え 千切り野菜のすまし汁 パナナ	鯖(白身) バター カレー粉/胡瓜 えのき 人参 ゆかり/大根 人参 えのき うす揚げ 葱/パナナ	牛乳 お菓子	牛乳 お菓子
12	金	鶏肉とじゃがいもの照り煮 錦和え みそ汁 オレンジ	じゃがいも 人参 玉葱 鶏肉 いんげん/ほうれん草 卵 人参 春雨/キャベツ 人参 厚揚げ みそ/オレンジ	牛乳 スイート ポテト	牛乳 スイート ポテト
13	土	サンドイッチ 牛乳 果物			
15	月	鶏肉ののり塩唐揚げ みそ汁 おかが和え オレンジ	鶏肉 片栗粉 青のり/さつまいも 玉葱 わかめ 葱 みそ/キャベツ 人参 ほうれん草 かつお節/オレンジ	牛乳 ミルクラスク	牛乳 ミルクラスク
16	火	麻婆豆腐 ワンタンスープ ブロッコリーの中華和え パナナ	豚ミンチ 豆腐 椎茸 人参 みそ 葱 生姜 にんにく/ワンタン 玉葱 人参 葱/ブロッコリー 玉葱 コーン ごま油/パナナ	牛乳 チーズケーキ バー	牛乳 チーズケーキ バー
17	水	豚肉の生姜焼き 大根サラダ 豆乳みそ汁 オレンジ	豚肉 玉葱 人参 椎茸/大根 しらす 胡瓜 ごま油/南瓜 玉葱 小松菜 豆乳 みそ/オレンジ	牛乳 ツナピザ	牛乳 ツナピザ
18	木	鮭のみそマヨ焼き もやしのナムル キャベツのスープ オレンジ	鮭(白身) マヨネーズ みそ ごま油/もやし 人参 揚げ ほうれん草 ごま油/キャベツ 玉葱 コーン 人参 鶏がらスープ/オレンジ	牛乳 お菓子	牛乳 お菓子
19	金	鶏肉のバーベキュー焼き チーズサラダ みそ汁 パナナ	鶏肉 ケチャップ ウスター 玉葱/キャベツ 人参 チーズ 胡瓜/大根 玉葱 揚げ 葱 みそ/パナナ	牛乳 お菓子 するめ	牛乳 お菓子 するめ
20	土	サンドイッチ 牛乳 果物			
22	月	ビーフシチュー コールスロー ミートボールの甘酢煮 オレンジ	牛肉 じゃが芋 玉葱 人参 ブロッコリー/キャベツ 胡瓜 コーン ドレッシング/ミートボール/オレンジ	牛乳 カルピス 蒸しパン	牛乳 カルピス 蒸しパン
23	火	マカロニとアスパラのグラタン 切り干しのサラダ オレンジ 豆腐のスープ	マカロニ 玉葱 人参 豚ミンチ アスパラ 薄力粉 牛乳 粉チーズ パン粉/切り干し大根 人参 ハム 胡瓜 すりごま ごまドレッシング /豆腐 玉葱 わかめ 鶏ガラ/オレンジ	えんどうご飯	えんどうご飯
24	水	焼きそば 胡瓜とささみの和え物 すまし汁 パナナ	豚肉 キャベツ 玉葱 人参 焼きそば 麺 ソース/胡瓜 えのき ささみ ごま ごま油/豆腐 麩 玉葱 葱/パナナ	牛乳 ポテトサンド	牛乳 ポテトサンド
25	木	鯖のスタミナ揚げ 納豆和え みそ汁 オレンジ	さわら(白身魚) 生姜 にんにく 片栗粉/ひきわり納豆 ほうれん草 人参 キャベツ/じゃが芋 厚揚げ 玉葱 葱 みそ /オレンジ	ヨーグルト パナナ	ヨーグルト パナナ
26	金	♪お誕生日会♪	アンパンマンカレー ごまドレッシング和え オレンジゼリー	牛乳 ケーキ	牛乳 ケーキ
27	土	サンドイッチ 牛乳 果物			
29	月	鯖の葱ソース 大豆のひじき煮 豚汁 パナナ	鯖(白身) 葱 小麦粉 油/ひじき 人参 いんげん ちくわ 大豆水煮 /豚肉 大根 人参 ごぼう 葱 みそ/パナナ	牛乳 オレンジゼリー じゃこ	牛乳 オレンジゼリー じゃこ
30	火	じゃがいもの焼きコロッケ 胡瓜の昆布和え すまし汁 オレンジ	豚ミンチ 玉葱 じゃがいも 小麦粉 油/胡瓜 人参 塩昆布 /豆腐 人参 ほうれん草/オレンジ	牛乳 レーズン スコーン	牛乳 レーズン スコーン
31	水	タンダーリーチキン みそ汁 キャベツのごま和え オレンジ	鶏肉 玉葱 ヨーグルト ケチャップ カレー粉/大根 揚げ 小松菜 豆腐 みそ/キャベツ 人参 えのき ごま/オレンジ	牛乳 ミルクもち	牛乳 ミルクもち

玄関に、献立の写真を掲示しています。お迎えに来られた時、見てお帰り下さい。
都合により、献立を変更することがあります。

5月

給食だより

豊里幼稚園

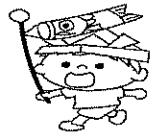
令和5年5月1日

新年度がスタートして一か月が経ち、新しいクラスや環境にもすこしづつ慣れてきたことと思います。5月は新しい環境での緊張が取れてほっとすると同時に、季節の変わり目が重なって疲れが出やすい時期です。1日のエネルギー源となる朝食をしっかりと食べて、元気に登園できるように心がけましょう！

給食は残さずなんでも食べられるのが一番ですが、給食には「初めて食べるもの」「食べにくいけど体にいいもの」など子供の苦手な食材もあります。「がんばって残さず食べる」というよりは「好きなもの、食べたいものを増やしていく」と考え、まずは楽しい雰囲気の中食事をしてもらいたいと思います。

今月のねらい

- *早寝・早起き・朝ごはん。
- *生活リズムを整えよう
- *旬の食材を味わおう。



今月の行事食

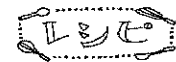
2日(金) 子供の日

園児はごはんはいりません。

26日(金) お誕生日会

園児はごはんはいりません。

スプーン・お箸・コップを忘れずに。



バーベキューチキン

- 鶏もも肉 50g ① 調味料をあわせておく。
ケチャップ 6g ② 鶏肉を調味料に30分程度
ウスターソース 2g 漬け込む。
砂糖 1.5g ③ オープンで180℃15分
にんにく 少々 焼く。

甘めのソースが子供達に人気のメニューです♪

園の食事～食事マナーを身につけるため～

園の食事では未満児・幼児の一定量は決めています
が、一人一人の様子をみながら、無理のないように配慮
しています。楽しい食事を心がけながら食事のマナーに
ついては繰り返していねいに伝えます。

- ・「いただきます」「ごちそうさま」
のあいさつをする
- ・姿勢よく食べる
- ・ご飯とおかずを交互に食べる
- ・テーブルにひじをつかない
- ・口の食べ物が入っているときはしゃべらない
- ・口を閉じて噛む(音をたてて食べない)



5月の旬の食材

きぬさや、スナップエンドウ、グリーンピース、
そらまめ、アスパラ、たけのこ、きゃべつ、
新じゃが、新ごぼうなど

