



5月の献立

幼稚園

日 (曜日)	お弁当	主な献立	血や骨となる食品	エネルギーとなる食品	体の調子を整える食品	Kcal
6日 (木)	ハンバーグ	ミモザサラダ チキンナゲット ハンバーグ スイートコーン 人参グラッセ ゼリー ロールパン	鶏肉 卵 マーガリン	パン	ブロッコリー 玉葱 コーン 人参	303
7日 (金)	★にこにこ給食★ さわら西京漬け焼	信田巻煮付 プチアメリカンドッグ 茎わかめ中華和え 菜の花お浸し さわら西京漬け焼 みかん缶	油揚げ さわら 魚肉ソーセージ	ご飯 春雨	大根 茎わかめ 菜の花 しめじ	329
10日 (月)	★にこにこ給食★ とんかつ	金平牛蒡 半平煮付 南瓜揚げ煮 ほうれん草炒め物 とんかつ 洋梨缶	すり身 豚肉	ご飯	牛蒡、コーン 南瓜、法連草	370
11日 (火)	オムレツデミグラスソース	ひとくち磯辺白身フライ ひじきサラダ フライドポテト オムレツデミグラスソース 黄桃缶	たら ハム 卵	ご飯 馬鈴薯	あおさ粉 ひじき 玉葱 トマト	358
12日 (水)	★にこにこ給食★ 鶏肉照り焼き	カリフラワー和風ドレッシング和え 花がも煮付 ハムステーキ 小松菜煮浸し 鶏肉照り焼き オレンジ	がも ハム 鶏肉	ご飯	カリフラワー コーン 小松菜 椎茸	327
13日 (木)	焼きそば	蓮根サラダ カレーコロッケ 焼きそば ウィンナー パイン缶 食パン	豚肉 ウィンナー	パン 馬鈴薯 やきそば麺	蓮根 胡瓜 キャベツ 玉葱	387
14日 (金)	イカ揚げ煮	人参しりしり 餃子 蒟蒻煮付 いんげん胡麻和え イカ揚げ煮 ゼリー	卵 シーチキン 合挽肉 バター 缶	ご飯 胡麻 胡麻油	人参 ニラ 蒟蒻 いんげん	329
17日 (月)	チキンピカタ	ビーンズサラダ エビ焼売 角揚げ煮付 青梗菜ソテー チキンピカタ みかん缶	エビ すり身 卵 角あげ 鶏肉	ご飯 馬鈴薯	枝豆 いんげん豆 青梗菜 玉葱	401
18日 (火)	さわら香味パン粉焼き	ハムコーンドレッシング和え ミートボール ブロッコリー香り和え 野菜炒め さわら香味パン粉焼き 黄桃缶	ハム 鶏挽肉 さわら	ご飯	コーン 貝割れ ブロッコリー ピーマン	364
19日 (水)	マカロニグラタン	蒟蒻煮付 星型しんじょ 麻婆茄子 マカロニグラタン パイン缶	豆乳 すり身 豚挽肉 牛乳 ホワイトソース	ご飯 マカロニ	蒟蒻 法連草 南瓜 茄子	316
20日 (木)	エビフライ	切干大根トマト煮 厚焼玉子 枝豆 菜の花ソテー エビフライ オレンジ	卵 エビ	ご飯	切干大根 ピーマン 枝豆 菜の花	323
21日 (金)	★にこにこ給食★ ハンバーグ	さつま芋甘露煮 イカボール煮付 胡瓜和風ドレッシング和え 白菜ブイヨン煮 ハンバーグ 洋梨缶	イカ すり身 鶏肉	ご飯 薩摩芋	胡瓜 人参 白菜 コーン	308
24日 (月)	ささみチーズフライ	ひじき炒り煮 蒟蒻煮付 ウィンナー 小松菜ソテー ささみチーズフライ パイン缶	ウィンナー 鶏肉 チーズ	ご飯	ひじき 蒟蒻 小松菜 玉葱	316
25日 (火)	★にこにこ給食★ 豚肉生姜焼き	キャベツ和風ドレッシング和え 蓮根トマト煮 豚肉生姜焼き スマイリーポテト みかん缶	シーチキン 豚肉	ご飯 馬鈴薯	キャベツ 蓮根 トマト しめじ	370
26日 (水)	イカ照焼き	大根五目煮 厚焼玉子 焼売 ほうれん草お浸し イカ照焼き ゼリー	鶏肉 卵 合挽肉 イカ	ご飯	大根 椎茸 法連草 人参	289
27日 (木)	トマトペネグラタン	さつま芋ポテトサラダ キャベツ入りメンチカツ トマトペネグラタン 洋梨缶 黒パンロール	鶏肉 豚肉 合挽 肉 牛肉 チーズ マーガリン	パン マカロニ 薩摩芋	玉葱 胡瓜 キャベツ トマト	313
28日 (金)	★にこにこ給食★ 鶏からあげ	カリフラワーカレー風味煮 花がも煮付 竹輪煮付 牛蒡炒め物 鶏からあげ オレンジ	ソーセージ がも 竹輪 鶏肉	ご飯	カリフラワー 玉葱 牛蒡 ピーマン	352
31日 (月)	★にこにこ給食★ 照り焼きハンバーグ	切干大根煮付 ラタトゥイユ 菜の花炒め物 照り焼きハンバーグ ゼリー	鶏挽肉	ご飯	切干大根 茄子 ズッキーニ 菜の花	322

★にこにこ給食★とは卵と乳を使用していないメニューです。

(注意)仕入れの都合により一部変更する事がありますのでご了承下さい。

◆ 5月5日は端午の節句 ◆



子供の日に食べるモノといえば「柏餅」が有名です。上新粉を使った餅生地にあんこをはさんで柏の葉で巻いて蒸した餅菓子です。こしあん、粒あんのほか、味噌あんもあり、京都では白味噌が使われることも。子どもの日に柏餅を食べる伝統は主に東日本にあり餅をくるむ柏の葉に由来があります。柏の木は春に新芽が芽吹くまで、葉が枯れていても枝についたままであることから、「長生きをする」「子孫繁栄や跡取りが途切れない」といったことを連想して縁起が良いとされ、江戸を中心に子どもの日に柏餅が食べられるようになりました。子供の無病息災を願う気持ちはいつの時代も同じですね 🍡