

給食献立表

さくら・もも組の午前のおやつは牛乳・フルーツがお菓子です。

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	水	鰹のトマトソース スパゲティサラダ 白菜のコンソメスープ オレンジ	あじ(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 マーブルケーキ	牛乳 マーブルケーキ
2	木	♥子供の日行事♥	ちりめんわかめご飯 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~6日までお休み					
7	火	和風ミートローフ すまし汁 オレンジ キャベツのカレーマヨサラダ	豚ミンチ 玉葱 豆腐 パン粉 卵 人参 ひじき /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	こぎつねおにぎり	こぎつねおにぎり
8	水	かき揚げうどん パナナ 大学かぼちゃ ブロッコリーおかか和え	うどん 玉葱 人参 ちくわ さつまいも 葱 小麦粉/南瓜 ごま /ブロッコリー 糸けずり/パナナ	牛乳 カルピス蒸しパン	牛乳 カルピス蒸しパン
9	木	タンドリーチキン 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 お菓子	牛乳 お菓子
10	金	鯖のサクサク焼き ジャーマンポテト 干切り野菜のすまし汁 パナナ	鯖(白身) パン粉 マヨドレ パセリ/じゃがいも 玉葱 ベーコン パセリ/大根 人参 えのき うす揚げ 葱/パナナ	牛乳 お菓子 するめ	牛乳 お菓子 するめ
11	土	サンドイッチ 牛乳 果物			
13	月	ひき肉と春雨の炒め物 大根サラダ 卵スープ オレンジ	豚ミンチ 玉葱 人参 春雨 なら にんにく/大根 胡瓜 かにかま すりごま/卵 玉葱 人参 青梗菜/オレンジ	牛乳 駄のココア スナック	牛乳 駄のココア スナック
14	火	鶏肉ののり塩唐揚げ みそ汁 おかか和え 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 ほろれん草 かつお節/オレンジ	牛乳 ジャムサンド	牛乳 ジャムサンド
15	水	和風麻婆豆腐 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 人参ケーキ	牛乳 人参ケーキ
16	木	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 お菓子	牛乳 お菓子
17	金	鯖のみそマヨ焼き もやしのナムル キャベツのスープ オレンジ	鯖(白身) マヨネーズ みそ ごま/もやし 人参 揚げ ほろれんそう 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 じゃこ	牛乳 わかめおにぎり じゃこ
18	土	サンドイッチ 牛乳 果物			
20	月	カレーシチュー コールスローサラダ ゆで卵 オレンジ	豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 ブロッコリー カレールウ/キャベツ 胡瓜 コーン ドレッシング/卵/オレンジ	牛乳 きなこラスク	牛乳 きなこラスク
21	火	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 五平もち	牛乳 五平もち
22	水	じゃがいもコロッケ 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 パン粉 油/胡瓜 人参 塩昆布 /豆腐 人参 ほろれん草/オレンジ	牛乳 ヨーグルト ケーキ	牛乳 ヨーグルト ケーキ
23	木	塩焼きそば チーズサラダ みそ汁 パナナ	豚肉 もやし なら 玉葱 人参 焼きそば 麺 にんにく/キャベツ 胡瓜 人参 チーズ/豆腐 駄 玉葱 小松菜 みそ/パナナ	牛乳 お菓子	牛乳 お菓子
24	金	♪お誕生日会♪	えびピラフ 照り焼きチキン スパゲティ ブロッコリー コンソメスープ ゼリー(オレンジ)	牛乳 ケーキ	牛乳 ケーキ
25	土	サンドイッチ 牛乳 果物			
27	月	ブルコギ風ハンバーグ オレンジ ごまネーズサラダ みそ汁	豚ミンチ 豆腐 玉葱 なら パン粉 ごま油/キャベツ 胡瓜 ごま マヨネーズ/大根 厚揚げ 葱 みそ /オレンジ	牛乳 豆腐 バナナケーキ	牛乳 豆腐 バナナケーキ
28	火	マカロニとアスパラのグラタン 切り干しのサラダ パナナ 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/切干大根 人参 ハム 胡瓜 すりごま ごまドレッシング /豆腐 玉葱 青梗菜 鶏ガラ/パナナ	えんどうご飯	えんどうご飯
29	水	ヤンニョムチキン風 胡瓜とツナの和え物 みそ汁 オレンジ	鶏肉 ケチャップ ウスター 玉葱 にんにく/ツナ 人参 胡瓜 /南瓜 豆腐 玉葱 揚げ 葱 みそ/オレンジ	牛乳 ミルクもち	牛乳 ミルクもち
30	木	鯖のスタミナ揚げ 納豆和え すまし汁 オレンジ	鯖(白身) 生姜 にんにく 片栗粉/ひきわり納豆 ほろれん草 人参 キャベツ/大根 人参 豆腐 葱/オレンジ	ヨーグルト バナナ	ヨーグルト バナナ
31	金	中華風肉じゃが 春雨サラダ みそ汁 パナナ	豚肉 じゃがいも 玉葱 人参 白滝 いんげん オイスター/春雨 人参 胡瓜 かにかま/豆腐 玉葱 小松菜 みそ/パナナ	牛乳 お菓子 昆布	牛乳 お菓子

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6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少しづつ慣れて、落ち着いて生活ができるようになってきました。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」と考えて、個人個人にあった食事の量の提供や食べ方の工夫を伝え、食事の時間を楽しいものにしたいと思います。

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。

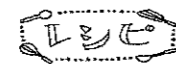
今月の行事食

2日(木) 子供の日

園児はごはんはいりません。

24日(金) お誕生日会

園児はごはんはいりません。



メロンパン風クッキー

(4人分)

- ホットケーキミックス 80g
- 砂糖 8g
- 油 16g
- 卵 20g
- グラニュー糖 2g



小さくてかわいいメロンパンができますよ♪
丸めたり、切り目をいれるなど子供と一緒に作ってもいいですね。

- ① 卵と砂糖、油をボールに入れてよくかき混ぜる。
- ② ①にホットケーキミックスを混ぜる。
- ③ 8等分にわけて、丸めてから5mm程度の厚さにする。
- ④ 包丁やナイフで切込みをいれる。
- ⑤ グラニュー糖をまぶす。
- ⑥ 175℃で12分焼く。

端午の節句



端午の節句は、中国から伝わり、奈良時代から続く伝統行事です。病気や災難が起らないよう願う行事で、男子の成長と一族の繁栄を願う重要な行事として定着してきました。端午の節句をお祝いする食べ物には、ちまきと柏餅があります。ちまきには笹の殺菌の効能にちなんで、こどもの健康を願う目的があります。柏餅は、柏の葉の新芽が成長するのを待って冬の間も古い葉が落ちないことから、子孫繁栄を願う縁起のよい食べ物とされています。

また5月5日はこどもの日。こどもの日は、「こどもの人格を尊重し、こどもの幸福を考える日」として国民の祝日に制定されています。

園の給食では5月2日にこいのぼり卵焼きなどのメニューを予定しています。

