

令和 5年度

5月のメニュー



6日(土)・・・弁当の日

19日(金)・・・誕生会

★ 鯉のぼりオムライス・かぶと春巻き・サラダ・コンソメスープ・みかんヨーグルトゼリー ★



※新型コロナウイルスの影響で食品が入手できない物がある為メニューを変更する場合があります。

曜	日	副食	材 料	お や つ
月	1・15 29	ひき肉のトマトパスタ キャベツと大豆のサラダ りんご	合挽き肉・玉葱・ミニトマト・アスパラ・粉チーズ・パセリ キャベツ・水煮大豆・人参・胡瓜・コーン・りんご	ミルク・パイ オールドファッション
	2・16 30	春野菜のかき揚げ トマトとしめじのマリネ 味噌汁	しらす・もずく・アスパラ・人参・牛蒡・グリーンピース トマト・しめじ・コーン・新玉葱・パセリ・豆腐・小葱	お茶・キウイ あんこチーズタルト
水	17 31	カレー風チキンナゲット マカロニサラダ コンソメスープ	鶏ミンチ・豆腐・玉葱・人参・粉チーズ・ブロッコリー 胡瓜・ミニトマト・じゃが芋・椎茸・パセリ	お茶・きゅうりのゆかり和え 小松菜めし
木	18	塩鮭 ひじきの煮物 竹の子の味噌汁	鮭・ひじき・人参・干し椎茸・油揚げ・さやえんどう 竹の子・しめじ・えのき・わかめ・葱・ミニトマト	お茶・コロコロ漬物 醤油ラーメン風
金	19	誕生会	おたのしみに ～ ♪	お茶 鯉のぼりアラモード
土	20	そぼろ丼 ごま和え	合い挽き肉・卵 ほうれん草・人参・ミニトマト	牛乳・フルーツ パン
月	8 22	カツカレー キャベツサラダ みかんゼリー	豚肉・じゃが芋・人参・玉葱 キャベツ・トマト・ブロッコリー・コーン・みかん缶	お茶・ソフール ダイヤモンドココアクッキー
	9 23	あじの南蛮漬け 切干大根の味噌汁 納豆	あじ・玉葱・ピーマン・胡瓜・人参・大葉・レモン・トマト 切干大根・油揚げ・わかめ・納豆	ミルク・びわ あんぱん
水	10 24	ひじきハンバーグ サラダ すまし汁	合挽き肉・ひじき・玉葱・豆腐・大根・大葉 レタス・アスパラ・トマト・竹の子・人参・もやし・わかめ	お茶・メロン 無限フライ
木	11 25	スコッチエッグ 春雨サラダ 豆乳スープ	白身魚のすり身・うずら・玉葱・春雨・人参・胡瓜・コーン ベーコン・アスパラ・ほうれん草・じゃが芋・パセリ・トマト	ミルク・オレンジ ティラミス
金	12 26	甘辛ソマヨ照りつくね 大根サラダ もずくの味噌汁	鶏ミンチ・玉葱・大葉・パセリ・大根・かいわれ ミニトマト・アスパラ・豆腐・もずく・小葱	お茶・ぼりぼり大根 春色おにぎり
土	13 27	ハヤシライス サラダ	牛肉・じゃが芋・玉葱 レタス・胡瓜・トマト	牛乳・フルーツ 蒸しパン



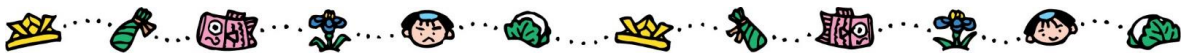
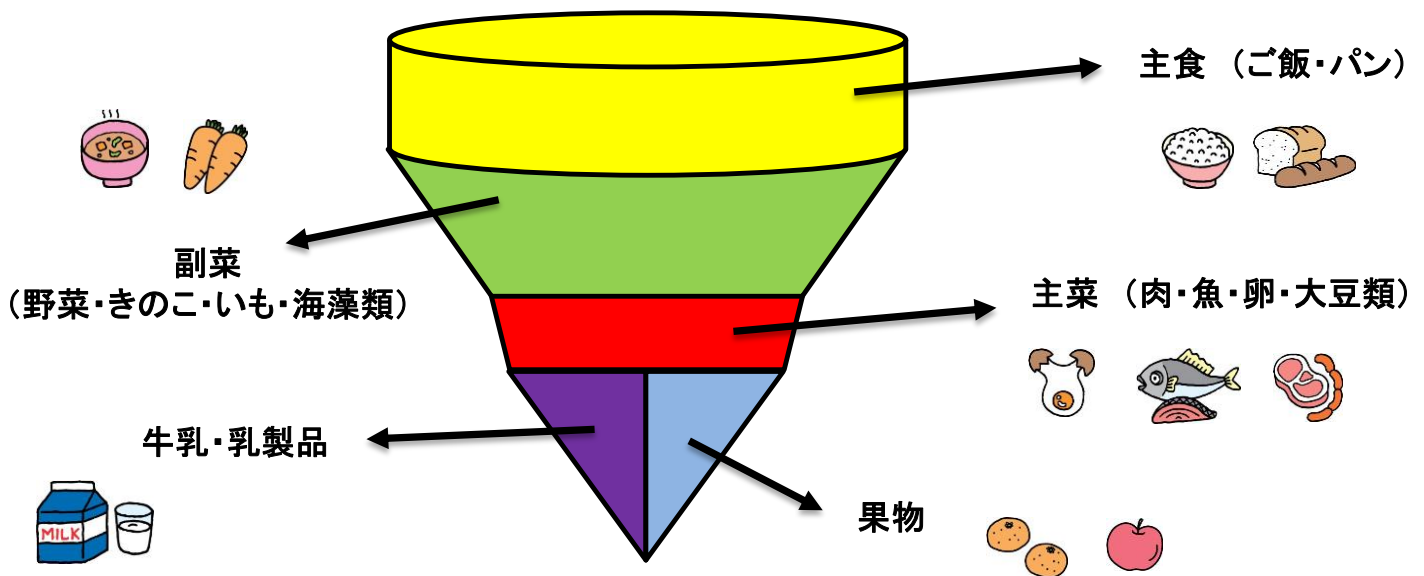
認定こども園 日章
佐藤 萌

爽やかで、過ごしやすい季節になりました。
入園・進級して1ヶ月、保育園での新しい生活にも慣れてきたと同時に、疲れが出てくるころかと思えます。
バランスの良い食事を心掛け、体調管理に気を付けましょう！！
給食では、旬の食材を取り入れ、目でも楽しめる給食作りに努めさせていただきます ♪



((バランスの良い食事))

ご飯・汁物・3種類のおかずによって構成された献立「一汁一菜」が基本です。
食事バランスガイドを参考に献立をたててください ♪



5月5日 こどもの日(端午の節句)

こどもの日の起源は、いろいろありますが、古代中国における厄払いの行事が変化したものと言われています。
メキシコ … 4月4日 大人からこどもにプレゼント
トルコ … 真っ赤な伝統衣装を身に付けこどもたちが街中をマーチングしてまわる などあります。

日本では、**かぶとや鯉のぼりを用意し、しょうぶ湯に浸かり、出世魚(ふりやすずきなど)やかつお(勝つ男)を食べるのが良い**とされています。

柏餅(主に関東)、まき(主に関西)、笹巻き(山形)、あくまき(鹿児島)を食べる風習があります。
柏餅 → 柏は、神聖な木とされ、新芽が出ないと古い葉が落ちないことから子孫繁栄を願うものとされています。

園では、5月2日にあくまきをおやつで提供します !!!