



## 5月給食献立(乳児・幼児食)

5月1日～5月18日給食献立

平成30年度 池上わかばこども園

都合により献立を変更することがあります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材 料 名
			乳児・幼児食		
1	火	牛乳 星たべよ	牛丼 大根の酢の物 味噌汁	牛乳 マシュマロサンド	米・牛肉・玉ねぎ・人参・ねぎ・上白糖・みりん・しょうゆ・酒 大根・人参・わかめ・上白糖・酢・塩 ほうれん草・玉ねぎ・さつま芋・揚げ・味噌 牛乳・クラッカー・マシュマロ
2	水	牛乳 りんご	ケチャップライス 鶏の唐揚げ ツナサラダ コンソメスープ	牛乳 こどもの日ゼリー (0～3歳) かしわもち(4～5歳)	米・玉ねぎ・グリーンピース・人参・なたね油・コンソメ・ケチャップ・アスパラ・人参 鶏肉・しょうゆ・酒・片栗粉・植物油・ほうれん草・人参・ツナ・酢・なたね油・塩・上白糖 玉ねぎ・ブロッコリー・しめじ・コーン・コンソメ・塩 牛乳・こどもの日ゼリー・かしわもち
7	月	牛乳 星たべよ	ポークカレー アスパラサラダ ももゼリー	牛乳 ふのきな粉ラスク	米・豚肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋・グリーンピース・カレールー・カレー粉・なたね油・りんご アスパラ・人参・コーン・和風ドレッシング 桃ゼリー 牛乳・おつゆ麩・マーガリン・上白糖・きな粉
8	火	牛乳 オレンジ	ご飯 鶏のレモン風味焼き ほうれん草のお浸し 味噌汁	牛乳 チーズ蒸しパン	米・鶏肉・しょうゆ・上白糖・みりん・なたね油・レモン ほうれん草・人参・かつお節・上白糖・しょうゆ・だし汁 さつま芋・玉ねぎ・人参・ねぎ・味噌 牛乳・小麦粉・上白糖・ベーキングパウダー・塩・スキムミルク・なたね油・チーズ
9	水	牛乳 ぱりんこ	ご飯 けんちん煮 きゅうりのポン酢和え 味噌汁	牛乳 りんごポンチ	米・豚肉・大根・人参・椎茸・ごぼう・しょうゆ・上白糖・酒・なたね油・グリーンピース きゅうり・人参・ポン酢・しょうゆ・だし汁 玉ねぎ・なめこ・揚げ・ねぎ・味噌 牛乳・寒天・アップルジュース・上白糖・みかん缶
10	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ご飯 ホキのパン粉焼き 白菜の和え物 赤だし	牛乳 プレーンドーナツ	米・ホキ・塩・パン粉・パセリ・なたね油 白菜・人参・コーン・しょうゆ・上白糖 豆腐・玉ねぎ・えのき・わかめ・赤だし・味噌 牛乳・ホットケーキミックス・植物油
