

# 令和9年度 5月 20日 月曜日

## たんたてびょう

年間目標：食の楽しさ、大切さがわかる 月間目標：食に関心をもち

<b>献立</b> 鯉のほりカレー ミニトマト フロッコリー 胡瓜・ウインナー フルーツ 豚ミンチ、じゃが芋 人参、玉ねぎ グリンピース、ちくわ レーズン、胡瓜 ウインナー、ミニトマト 柏餅・お茶	新年度がスタートして1ヶ月がたちました。新しい生活にも慣れてきたことと思います。5月は、楽しみながら、バランスの良い食事を摂り元気に過ごしましょう。5月は旬のえんどう豆を使って、えんどう豆御飯、クッキングでは幼児クラスの子ども達が、えんどう豆のマフィンを作ります。	<b>1 (金)</b>
<b>献立</b> えんどう御飯 キャベツ畑のミンチカツ ミニトマト えのきのすまし汁 フルーツ えんどう豆、豚ひき肉 キャベツ、玉ねぎ、胡瓜 ミニトマト、人参 えのき、ねぎ、わかめ ミルク餅・牛乳	振替休日 鶏ひき肉のつくね焼き ひじきと大豆の煮物 切干大根のみそ汁 フルーツ 鶏ひき肉、玉ねぎ ひじき、水煮大豆 干し椎茸、油揚げ、人参 切干大根、ねぎ クラッカーサンド・牛乳	<b>7 (木)</b>
<b>献立</b> 鶏肉のさっぱり煮 若草和え 豆腐のみそ汁 フルーツ 鶏肉、キャベツ、人参 玉ねぎ、ちくわ、わかめ ねぎ、胡瓜、豆腐 マカロニのあべかわ・牛乳	こどもの日 じゃが芋のそぼろ煮 ほうれん草のごま和え かき玉汁 フルーツ 合挽き肉、じゃが芋 人参、玉ねぎ グリンピース ほうれん草、キャベツ ちくわ、卵、ねぎ えんどう豆のマフィン 牛乳	<b>8 (金)</b>
<b>献立</b> 魚の照り焼き キャベツのごま和え 貝だくさん汁 フルーツ 魚の切り身、もやし ほうれん草、キャベツ じゃが芋、油揚げ 玉ねぎ、人参、しめじ ねぎ 麩のラスク・牛乳	みどりの日 魚のムニエル 胡瓜ともやしのサラダ 貝だくさんカレースープ フルーツ 魚の切り身、胡瓜 コーン缶、キャベツ 緑豆もやし、人参 しめじ、玉ねぎ 水煮大豆、フロッコリー 豆腐ドーナツ・牛乳	<b>14 (木)</b>
<b>献立</b> 鶏肉の照り焼き ひじきとほうれん草の鉄分サラダ にゅうめん汁 フルーツ 鶏肉、ほうれん草、人参 キャベツ、コーン缶 ツナ缶、ひじき、ねぎ ソウめん、かまぼこ 油揚げ、しめじ、玉ねぎ キャロットマフィン・牛乳	20 (水) カレースパゲティ 中華ドレッシングサラダ コーンスープ フルーツ 豚肉、スパゲティ、人参 ピーマン、玉ねぎ しめじ、キャベツ 胡瓜、ローズハム じゃが芋、コーン缶 ジャムサンド・牛乳	<b>15 (金)</b>
<b>献立</b> 魚の切り身、もやし ほうれん草、キャベツ じゃが芋、油揚げ 玉ねぎ、人参、しめじ ねぎ 麩のラスク・牛乳	21 (木) 唐揚げ レモン和え 中華風スープ フルーツ 鶏肉、キャベツ、胡瓜 人参、もやし、玉ねぎ わかめ、卵、ねぎ お好み焼き・牛乳	<b>22 (金)</b>
<b>献立</b> 鶏肉の照り焼き ひじきとほうれん草の鉄分サラダ にゅうめん汁 フルーツ 鶏肉、ほうれん草、人参 キャベツ、コーン缶 ツナ缶、ひじき、ねぎ ソウめん、かまぼこ 油揚げ、しめじ、玉ねぎ キャロットマフィン・牛乳	26 (火) 豆腐とえびのケチャップ煮 わかめとじゃこの炒り煮 中華スープ フルーツ 豚ひき肉、人参、玉ねぎ ねぎ、豆腐、小松菜 わかめ、ちりめんじゃこ キャベツ、えのき むきえび 黒糖蒸しパン・牛乳	<b>28 (木)</b>
<b>献立</b> 焼魚 切干大根煮 呉汁 フルーツ 魚の切り身、鶏ひき肉 人参、豆乳、わかめ じゃが芋、玉ねぎ 油揚げ、ねぎ フライドポテト・牛乳	27 (水) 蒸し鶏の和風ソース 人参しりしり 大豆のスープ フルーツ 鶏肉、人参、卵、ツナ缶 水煮大豆、玉ねぎ キャベツ パンケーキ・牛乳	<b>29 (金)</b>

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。  
 13日(水)は、クッキング(えんどう豆のマフィン)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・マスクの準備をお願いします。

都合により献立を変更する場合がありますが、あらかじめご了承ください。

