

5月献立予定表

	1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	5(土)
	魚おろしポン酢 添え野菜 小松菜の煮物 みそ汁	麻婆丼 チヨレギサラダ スープ	憲法記念日	みどりの日	こどもの日
7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	12(土)
鶏のマヨポン酢 添え野菜 金平ごぼう みそ汁	魚ネギソース 添え野菜 ごま和え すまし汁	カレーライス コールドサラダ	豚生姜焼き 添え野菜 ポテトサラダ みそ汁	赤飯 えびフライ ドレッシング和え スープ	ビビンバ丼 スープ
14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	19(土)
鶏照り焼き 添え野菜 たたき胡瓜 みそ汁	あかねごはん 魚煮付け みそマヨサラダ けんちん汁	肉じゃが お浸し みそ汁	鶏レモン漬け 添え野菜 中華サラダ スープ	鮭とごぼうの 混ぜごはん さつま芋甘煮 みそ汁	三色丼 みそ汁
21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	26(土)
松風焼き 添え野菜 おかか和え スープ	魚ムニエル 添え野菜 大豆サラダ かき玉汁	わかめごはん ラーメン ナムル	春の遠足	魚塩焼き 添え野菜 チンゲンサイ和え物 豚汁	愛情弁当
28(月)	29(火)	30(水)	31(木)		
タンポポーチキン 添え野菜 ごぼうサラダ みそ汁	あかねごはん 魚フライ 切干大根煮 すまし汁	豚みそ焼き 添え野菜 じゃが芋ソテー スープ	春雨ソテー 高野豆腐煮 みそ汁	☆今月は毎日 バナナ、甘夏、オレンジ、苺 などの果物を提供します。	

離乳食

	1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	5(土)
	白身魚煮 小松菜煮 みそ汁	豚と豆腐煮 野菜煮 すまし汁	憲法記念日	みどりの日	こどもの日
7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	12(土)
鶏やわらか煮 ごぼう煮 みそ汁	白身魚煮 野菜煮 すまし汁	鶏と野菜煮 キャベツ煮	豚と野菜煮 マッシュポテト みそ汁	白身魚煮 野菜煮 すまし汁	豚と野菜煮 すまし汁
14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	19(土)
鶏やわらか煮 野菜煮 みそ汁	人参粥 白身魚煮 キャベツ煮 けんちん汁	肉じゃが キャベツ煮 みそ汁	鶏やわらか煮 野菜煮 すまし汁	鮭と野菜煮 さつま芋マッシュ みそ汁	鶏と野菜煮 みそ汁
21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	26(土)
鶏団子煮 キャベツ煮 すまし汁	白身魚煮 大豆と野菜煮 すまし汁	わかめ粥 中華麺 とろとろ煮 ほうれん草煮	春の遠足	白身魚煮 チンゲンサイ煮 豚汁	愛情弁当
28(月)	29(火)	30(水)	31(木)		
鶏やわらか煮 野菜煮 みそ汁	人参粥 白身魚煮 切干大根煮 すまし汁	豚のみそ煮 マッシュポテト すまし汁	豚と野菜煮 高野豆腐煮 みそ汁	☆毎日季節のフルーツを デザートに添えています。	

5月おやつ

	1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	5(土)
	カントリーマアム 乳酸飲料	プリン	憲法記念日	みどりの日	こどもの日
7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	12(土)
紅茶蒸しパン	ハッシュドポテト	ドーナツ きなこ牛乳	豆乳蒸しパン	マフィン・ナケキ カルピス	市販
14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	19(土)
ヨーグルト きなこ牛乳	ウイダー・ナケキ	茶葉入りクッキー 乳酸飲料	キャロットケーキ	フルーツサンド	市販
21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	26(土)
シナモンロール きなこ牛乳	和風ビスケット	ヨーグルトゼリー ミルクティ	春の遠足	コーヒー餅	市販
28(月)	29(火)	30(水)	31(木)		
バナナパン	フルーツヨーグルト きなこ牛乳	苺パバロア	抹茶マープル 蒸しパン		

☆メニューが変更になる場合があります。  
☆離乳食は可食表に伴いメニューを一部変更し、提供させていただきます。

新緑が爽やかな清々しい季節になりました。  
入園してから1ヶ月が経ち、子どもたちは新しい環境に少しずつ慣れ、園に馴染んで  
きたようです。クラスの友だちとも仲良くなり、毎日元気な姿が見られます。  
ほし組はランチルームで給食を食べるようになり、調理員との距離が近くなったこ  
とで毎日声を掛けてくれます。「給食美味しかったよ!」「また作ってね!」と嬉しい  
声が聞こえてきます。5月からお泊まり保育に向けて、包丁を使って野菜を切る練習  
を行います。ご家庭でも一緒に包丁を使う機会を増やしてみてください。

今月の目標...食事の正しいマナーを知る。

星の子レシピ ☆ナムル☆

☆5月23日のメニューです!

〈作りやすい分量〉

- ・鶏がらスープの素 小さじ2/3
- ・塩 小さじ1/3
- ・湯 小さじ2
- ・ごま油 大さじ1

分量の調味料を全てよく混ぜ、お好みの野菜等を  
和えるだけです!園ではほうれん草、もやし、人参  
などの野菜と和えています。