11	金	牛乳 満月ポン	《世界の料理・イタリア》 ポロネーゼ ブロッコリーサラダ コンソメスープ	お茶 鮭わかめおにぎり	スパゲティ・塩・なたね油・豚ミンチ・玉ねぎ・人参・にんにく・なたね油・トマト缶・ケチャップ・ウスターソース・粉チーズ ブロッコリー・パプリカ・コーン・上白糖・しょうゆ・酢・なたね油 じゃが芋・キャベツ・しめじ・パセリ・コンソメ・塩 ほうじ茶・米・鮭わかめ御飯
12	土	牛乳 ハッピーターン	てりやき丼 春雨スープ	牛乳 バナナ おさつどき	米・鶏肉・しょうゆ・上白糖・みりん・インゲン・人参・しょうゆ・上白糖 春雨・玉ねぎ・人参・鶏がらだし・塩 牛乳・バナナ・おさつどき
14	月	牛乳 星たべよ	チャーハン なかよしサラダ 中華スープ	牛乳 マドレーヌ	米・豚肉・ほうれん草・玉ねぎ・人参・コーン・なたね油・塩・しょうゆ じゃが芋・さつま芋・人参・きゅうり・酢・マヨネーズ・塩 白菜・玉ねぎ・しめじ・わかめ・鶏がらだし・塩 牛乳・小麦粉・有塩バター・上白糖・ベーキングパウダー・鶏卵・レモン
15	火	牛乳 バナナ	☆お誕生会☆ ロールパン・ポークチャップ 大根サラダ カレーコンソメスープ	ミルクカルピス パインケーキ	ロールパン・豚肉・塩・ケチャップ・ウスターソース・玉ねぎ・人参・しめじ・小麦粉・マーガリン・なたね油 大根・人参・きゅうり・酢・なたね油・塩・上白糖 キャベツ・玉ねぎ・ウインナー・パセリ・カレー粉・コンソメ・塩 牛乳・カルピス・鶏卵・上白糖・小麦粉・なたね油・牛乳・パイン缶・ホイップ
16	水	牛乳 ぱりんこ	ご飯 ツナと豆腐のつくね焼き ブロッコリーの和え物 味噌汁	牛乳 雪の宿 ミックスラムネ	米・ツナ・豆腐・玉ねぎ・人参・干し椎茸・しょうが・鶏卵・パン粉・しょうゆ・ケチャップ・ウスターソース・なたね油・塩 ブロッコリー・人参・コーン・しょうゆ・上白糖 白菜・もやし・ちくわ・わかめ・味噌 牛乳・雪の宿・ラムネ
17	木	牛乳 たべっ子ベイビー	えんどうご飯 さわらの照り焼き ひじきの三杯酢 味噌汁	牛乳 ジャムクッキー	米・えんどう豆・塩・さわら・しょうが・上白糖・しょうゆ・みりん ひじき・きゅうり・人参・コーン・上白糖・酢・しょうゆ・塩 玉ねぎ・人参・揚げ・ねぎ・味噌 牛乳・小麦粉・スキムミルク・ベーキングパウダー・上白糖・マーガリン・いちごジャム
18	金	牛乳 満月ポン	牛肉うどん ちくわの磯辺揚げ りんご	お茶 かしみん焼き (郷土料理・大阪)	うどん・しょうゆ・みりん・だし汁・牛肉・玉ねぎ・人参・上白糖・ねぎ ちくわ・塩・青のり・小麦粉・植物油 りんご ほうじ茶・キャベツ・鶏ミンチ・牛ミンチ・ねぎ・長芋・小麦粉・鶏卵・だし汁・おたふくソース・かつお節・青のり

