

給食献立



☆完全給食のおしらせ☆

完全給食 5月 1日(金)

お誕生会 5月 27日(水)

3歳以上児は主食はいりません。また、**5月1日(金)**は
たけのこご飯、**5月27日(水)**は**キーマカレー**がです。
うさぎ・ぼんだ・きりんぐみさんは、名前のついたスプーンを
持ってきてください。



日・曜	3時間食		3歳未満児	
			3歳以上児	
1日(金)	完全給食	おせんべい	たけのこご飯 ほうれん草和え物 みそ汁(豆腐・わかめ) いちご 柏餅 (3.4.5歳)	
2日(土)	牛乳	クッキー	焼き餃子 さつまいもサラダ コンソメスープ (玉葱・人参) りんご	クロワッサン
7日(木)	牛乳	♥マドレーヌ	カレーハンバーグ สปาゲティサラダ みそ汁(麩・わかめ) パイン	ごはん
8日(金)	ゼリー・おせんべい		塩ラーメン きゅうりちくわ和え チーズ バナナ	梅干おにぎり
9日(土)	牛乳	ビスケット	ビーフン ブロッコリー和え物 コンソメスープ (玉葱・人参) オレンジ	バターロール
11日(月)	牛乳	ポテコ	麻婆豆腐 白菜お浸し すまし汁(しめじ・ほうれん草) りんご	ごはん
12日(火)	牛乳	♥バナナマフィン	肉じゃが 中華風和え物 みそ汁(大根・油揚げ) パイン	ごはん
13日(水)	コンフレク牛乳かけ		五目そうめん ほうれん草かつお和え チーズ バナナ	梅干おにぎり
14日(木)	牛乳	ポッキー	豚肉と大根の味噌煮 きゃべつ甘酢 すまし汁(白菜・しめじ) りんご	ごはん
15日(金)	牛乳	キットカット	カニグラタン 小松菜とハムの和え物 みそ汁(大根・干椎茸) オレンジ	ごはん
16日(土)	牛乳	ビスケット	ミートソースパゲティ ハムサラダ コンソメスープ(白菜・コーン) バナナ	クロワッサン
18日(月)	牛乳	♥クッキー	豆腐ハンバーグ 南瓜の甘煮 みそ汁(大根・人参) パイン	ごはん
19日(火)	牛乳	かっぱえびせん	コロッケ スティック野菜(アスパラ・人参) みそ汁(キャベツ・エノキ) バナナ	ごはん
20日(水)	牛乳	♥青のりポテト	ほっけ焼き魚 ほうれん草納豆和え みそ汁(玉葱・人参) りんご	ごはん
21日(木)	牛乳	コアラのマーチ	鶏肉の生姜焼き 大豆とひじき煮物 みそ汁(小松菜・わかめ) オレンジ	ごはん
22日(金)	プリン・おせんべい		きつねうどん きゃべつの和え物 チーズ パイン	梅干おにぎり
23日(土)	牛乳	おせんべい	お好み焼き わかめサラダ コンソメスープ(コーン・インゲン) オレンジ	バターロール
25日(月)	牛乳	♥フレンチトースト	煮しめ 春雨サラダ みそ汁(鶏卵・麩) りんご	ごはん
26日(火)	牛乳	きのこ山たけのこ里	鮭の西京焼き 大根サラダ すまし汁(わかめ・長葱) パイン	ごはん
27日(水)	お誕生会日	牛乳・クッキー	キーマカレー チーズサラダ コンソメスープ(わかめ・ハンパ) バナナ	
28日(木)	♥フルーツヨーグルト和		味噌ラーメン ほうれん草和え物 チーズ バナナ	梅干おにぎり
29日(金)	牛乳	ウエハース	鶏肉のゆかり揚げ きゅうり中華和え みそ汁(小松菜・麩) オレンジ	ごはん
30日(土)	牛乳	ビスケット	焼うどん 野菜サラダ コンソメスープ(わかめ・コーン) りんご	クロワッサン

●牛乳(乳製品・ヨーグルト)などは3時のおやつ時にします。(献立によって乳製品が重なってしまう日を除く)

●献立内容は予告なく変更する場合があります。

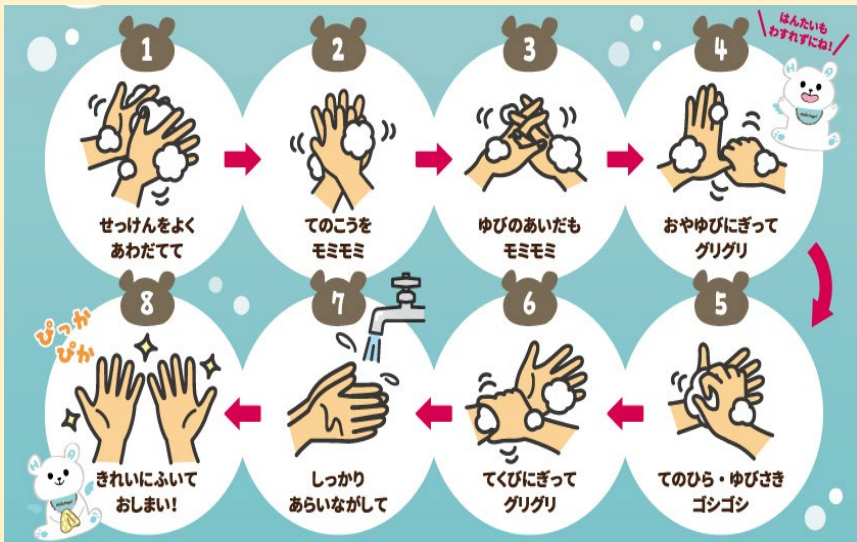
●♥印は手作りおやつです

食育だより

入園・進級から1か月が過ぎ、新しいクラスにも慣れてきたことと思います。給食を通して、食事は楽しいものであり、体にはもちろん、心にもおいしいものであることを、様々な経験を通じて子どもたち自身に感じて欲しいものです。

食事前はしっかり手を洗おう

手洗いは感染症や食中毒の予防の基本！！
せっけんをつけてしっかり洗いましょう。



いただきます・ごちそうさま

★食事の場面に感謝の気持ちを★

- 自然の恵み(動物・植物の命)に感謝
- 今日も食事を食べられるという幸せに感謝
- 命を育ててくれた人、食事を作ってくれた人、準備にかかわったすべての人に感謝

★離乳食から習慣づけを★

- 決まった場所に座る
- 手や顔をきれいにする
- エプロン(よだれかけ)をつける
- 『いただきます』をする



☆☆ 青のりポテト ☆☆

<材料>

- ・フライドポテト 100g
- ・青のり 適量 ・塩 適量

- ① フライドポテトを油で揚げる
※トースター

- ② ①が熱いうちに塩・青のりをまぶす

- ③ お皿に盛り付ける

みんな大好き
青のりポテト
ご家庭でも
ぜひお試しください



今月の行事食

たけのご飯

旬の笹竹を使った
醤油味のたけのご飯
笹竹は山菜の中でも
アクが少なく香がよい
ことが特徴です

