



年間目標：食事の正しいマナーを身につけて、楽しく食べよう 月間目標：おなかがすき、給食を喜んで食べる

献立		1 (水)	2 (木)	3 (金)	
献立	<p>新緑が鮮やかな季節となりまりました。</p> <p>子ども達も新しい環境に慣れてきたのと同時に疲れも出てくるころではないかと思えます。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。</p>	<p>魚の塩焼き 切り干し大根煮 呉汁 フルーツ</p> <p>魚の切り身、鶏ひき肉 切干大根、人参、豆乳 わかめ、じゃが芋 玉ねぎ、油揚げ、ねぎ</p> <p>黒糖蒸しパン・牛乳</p>	<p>〈行事食〉 鯉のぼりパン・ミニトマト フライドポテト・胡瓜 ミニハンバーグ・ブロッコリー コンソメスープ・フルーツ ロールパン、合挽き肉 じゃが芋、玉ねぎ ブロッコリー、チーズ ミニトマト、胡瓜、人参 パセリ、ローズハム 柏餅・カルピス</p>	<p><b>憲法記念日</b></p>	
献立		4 (土)	5 (日)	6 (月)	
献立	<p>唐揚げ 野菜のレモン和え 中華風スープ フルーツ</p> <p>鶏肉、キャベツ、胡瓜 人参、もやし、玉ねぎ わかめ、卵、ねぎ</p> <p>クラッカーサンド・牛乳</p>	<p>魚のコーンマヨネーズ焼き スパゲティソース しめじのスープ フルーツ</p> <p>魚の切り身、パセリ コーン缶、スパゲティ キャベツ、玉ねぎ、人参 ピーマン、ベーコン チンゲン菜、しめじ シュガーラスク・牛乳</p>	<p>えんどう御飯 キャベツ畑のミンチカツ えのきのみそ汁 フルーツ</p> <p>豚ひき肉、えんどう豆 キャベツ、玉ねぎ 胡瓜、ミニトマト、人参 えのき、ねぎ、わかめ</p> <p>ヨーグルト・枝豆・お茶</p>	<p><b>10 (金)</b></p> <p>魚の照り焼き キャベツのごま和え 臭だくさん汁 フルーツ</p> <p>魚の切り身、もやし キャベツ、人参、青菜 じゃが芋、油揚げ 玉ねぎ、しめじ、ねぎ</p> <p>麩のラスク・牛乳</p>	
献立		7 (火)	8 (水)	9 (木)	
献立	<p>かき揚げ 青菜のおかか和え わかめのみそ汁 フルーツ</p> <p>ちくわ、人参、玉ねぎ さつま芋、青菜 キャベツ、豆腐、えのき わかめ、ねぎ</p> <p>ハムとチーズのホットケーキ 牛乳</p>	<p>鶏ひき肉、キャベツ 人参、ほうれん草 もやし、ツナ缶 切干大根、さつま芋 油揚げ、玉ねぎ、ねぎ ミルク餅・牛乳</p>	<p>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</p> <p>鶏肉、そうめん かまぼこ、油揚げ しめじ、玉ねぎ、ねぎ ほうれん草、ひじき コーン缶、ツナ缶 シャムサンド・牛乳</p>	<p><b>16 (木)</b></p> <p>ひじき御飯 焼魚 和風サラダ 豆腐のすまし汁 フルーツ</p> <p>魚の切り身、ひじき 人参、油揚げ、キャベツ 胡瓜、ツナ缶、コーン缶 豆腐、青菜、わかめ 玉ねぎ 葡萄のパウンドケーキ 野菜ジュース</p>	<p><b>17 (金)</b></p> <p>豆腐とエビのケチャップ煮 わかめとじゃこの炒り煮 中華スープ フルーツ</p> <p>豚ひき肉、人参、玉ねぎ ねぎ、むきえび、豆腐 青菜、トマト缶、わかめ キャベツ、えのき ちりめんじゃこ フライドポテト・牛乳</p>
献立		10 (土)	11 (日)	12 (月)	
献立	<p>鶏のさっぱり煮 若草和え 豆腐のみそ汁 フルーツ</p> <p>鶏肉、キャベツ、人参 ちくわ、豆腐、玉ねぎ わかめ、ねぎ</p> <p>クッキー・牛乳</p>	<p>鶏のさっぱり煮 若草和え 豆腐のみそ汁 フルーツ</p> <p>鶏肉、キャベツ、人参 ちくわ、豆腐、玉ねぎ わかめ、ねぎ</p> <p>クッキー・牛乳</p>	<p><b>23 (木)</b></p> <p>鶏南蛮うどん わかめの和え物 フルーツ</p> <p>うどん、鶏肉、人参 干し椎茸、玉ねぎ ねぎ、わかめ、コーン缶 ちりめんじゃこ、胡瓜 キャベツ、ミニトマト わかめおにぎり・お茶</p>	<p><b>24 (金)</b></p> <p>豆腐とツナの落とし揚げ チンゲン菜とハムのごま酢 南瓜のみそ汁 フルーツ</p> <p>木綿豆腐、ツナ缶 玉ねぎ、ニラ チンゲン菜、ローズハム キャベツ、人参、南瓜 わかめ、ねぎ マカロニのあべかわ・牛乳</p>	
献立		13 (月)	14 (火)	15 (水)	
献立	<p>蒸し鶏の和風ソースかけ 人参しりしり 大豆のスープ フルーツ</p> <p>鶏肉、人参、卵 ツナ缶、キャベツ 玉ねぎ、水煮大豆</p> <p>オレンジゼリー・牛乳</p>	<p>魚のム二郎 胡瓜ともやしのサラダ 臭だくさんカレースープ フルーツ</p> <p>魚の切り身、胡瓜、人参 もやし、コーン缶 キャベツ、しめじ 玉ねぎ、水煮大豆 ブロッコリー 豆腐ドーナツ・牛乳</p>	<p><b>22 (水)</b></p> <p>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</p> <p>鶏ひき肉、キャベツ 人参、ほうれん草 もやし、ツナ缶 切干大根、さつま芋 油揚げ、玉ねぎ、ねぎ ミルク餅・牛乳</p>	<p><b>29 (水)</b></p> <p>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</p> <p>鶏肉、そうめん かまぼこ、油揚げ しめじ、玉ねぎ、ねぎ ほうれん草、ひじき コーン缶、ツナ缶 シャムサンド・牛乳</p>	
献立		16 (木)	17 (金)	18 (土)	
献立	<p>親子遠足</p>	<p><b>20 (月)</b></p> <p>鶏肉、人参、卵 ツナ缶、キャベツ 玉ねぎ、水煮大豆</p> <p>オレンジゼリー・牛乳</p>	<p><b>27 (月)</b></p> <p>鶏のさっぱり煮 若草和え 豆腐のみそ汁 フルーツ</p> <p>鶏肉、キャベツ、人参 ちくわ、豆腐、玉ねぎ わかめ、ねぎ</p> <p>クッキー・牛乳</p>	<p><b>31 (金)</b></p> <p>筑前煮 梅肉和え 金時煮豆 麩のみそ汁 フルーツ</p> <p>鶏肉、人参、ごぼう 大根、こんにやく、青菜 じゃが芋、ちくわ、麩 グリーンピース、金時豆 玉ねぎ、キャベツ、胡瓜 人参ポッキー・牛乳</p>	

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。都合により献立を変更する場合があります。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(木)は、クッキング(葡萄のパウンドケーキ)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。