# 5月給食献立(乳児・幼児食)

5月19日～5月31日給食献立

平成30年度 池上わかばこども園

都合により献立を変更することがあります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材 料 名
			乳児・幼児食		
19	土	牛乳 ハッピーターン	ピピンパ風ごはん 中華スープ	牛乳 バナナ きなこもち	米・牛肉・ねぎ・ほうれん草・人参・ぜんまい・しょうゆ・上白糖・ごま油・ごま 豆腐・玉ねぎ・コーン・にら・鶏がらだし・塩 牛乳・バナナ・きなこ餅せんべい
21	月	牛乳 星たべよ	かやくご飯 ほうれん草の白和え 味噌汁	牛乳 じゃが芋のチーズ焼き	米・みりん・酒・しょうゆ・だし汁・鶏ミンチ・ごぼう・人参・揚げ・干し椎茸 ほうれん草・人参・豆腐・ひじき・ごま・上白糖・しょうゆ かぼちゃ・玉ねぎ・なめこ・わかめ・味噌 牛乳・じゃが芋・チーズ
22	火	牛乳 りんご	ご飯 さばの竜田揚げ キャベツのポン酢和え 味噌汁	牛乳 プリン	米・さば・酒・塩・しょうゆ・片栗粉・植物油 キャベツ・人参・ポン酢・しょうゆ・だし汁 大根・人参・おつゆ麩・ねぎ・味噌 牛乳・プリンミックス・牛乳・ホイップ
23	水	牛乳 ぱりんこ	《親子遠足》 ハヤシライス コロコロサラダ オレンジ	牛乳 もちもちウインナーパン	米・牛肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・なたね油・トマト缶・ケチャップ・ビーフシチュールー・ハヤシフレーク 大豆・コーン・きゅうり・人参・ツナ・マヨネーズ・塩 オレンジ 牛乳・白玉粉・ホットケーキミックス・粉チーズ・魚肉ソーセージ・スキムミルク・塩
24	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ご飯 豚肉の柳川風 青梗菜のかつお和え 味噌汁	牛乳 わらびもち	米・豚肉・玉ねぎ・ごぼう・人参・水菜・鶏卵・上白糖・しょうゆ・だしの素 青梗菜・人参・かつお節・しょうゆ・上白糖 さつま芋・玉ねぎ・えのき・わかめ・味噌 牛乳・わらび餅粉・黒砂糖・きな粉・上白糖
25	金	牛乳 満月ボン	五目野菜ラーメン ごまポテト オレンジ	お茶 ゆかりおにぎり	中華そば・豚肉・なたね油・人参・キャベツ・ピーマン・椎茸・もやし・鶏がらだし・塩・しょうゆ・鶏卵・ごま油 じゃが芋・ごま油・ごま・上白糖・塩 オレンジ ほうじ茶・米・しその香
26	土	牛乳 ハッピーターン	バターピラフ コンソメスープ	牛乳 バナナ ビスコ	米・ベーコン・玉ねぎ・人参・コーン・なたね油・塩・コンソメ・有塩バター 白菜・しめじ・パセリ・コンソメ・塩 牛乳・バナナ・ビスコ
28	月	牛乳 星たべよ	散らし寿司 ほうれん草のごま和え にゅうめん汁	牛乳 フルーチェ(イチゴ)	米・酢・上白糖・塩・高野豆腐・干し椎茸・えび・しょうゆ・きゅうり・人参・錦糸玉子・のり ほうれん草・人参・ごま・上白糖・しょうゆ そうめん・色板・わかめ・しょうゆ・塩 牛乳・フルーチェ・牛乳
29	火	牛乳 バナナ	ご飯 鶏のマーマレード焼き 青梗菜のお浸し 味噌汁	牛乳 かぼちゃの芋餅風	米・鶏肉・しょうゆ・マーマレード 青梗菜・人参・揚げ・上白糖・しょうゆ・だし汁 玉ねぎ・じゃが芋・白菜・人参・ねぎ・味噌 牛乳・かぼちゃ・片栗粉・有塩バター・塩・上白糖
30	水	牛乳 ぱりんこ	ご飯 納豆のかき揚げ きゅうりの酢の物 味噌汁	牛乳 マカロニきな粉	米・納豆・ちくわ・さつま芋・玉ねぎ・ねぎ・わかめ・鶏卵・小麦粉・塩・しょうゆ・植物油 きゅうり・人参・わかめ・酢・上白糖・しょうゆ ほうれん草・大根・玉ねぎ・しめじ・味噌 牛乳・マカロニ・上白糖・きな粉
31	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ご飯 鮭の幽庵焼き ひじきの煮物 味噌汁	牛乳 ホットドッグ	米・鮭・酒・みりん・しょうゆ・レモン 揚げ・ひじき・絹さや・人参・上白糖・みりん・しょうゆ 白菜・玉ねぎ・えのき・ねぎ・味噌 牛乳・ドッグパン・キャベツ・玉ねぎ・塩・しょうゆ・なたね油・ウインナー・ケチャップ

## 🌸こどもの日🌸

こどもたちみんなが元気に育ちますように、と願う日です。

コイが滝を昇っていくようにりっぱな人になってほしい、とこいのぼりを掲げ、

こどもを思う親の気持ちを、新芽が伸びるまで地面に落ちないカシワの葉に例えてかしわもちを食べます。

## ♪たまねぎ♪

秋に苗を植えた玉ねぎが大きくなり、収穫の時期を迎えています。

ふだん食べているところは、実や根ではなく葉っぱです。葉っぱの下にある葉鞘と呼ばれるところが、生長するにつれて厚くなり、太って丸くなっていき、1枚ずつはがすとうろこのように見えることから鱗莖と呼ばれるようになります。今が旬の野菜なので、いろいろな料理を楽しみたいですね。

