



5月 給食献立(乳児・幼児食)

平成29年度 池上わかばこども園

都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食		材 料 名		
			乳児・幼児食	3時のおやつ	赤:血や肉を作る	緑:体の調子を整える	黄:熱や力の元になる
1	月	牛乳 満月ポン	他人井 白菜の梅和え 味噌汁	牛乳 ジャムヨーグルト	豚肉・鶏卵 揚げ・味噌 牛乳 ヨーグルト	玉ねぎ・人参 ねぎ・のり 白菜・梅干し ごぼう	米 三温糖 いちごジャム
2	火	牛乳 たべっ子ベイビー	ケチャップライス 鶏の唐揚げ ブロッコリーサラダ コンソメスープ	牛乳 こどもの日ゼリー(0~1歳) かしわもち(2~5歳)	鶏肉 牛乳	玉ねぎ・グリーンピース 人参・ケチャップ アスパラ・ブロッコリー・コーン キャベツ・しめじ・パセリ	米・なたね油・小麦粉 片栗粉・植物油・三温糖 こどもの日ゼリー かしわもち
6	土	牛乳 ぱりんこ	ピラフ 野菜スープ	牛乳 ハッピーターン ミックスラムネ	ウインナー 牛乳	玉ねぎ・人参 コーン パセリ ブロッコリー	米・植物油 さつま芋 ハッピーターン ラムネ
8	月	牛乳 星たべよ	大豆カレー インゲンのサラダ ピーチゼリー	牛乳 黒糖ふのラスク	合挽きミンチ 大豆 牛乳	玉ねぎ 人参 インゲン コーン	米・さつま芋 カレールー・カレー粉 なたね油・三温糖・桃ゼリー おつゆ麩・マーガリン・黒砂糖
9	火	牛乳 バナナ	ご飯 ホキのパン粉焼き 切干大根の煮物 味噌汁	牛乳 ふかし芋	ホキ 揚げ 味噌 牛乳	パセリ・切干大根 人参・干し椎茸 グリーンピース・ほうれん草 玉ねぎ・かぼちゃ・わかめ	米・パン粉 なたね油 三温糖 さつま芋
10	水	牛乳 ぱりんこ	ご飯 豚肉の甘辛煮 ほうれん草の和え物 味噌汁	牛乳 ひじき入りドーナツ	豚肉 厚揚げ 味噌 牛乳	玉ねぎ・しょうが 絹さや・ほうれん草 人参・しめじ かぼちゃ・ねぎ・ひじき	米・なたね油 三温糖 ホットケーキミックス 植物油
11	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ご飯 豆腐の野菜あんかけ きゅうりのポン酢和え 味噌汁	牛乳 フレンチトースト	豆腐・豚肉 味噌 牛乳 鶏卵	白菜・しめじ 玉ねぎ・インゲン きゅうり・人参 もやし・ねぎ	米・片栗粉 なたね油・三温糖 ポン酢・さつま芋 食パン・有塩バター
12	金	牛乳 満月ポン	和風スパゲティ レンコンとひじきの梅サラダ コンソメスープ	お茶 小豆でっち(郷土料理)	鶏肉・ベーコン かつお節 ゆで小豆 きな粉	水菜・しめじ・玉ねぎ のり・ひじき・レンコン きゅうり・コーン・梅干し キャベツ・人参・パセリ	スパゲティ なたね油 有塩バター 三温糖・もち米
13	土	牛乳 ハッピーターン	チャーハン スープ	牛乳 バナナ ぱりんこ	ウインナー 牛乳	人参・玉ねぎ ねぎ・コーン チンゲン菜・にら バナナ	米・なたね油 ごま油 春雨 ぱりんこ
15	月	牛乳 星たべよ	甘味噌とりごぼう井 きゅうりの和え物 すまし汁	牛乳 バナナ蒸しパン	鶏ミンチ 味噌 豆腐 牛乳	ごぼう・人参 ねぎ・のり きゅうり・玉ねぎ なめこ・わかめ・バナナ	米 三温糖 小麦粉 なたね油
16	火	牛乳 ぱりんこ	ロールパン コテージパイ アスパラのサラダ 野菜スープ	ミルクカルピス フルーツドッグ	合挽きミンチ 牛乳 カルピス ホイップ	玉ねぎ・人参・マッシュルーム トマト缶・しょうが・アスパラ コーン・ほうれん草・しめじ 黄桃缶・みかん缶	ロールパン なたね油 じゃが芋・有塩バター 三温糖・ドッグパン
17	水	牛乳 りんご	えんどうご飯 鮭の照り焼き 切干大根と青菜の和え物 味噌汁	牛乳 フライドポテト	鮭 味噌 牛乳	えんどう豆・しょうが 切干大根・チンゲン菜 人参・玉ねぎ わかめ・青のり	米・三温糖 おつゆ麩 じゃが芋 植物油
18	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ご飯 豚肉のマーマレード焼き ひじきの五目炒り煮 味噌汁	牛乳 雪の宿 ミックスラムネ	豚肉 大豆 味噌 牛乳	玉ねぎ・ひじき レンコン・人参 インゲン・白菜 えのき・ねぎ	米 マーマレード 三温糖 雪の宿・ラムネ
19	金	牛乳 満月ポン	五目野菜ラーメン さつま芋のレモン煮 オレンジ	お茶 昆布おにぎり	豚肉 鶏卵	人参・キャベツ ピーマン・椎茸 もやし・レモン オレンジ・塩昆布	中華そば なたね油 ごま油・さつま芋 三温糖・米

