

令和6年5月献立表

二川保育園(内藤作成)

日	曜	未満児主食	昼食	午後のおやつ (☆未満児午前♪手作り)	赤色	黄色	緑色	
		以上児/未満児kcal			血や肉を作る食品	力や体温となる食品	体の調子を整える食品	
13	月	味噌ラーメン 487/461kcal	ニラだんご ナムル	♪たけのこおにぎり 麦茶 オレンジ ☆ヨーグルト	豚肉 わかめ かつお節	中華麺 ごはん ごま	もやし 人参 玉ねぎ キャベツ 胡瓜 コーン たけのこ ニラ オレンジ	
14	火	ごはん 547/474kcal (14日きく組:ソース焼きそば・塩焼きそば)	カレイの香味焼き わかめのさっぱりサラダ もやしのすまし汁	♪キャベツ焼き 牛乳 パイナップル ☆チーズ (28日すみれ組:フルーツロール)	カレイ わかめ ベーコン	ごはん じゃがいも	ねぎ レタス 胡瓜 キャベツ もやし 人参 椎茸 パイナップル	
15	水	コッペパン 543/452kcal	春野菜グラタン ごぼうとツナのサラダ ニラのスープ	♪ほうとうかりんとう 牛乳 キウイフルーツ ☆バナナ	ツナ ウインナー	パン ほうとう	玉ねぎ 人参 ごぼう アスパラ たけのこ キャベツ ニラ もやし キウイフルーツ	
16	木	ごはん 544/436kcal	さわらのみぞれ焼き アスパラのごまマヨ和え 小松菜のみそ汁	♪アラビータ風 麦茶 デコポン ☆ヨーグルト	さわら ベーコン	ごはん ごま ペンネ	玉ねぎ 人参 胡瓜 もやし 小松菜 しめじ アスパラ 大根 デコポン	
17	金	ごはん 526/497kcal	ポークカレー レタスの磯和え バナナ チーズ	♪カルピスポンチ 麦茶 おせんべい ☆スティックパン	豚肉 のり チーズ	ごはん じゃがいも ペンネ	玉ねぎ 人参 もやし レタス パイン缶 バナナ キウイフルーツ みかん缶	
18	土	☆☆サンドイッチ 536/452kcal	魚肉ソーセージ コーンスープ バナナ・チーズ	ゼリー 麦茶・おせんべい ☆☆おかし	卵 ツナ チーズ 魚肉ソーセージ	パン	コーン 玉ねぎ バナナ	
20	月	春キャベツ うどん 529/493kcal (20日さくら組:サンドパン・ポテトサラダ)	鶏肉の玉ねぎソース もやしのおかか和え	♪人参ピラフおにぎり 麦茶 オレンジ ☆ヨーグルト	鶏肉 かつおぶし	うどん ごはん	キャベツ 玉ねぎ コーン 人参 もやし 胡瓜 たけのこ オレンジ	
7	火	ごはん 554/472kcal	カレイの煮つけ やさいのそぼろ和え キャベツの味噌汁	♪(7日)蒸しポテト 牛乳 キウイフルーツ (21日)非常食 ☆ヨーグルト	カレイ 鶏肉 油あげ 7日青のり	ごはん 7日じゃがいも	もやし 胡瓜 人参 キャベツ 玉ねぎ えのき 7日キウイフルーツ	
8	水	ごはん 539/450kcal	コロッケ 春の Pasta サラダ 水菜のスープ	♪ココアプリン 麦茶 ビスケット ☆ブルー	豚肉 しらす	ごはん パスタ じゃがいも パイ皮	胡瓜 人参 キャベツ コーン 玉ねぎ しめじ 水菜	
9	木	ごはん 501/435kcal	鮭のカレーマヨ焼き ブロッコリーのチーズサラダ 豆腐の味噌汁	♪スティックパイ 牛乳 デコポン ☆ヨーグルト	鮭 チーズ わかめ 豆腐	ごはん じゃがいも パイ皮	玉ねぎ 人参 もやし えのき デコポン ブロッコリー かぶ	
10	金	ごはん 590/585kcal (10日ふじ組:餃子・中華スープ)	春野菜シチュー かぶのサラダ バナナ チーズ	♪おかずパン 牛乳 キウイフルーツ ☆スティックパン	鶏肉 チーズ 豚肉	ごはん じゃがいも パン	玉ねぎ 人参 キャベツ アスパラ かぶ 水菜 もやし バナナ キウイフルーツ	
11	土	中華丼 421/343kcal	春雨サラダ わかめスープ	♪きなこ蒸しパン 麦茶 バナナ ☆☆おかし	豚肉 わかめ きなこ	春雨	チンゲン菜 人参 玉ねぎ たけのこ しめじ バナナ	
24	金	★誕生会 お楽しみ給食★						
2	火	こどもの日給食						

※献立内の青色は絵本の『きょうのごはん』にてくる『コロッケ』を午後のおやつに提供します。

※ピンク色の食材は旬の食材です。おうちのごはんにも取り入れて下さいね。

※10日はふじ組が餃子・中華スープ、14日はきく組がソース焼きそば・塩焼きそば、20日はさくら組がサンドパン・ポテトサラダ、28日はすみれ組がフルーツロールを作ります。

♪きょうのごはん

夕方になると、ご近所の家からおいしそうな匂いがしてきます。
そんな町の中をネコが練り歩いて夕飯パトロール！
さあここのお家の晩ごはんは、なにかな？それぞれの家庭のバラエティに
富んだ食卓や家族の様子、日々の暮らしの温かさを感じられる絵本です。

♪『非常食』

園では、災害時に備えて、全園児・職員の水及びアレルギーなどを含む食糧を1日分常備確保しています。
21日の引き取り訓練のおやつには、非常食用のごはん(α化米)とスープを提供します。いつも食べている物や状況の違いを感じ、災害時にも対応できるようにしていきます。
※都合により献立、食材が変更になる場合があります。

