

年間目標：食事の正しいマナーを身に付けて、楽しく食べよう

月間目標：早寝早起きをして、朝ご飯を食べる

	1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)
<b>献立</b>	味噌炒め 生姜風味和え 中華スープ フルーツ	鯉のほりパン・ミニトマト ミニハンバーグ ブロッコリー コンソメスープ・フルーツ	筑前煮 ごま和え みそ汁 フルーツ	鶏のから揚げ ミニトマト・ブロッコリー フライドポテト コンソメスープ フルーツ	雑菜 鶏レバーの生姜煮 胡瓜スティック みそ汁 フルーツ
<b>材料</b>	豚肉、厚揚げ、人参 玉ねぎ、干し椎茸 ピーマン、キャベツ 胡瓜	ローレルパン、合挽き肉 玉ねぎ、人参、ミニトマト ブロッコリー、えのき パセリ、胡瓜、チーズ レーズン、ちくわ、ハム かしわ餅・カルピス	鶏肉、人参、ごぼう 干し椎茸、こんにやく じゃが芋、三度豆、ねぎ もやし、小松菜、ごま キャベツ、玉ねぎ、油揚げ ドーナツ・牛乳	鶏肉、ミニトマト ブロッコリー、じゃが芋 玉ねぎ、人参、パセリ ソファール・昆布・枝豆・お茶	人参、春雨、人参 ピーマン、玉ねぎ 干し椎茸、ごま 鶏レバー、胡瓜、もやし ねぎ ジャムサンド・牛乳
<b>献立</b>	鶏のさっぱり煮 若草和え 豆腐のみそ汁 フルーツ	魚の塩焼き 切り干し大根煮 呉汁 フルーツ	鶏ひき肉のつくね焼き ひじき煮 胡瓜スティック みそ汁 フルーツ	えんどう御飯 キャベツ畑のミンチカツ 添え野菜 みそ汁 フルーツ	鶏レバーの生姜煮 胡瓜スティック みそ汁 フルーツ
<b>材料</b>	鶏肉、キャベツ、人参 ちくわ、豆腐、玉ねぎ わかめ、ねぎ	魚の切り身、切干大根 人参、鶏ひき肉、豆乳 わかめ、じゃが芋 玉ねぎ、油揚げ、ねぎ クラッカー・サンド・牛乳	鶏ひき肉、ひじき、人参 干し椎茸、油揚げ、胡瓜 もやし、チンゲン菜 玉ねぎ キャラメルポップ・ブローニ シヨア	えんどう豆、豚ひき肉 キャベツ、玉ねぎ ミニトマト、人参 ブロッコリー、えのき わかめ 苺のラスク・牛乳	人参、春雨、人参 ピーマン、玉ねぎ 干し椎茸、ごま 鶏レバー、胡瓜、もやし ねぎ ジャムサンド・牛乳
<b>献立</b>	カレービーフン 中華サラダ コーンスープ フルーツ	魚の照り焼き 金時煮豆 貝だくさん汁 フルーツ	鶏ひき肉のつくね焼き ひじき煮 胡瓜スティック みそ汁 フルーツ	えんどう御飯 キャベツ畑のミンチカツ 添え野菜 みそ汁 フルーツ	雑菜 鶏レバーの生姜煮 胡瓜スティック みそ汁 フルーツ
<b>材料</b>	ビーフン、豚肉、人参 ピーマン、玉ねぎ もやし、胡瓜、キャベツ クリームコーン缶 パセリ	魚の切り身、金時豆 じゃが芋、油揚げ、玉ねぎ 人参、ごぼう、わかめ ねぎ 葡マフィン・牛乳	鶏ひき肉、ひじき、人参 干し椎茸、油揚げ、胡瓜 もやし、チンゲン菜 玉ねぎ キャラメルポップ・ブローニ シヨア	えんどう豆、豚ひき肉 キャベツ、玉ねぎ ミニトマト、人参 ブロッコリー、えのき わかめ 苺のラスク・牛乳	人参、春雨、人参 ピーマン、玉ねぎ 干し椎茸、ごま 鶏レバー、胡瓜、もやし ねぎ ジャムサンド・牛乳
<b>献立</b>	豆腐とえびの ケチャップ煮 わかめとじゃこの炒り煮 みそ汁 フルーツ	かき揚げ あかか すまし汁 フルーツ	じゃが芋のそぼろ煮 ごま和え かき玉汁 フルーツ	鶏南蛮うどん わかめの和え物 フルーツ	わかめご飯 栄養金平 キャベツの甘酢 みそ汁 フルーツ
<b>材料</b>	豚ひき肉、玉ねぎ 人参、ねぎ、むきエビ トマト缶、わかめ ちりめんじゃこ、ごま 豆腐、えのき ミルク餅・牛乳	黒ちくわ、人参 玉ねぎ、キャベツ ほうれん草、ねぎ 豆腐、えのき クッキー・牛乳	合挽き肉、じゃが芋 人参、玉ねぎ グリーンピース、キャベツ 三度豆、ごま、卵 もやし、ねぎ ハムとチーズのホットケーキ 牛乳	鶏肉、うどん、人参 干し椎茸、玉ねぎ わかめ、ちりめんじゃこ 胡瓜、コーン、トマト わかめご飯のおにぎり・お茶	わかめご飯 栄養金平 キャベツの甘酢 みそ汁 フルーツ
<b>献立</b>	魚のコンマヨネーズ焼き スパゲティソテー コンソメスープ フルーツ	ポテトグラタン 梅肉和え スナップえんどう コンソメスープ	ひじき御飯 焼魚 和風サラダ すまし汁 フルーツ	鶏肉、うどん、人参 干し椎茸、玉ねぎ わかめ、ちりめんじゃこ 胡瓜、コーン、トマト わかめご飯のおにぎり・お茶	わかめご飯 栄養金平 キャベツの甘酢 みそ汁 フルーツ
<b>材料</b>	魚の切り身、パセリ クリームコーン缶 キャベツ、スパゲティ 玉ねぎ、ピーマン ベーコン、しめじ フライドポテト・牛乳	じゃが芋、人参、胡瓜 ベーコン、コーン缶 しめじ、玉ねぎ、えのき キャベツ、パセリ スナップえんどう ブルーチーズ・グルト りんごジュース	魚の切り身、油揚げ ひじき、人参、キャベツ 胡瓜、ツナ缶、コーン缶 豆腐、ねぎ、わかめ シュガーラスク・牛乳	鶏肉、うどん、人参 干し椎茸、玉ねぎ わかめ、ちりめんじゃこ 胡瓜、コーン、トマト わかめご飯のおにぎり・お茶	わかめご飯 栄養金平 キャベツの甘酢 みそ汁 フルーツ

こどもの日



みどりの日



憲法記念日



親子遠足



木々の緑が鮮やかな季節となりました。  
子ども達は新しい環境にも少しずつ慣れ、  
元気に園生活を送っています。  
疲れがたまってきたので、  
崩しやすい時期でもあるので、  
食事の栄養バランスに気を付け、  
十分な睡眠をとり、元気に  
登園できるようにしましょう。



6時以降の軽食は、おにぎり・ポールウインナー・果物を食べます。離乳食・除去食など、子ども達一人一人の対応をしています。  
3歳以上のお子様も、主食(ごはん等)は保育園で用意します。火・金曜日は玄米食を食べます。  
16日(火)は、クッキング(葡マフィン)をします。らいおん・きりん・ぱんだぐみさんは、エプロン・三角巾の準備をお願いします。