日	曜日	朝のおやつ	昼食		3時のおやつ	材 料 名		
			乳児・幼児食			赤:血や肉を作る	緑:体の調子を整える	黄:熱や力の元になる
20	土	牛乳 ハッピーターン	牛丼 具たくさん味噌汁		牛乳 バナナ おさつどき	牛肉 揚げ 味噌 牛乳	玉ねぎ・人参 ねぎ・小松菜 わかめ バナナ	米 三温糖 じゃが芋 おさつどき
22	月	牛乳 星たべよ	ビビンバ風ごはん 春雨の酢の物 中華スープ		牛乳 プリン	牛肉 豆腐 牛乳 ホイップ	にんにく・ねぎ ほうれん草・人参 ぜんまい・きゅうり しめじ・玉ねぎ・わかめ	米・三温糖 ごま油・ごま 春雨 プリンミックス
23	火	牛乳 オレンジ	ご飯 高野豆腐のナゲット 白菜のゆかり和え 味噌汁		牛乳 じゃが芋の磯部焼き	高野豆腐 鶏ミンチ 鶏卵 味噌・牛乳	玉ねぎ・人参 しょうが・ケチャップ 白菜・しその香 ごぼう・ねぎ・のり	米・小麦粉 片栗粉・植物油 おつゆ麩・じゃが芋 なたね油
24	水	牛乳 ぱりんこ	ご飯 さわらの塩焼き ほうれん草の白和え 味噌汁		牛乳 キャロットケーキ	さわら・豆腐 味噌 牛乳 鶏卵	ほうれん草 人参 ひじき・白菜 玉ねぎ・えのき	米・ごま 三温糖・じゃが芋 小麦粉 なたね油
25	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ご飯 厚あげと豚肉の味噌炒め インゲンのごま和え すまし汁		牛乳 わらびもち	厚揚げ・豚肉 味噌・湯葉 牛乳 きな粉	人参・玉ねぎ ピーマン・インゲン なめこ みつば	米・なたね油 三温糖・片栗粉 ごま・わらび餅粉 黒砂糖
26	金	牛乳 満月ポン	きつね若布うどん かぼちゃの煮物 ハネジューメロン		牛乳 甘食	鶏肉・揚げ 牛乳 鶏卵 スキムミルク	ほうれん草・わかめ 人参・ねぎ かぼちゃ・グリーンピース ハネジューメロン	うどん・三温糖 小麦粉 有塩バター メープルシロップ
27	土	牛乳 ハッピーターン	中華丼 わかめスープ		牛乳 バナナ ぼたぼた焼き	豚肉 牛乳	玉ねぎ・人参 白菜・わかめ にら バナナ	米 なたね油 片栗粉 ぼたぼた焼き
29	月	牛乳 星たべよ	ハヤシライス コロコロサラダ オレンジ		牛乳 フルーツポンチ	牛肉 大豆 ツナ 牛乳	玉ねぎ・人参 トマト缶・ケチャップ コーン・きゅうり オレンジ・パイン缶・黄桃缶	米・じゃが芋 なたね油・ハヤシフレーク マヨネーズ・寒天 三温糖
30	火	牛乳 バナナ	ご飯 鶏のレモン風味焼き ブロッコリーの和え物 味噌汁		牛乳 ココアクッキー	鶏肉・厚揚げ 味噌 牛乳 スキムミルク	レモン ブロッコリー 人参 もやし・わかめ	米・三温糖 なたね油・小麦粉 ココア 無塩バター
31	水	牛乳 ぱりんこ	ご飯 納豆のかき揚げ 青梗菜のお浸し 味噌汁		牛乳 オーロラトースト	納豆・ちくわ 鶏卵・味噌 牛乳 ツナ	玉ねぎ・ねぎ わかめ・チンゲン菜 しめじ・人参 ケチャップ	米・さつまいも 小麦粉・植物油 三温糖・おつゆ麩 食パン・マヨネーズ

☆5月5日はこどもの日☆

☆こいのぼりの由来☆

鯉のぼりは、中国の登竜門の故事に由来しています。『鯉の滝登り』ですね。黄河の上流の急な流れを鯉が上るということから、鯉は出世魚として考えられ、こどもの立身出世の象徴として、江戸時代から盛んに立てられるようになったそうです。また、こどもが生まれた家では、「この家のこどもをお守りください」と天の神に向かって目印にたてたという話もあります。5月2日に、こどもの日のメニューを提供します。

