



5月の献立予定表



武内保育園

| 日 | 曜 | 副 食 (共 通) | 追 加 食 (未 満 児) | お や つ | |
|----|---|-------------------------------------|-----------------|---------------|--------------|
| | | | | 9時(未満児) | 3時(共通) |
| 2 | 月 | ハムステーキ,金平じゃがいも,けんちん汁,いちご | 麦ごはん,えびのチリソース煮 | コーンフレーク | ミルク,カリンコ揚げ |
| 6 | 金 | 魚のベーコン蒸し,チーズ納豆,豚汁,オレンジ | 麦ごはん,ハンバーグ | 牛乳,パン | ミルク,麩ラスク |
| 7 | 土 | ビーフン炒め,ツナサラダ,味噌汁 | 麦ごはん | | せんべい |
| 9 | 月 | 鶏肉のとろろま煮,野菜炒め,にらの味噌汁,メロン | 麦ごはん,金平れんこん | コーンフレーク | いちごみるく |
| 10 | 火 | キャベツのキッシュ,大豆の磯煮,わかめの味噌汁,ゼリー | 麦ごはん,肉じゃが | ジュース,ウエハース | おむすび(わかめ) |
| 11 | 水 | 焼肉風スパゲティ,キャベツのコールスローサラダ,コンソメスープ,バナナ | 麦ごはん,奴煮 | 小魚スナック | ミルク,マフィン |
| 12 | 木 | 揚げごぼう,ごま酢和え,チンゲン菜の味噌汁,いちご | 麦ごはん,南瓜の含め煮 | のむヨーグルト,ビスケット | おむすび(たかな) |
| 13 | 金 | 八宝菜,大豆サラダ,豆腐と玉ねぎの味噌汁,パイ | 麦ごはん,焼き魚 | 牛乳,パン | ミルク,ジャムサンド |
| 14 | 土 | きつねうどん,ほうれん草の納豆和え,ふりかけ | 麦ごはん | | おむすび |
| 16 | 月 | ポークビーンズ,ブロッコリーのマヨネーズ和え,野菜の味噌汁,メロン | 麦ごはん,小えびの天ぷら | コーンフレーク | 牛乳,ホットドッグ |
| 17 | 火 | お弁当の日 | | ジュース,チーズ | にゅう麺 |
| 18 | 水 | ちゃんぽん,ごぼうサラダ,味付のり,ゼリー | 麦ごはん,じゃがいものそば煮 | いりこ | ジュース,野菜スティック |
| 19 | 木 | エビフライのタルタルソース,おかか納豆,ほうれん草の味噌汁,オレンジ | 麦ごはん,鶏肉のおろし煮 | バナナ | おむすび(さけ) |
| 20 | 金 | カレーライス,南瓜とひじきの和え物,福神漬,いちご | 麦ごはん,肉だんご | 牛乳,パン | 牛乳,きなこ団子 |
| 21 | 土 | とりごぼうパスタ,ハムとしめじのサラダ,味噌汁 | 麦ごはん | | せんべい |
| 23 | 月 | 蒸し鶏のごまだれかけ,ひじき炒め,麩とわかめの味噌汁,メロン | 混ぜごはん | コーンフレーク | ミルク,ホットケーキ |
| 24 | 火 | シューマイ,旨煮,厚揚げの味噌汁,パイ | 麦ごはん,がんもの煮物 | ジュース,ビスケット | ケーキ |
| 25 | 水 | 丸天うどん,中華サラダ,たかなの油炒め,オレンジ | 麦ごはん,レバーの甘辛煮 | いりこ | ジュース,ミルクもち |
| 26 | 木 | 魚の野菜あんかけ,おからサラダ,のっぺい汁,いちご | 麦ごはん,粉ふき芋 | のむヨーグルト,クラッカー | おむすび(やさい) |
| 27 | 金 | ハヤシライス,昆布の当座煮,はんなりたくあん,ゼリー | 麦ごはん,野菜炒め | 牛乳,パン | 牛乳,たこやき |
| 28 | 土 | 厚揚げの煮物,莖わかめサラダ,にらの味噌汁 | 麦ごはん | | おむすび |
| 30 | 月 | 西京焼き,かんころ煮しめ,もやしの味噌汁,メロン | 麦ごはん,ごぼうの味噌煮 | コーンフレーク | ミルク,フレンチトースト |
| 31 | 火 | マカロニグラタン,金平ごぼう,チンゲン菜のスープ,バナナ | 麦ごはん,えびのマヨネーズ和え | ジュース,チーズ | おむすび(のり) |

給食だよ!



山菜を味わう

先日、「ふき」と「たけのこ」をいただきました。ふきの皮はあやめぐみさんに、たけのこの皮はさくらぐみさんにむいてもらいました。真剣に集中して皮をむく姿、お互いにむきかたを教え合う姿など、子どもたちのすてきなコマをたくさん見ることができました。その後、ふきとたけのこはみんなでおいしく頂きました。ありがとうございました。

一日でも早く熊本・九州に平穏な日々が戻りますように。熊本地震から約半月が経ちました。震災の影響により保育園の給食で使用する食材の中には手にはいりにくいものもあります。毎日届けられる食材に感謝し、給食をいただきたいと思えます。

人気おやつを紹介します



麩ラスク

麩5g・バター5g・砂糖4g・グラニュー糖1g

- 1.ボウルにバター・砂糖をいれて溶かす。麩を入れて混ぜ合わせる。
- 2.①にグラニュー糖を全体にまぶす。
- 3.鉄板にクッキングシートを敷き②を並べて、190℃のオーブンで5分位焼く。

今月6日の金曜日に登場しますよ。



○お願い

朝晩を通し過ごしやすい季節になり、園庭では子どもたちが元気に遊んでいます。汗をいっぱいかくため、お茶を多めに持たせていただきますようお願いいたします。