

給食献立表

5月

給食だより

豊里幼稚園

令和8年5月1日

新年度がスタートして1か月が過ぎ、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り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ていきます。

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

1日(金) 子供の日

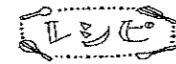
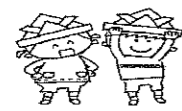
園児はご飯はいりません。

26日(火) きく組えんどうさやむき

おにぎり作り

28日(木) お誕生日会

園児はご飯はいりません。



メロンパンクッキー

(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。

味わう力(味覚)を育てよう！

食べ物の味を識別するのは味覚の働きです。味覚は主に舌の上にある味蕾(みらい)で感じます。食べ物をおいしいと感じるかどうかは、これまでに食べた味の記憶が頼りになります。そのため、離乳期から様々な味を経験し、味覚の幅を広げていくことが大切です。園の給食でも旬の食材を含め、様々な食材、味付けで提供しています。

味の基本は甘味、うま味、塩味、酸味、苦味です。酸味や苦味が苦手な子もいますが、おいしく楽しく食べられた経験を重ねることで食べられるようになっていきますので、いろいろな味付けにチャレンジしてみましょう。



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	金	♥子供の日行事♥	こいのぼりごはん 鶏肉のみそ照り焼き グリーンサラダ すまし汁 パナナ	牛乳 こいのぼりクッキー ゼリー	牛乳 こいのぼりクッキー
2	土	サンドイッチ 牛乳 果物			
3日~6日までお休み					
7	木	和風ミートローフ みそ汁 錦和え オレンジ	豚ミンチ 玉葱 豆腐 パン粉 卵 人参 ひじき /大根 揚げ 葱 みそ/ほうれん草 人参 卵 マロニー/オレンジ	カルシウムおにぎり	カルシウムおにぎり
8	金	鯨のトマトソース 中華スパゲティ 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 コーン 胡瓜 人参 ごま油/白菜 玉葱 ベーコン コンソメ/オレンジ	牛乳 お菓子	牛乳 お菓子
9	土	サンドイッチ 牛乳 果物			
11	月	タンドリーチキン みそ汁 おかか和え オレンジ	鶏肉 カレー粉 ヨーグルト 玉葱/じゃがいも 玉葱 わかめ 葱 みそ /ブロッコリー 胡瓜 人参 かつお節/オレンジ	牛乳 クリームパン	牛乳 クリームパン
12	火	ツナと豆腐の落とし揚げ すまし汁 キャベツのしょうゆマヨ和え オレンジ	ツナ 人参 玉葱 小麦粉 卵 豆腐/玉葱 人参 えのき 葱 /キャベツ 人参 すりごま マヨネーズ/ オレンジ	牛乳 ジャムケーキ	牛乳 ジャムケーキ
13	水	麻婆豆腐 ワンタンスープ 南瓜煮 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/南瓜/パナナ	牛乳 ココアちゃんすこう	牛乳 ココアちゃんすこう
14	木	豚肉の生姜焼き きつねサラダ 豆乳みそ汁 オレンジ	豚肉 玉葱 人参 椎茸/大根 揚げ 胡瓜 ごま油 /人参 玉葱 小松菜 豆乳 みそ/オレンジ	牛乳 お菓子 ジャコ	牛乳 ごまおにぎり
15	金	鯨のみそマヨ焼き もやしのナムル キャベツのスープ オレンジ	鯨(白身) マヨネーズ みそ ごま/もやし 人参 かにかま 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
16	土	サンドイッチ 牛乳 果物			
18	月	カレーシチュー コールスローサラダ 卵焼き オレンジ	豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 ブロッコリー カレールー/キャベツ 胡瓜 コーン ドレッシング/卵 玉葱 ツナ 人参/オレンジ	牛乳 人参ケーキ	牛乳 人参ケーキ
19	火	かき揚げうどん ごま酢和え ウィンナー パナナ	うどん 玉葱 人参 ちくわ さつまいも 葱 小麦粉/ささみ 人参 胡瓜 ごま/ウィンナー/パナナ	牛乳 ごまスキムサブレ	牛乳 ごまスキムサブレ
20	水	ミートボールのケチャップ煮 信田和え すまし汁 オレンジ	豚ミンチ 鶏ミンチ 玉葱 パン粉 片栗粉 ケチャップ ソース/ キャベツ ほうれん草 人参 揚げ/豆腐 人参 えのき 葱/オレンジ	牛乳 豆腐ドーナツ	牛乳 豆腐ドーナツ
21	木	鯖のサクサク焼き ジャーマンポテト 卵スープ パナナ	鯖(白身) マヨドレッシング パン粉 パセリ/じゃがいも 玉葱 ベーコン いんげん/卵 玉葱 人参 青梗菜/パナナ	牛乳 お菓子 昆布	牛乳 シュガーパン
22	金	中華風肉じゃが そうめんサラダ みそ汁 オレンジ	豚肉 じゃがいも 玉葱 人参 白滝 いんげん オイスター/そうめん 人参 胡瓜 卵 ごま油/豆腐 玉葱 小松菜 みそ/オレンジ	牛乳 お菓子	牛乳 お菓子
23	土	サンドイッチ 牛乳 果物			
25	月	ブルコギ風ハンバーグ みそ汁 切干のツナマヨサラダ オレンジ	豚ミンチ 豆腐 玉葱 たら パン粉 ごま油/切干 人参 胡瓜 ツナ マヨネーズ ごま/玉葱 厚揚げ 葱 みそ /オレンジ	牛乳 カルピス蒸しパン	牛乳 カルピス蒸しパン
26	火	マカロニとアスパラのグラタン おかか和え 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/キャベツ ほうれん草 ごま 糸けすり /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
27	水	チキンピカタ 胡瓜のあっさりサラダ みそ汁 オレンジ	鶏肉 小麦粉 卵 ケチャップ/胡瓜 えのき 人参 ごま ごま油 /南瓜 豆腐 揚げ 葱 みそ/オレンジ	牛乳 メロンパン風	牛乳 メロンパン風
28	木	♪お誕生日会♪	カレーピラフ フライドチキン キャベツサラダ オニオンスープ ゼリー(オレンジ)	牛乳 ケーキ	牛乳 ケーキ
29	金	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 小松菜 人参 キャベツ/大根 人参 豆腐 葱/オレンジ	ヨーグルト パナナ	ヨーグルト パナナ
30	土	サンドイッチ 牛乳 果物			

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、見てお帰りの下さい。

都合により、献立を変更することがあります。