



5月 給食献立表

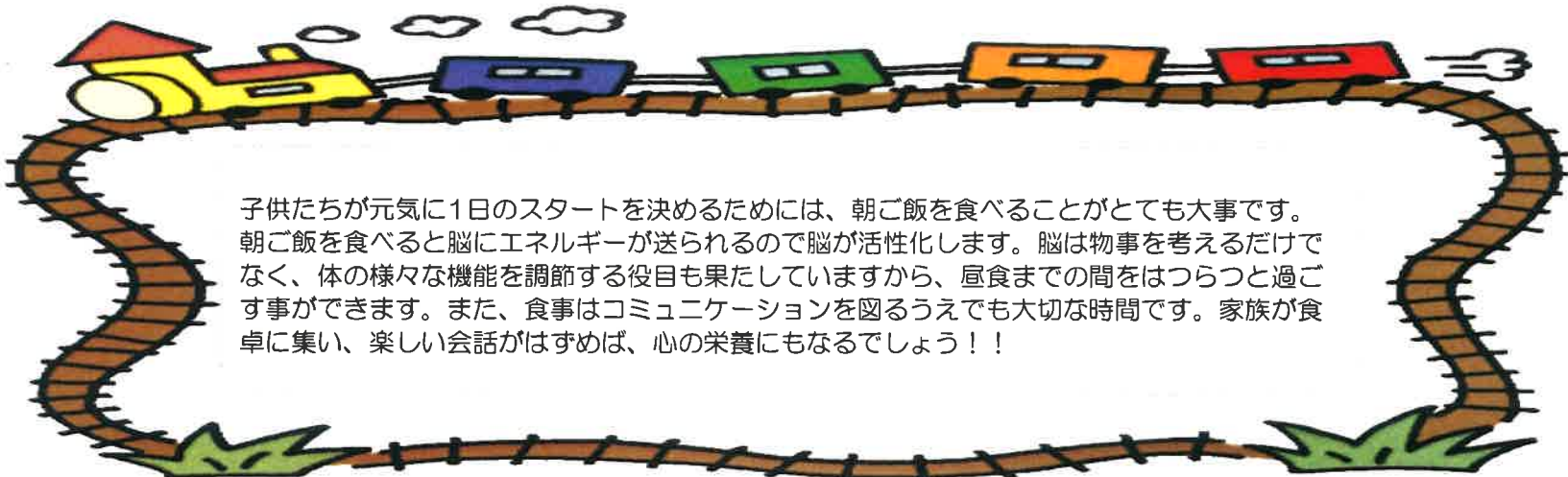


令和 3年

天附保育園

日	曜日	未満時のおやつ	献立名	食品名	3時のおやつ
1	土	プリン	和風スパゲティ・漬物 野菜スープ・果物	ベーコン・人参・玉ねぎ・スパゲティ・枝豆・コーン缶 バター・醤油・大根・キャベツ・コンソメ	クリームパン・牛乳
6	木	ヨーグルト	お弁当の日		お菓子・牛乳
7	金	スポロン	伴三絲・削り節の佃煮 えのきと豆腐の味噌汁・果	ハム・人参・胡瓜・春雨・酢・三温糖・削り節・醤油 三温糖・エノキ・豆腐・味噌・だし	黄な粉団子・牛乳
8	土	プリン	カレーうどん 胡瓜のゆかり和え・果物	豚肉・人参・玉ねぎ・白ネギ・蒲鉾・カレー粉 白だし・うどん・胡瓜・ゆかり	ドーナツ・牛乳
10	月	オレンジジュース	ポテトサラダ・納豆 ナスと玉ねぎの味噌汁・果	ハム・人参・胡瓜・春雨・酢・三温糖・削り節・醤油 三温糖・エノキ・豆腐・味噌・だし	マフィン・牛乳
11	火	給食ムース	つみれ汁・ゆで玉子 胡瓜のゆかり和え・果物	すり身・人参・玉ねぎ・じゃが芋・白だし 小ねぎ・玉子・胡瓜・ゆかり	ソーセージロール・牛乳
12	水	ゼリー	マーボー豆腐 中華胡瓜・果物	豚肉・人参・玉ねぎ・干椎茸・豆腐・味噌 片栗粉・胡瓜・醤油・ごま油・ごま・三温糖	ジャムサンド・牛乳
13	木	ヨーグルト	スパニッシュオムレツ・胡瓜の酢の物 豆腐と揚げの味噌汁・果物	鶏肉・人参・玉ねぎ・じゃが芋・玉子・胡瓜・ごま 酢・三温糖・豆腐・薄揚げ・味噌・だし・小ねぎ	フライドポテト・牛乳
14	金	スポロン	竹輪とチーズの磯辺揚げ・千キャベツ 白菜と厚揚げの味噌汁	竹輪・チーズ・てんぷら粉・キャベツ・白菜 厚揚げ・味噌・だし・小ねぎ・油	お菓子・牛乳
15	土	プリン	ソース焼きそば・漬物 わかめスープ・果物	豚肉・人参・玉ねぎ・キャベツ・もやし・蒲鉾 中華麺・ソース・わかめ・豆腐・コンソメ・小ねぎ	スティックパン・牛乳
17	月	野菜ジュース	マカロニのあけほのあえ・ふりかけ キャベツと玉子の味噌汁・果物	ウィンナー・人参・玉ねぎ・枝豆・コーン・マカロニ ケチャップ・キャベツ・玉子・味噌・だし・小ねぎ	ふかし芋・牛乳
18	火	給食ムース	けんちん汁・漬物 ひじきと大豆のサラダ・果物	鶏肉・人参・大根・ごぼう・里芋・豆腐・白だし 片栗粉・ひじき・大豆・胡瓜・コーン缶	ブッセ・牛乳
19	水	ゼリー	カミカミサラダ・ウィンナーソテー わかめスープ・果物	ハム・ソフトさきいか・キャベツ・人参・胡瓜塩昆布 ごま・酢・三温糖・わかめ・豆腐・玉子・コンソメ・ウィンナー	ハムサンド・牛乳
20	木	ヨーグルト	カレー風味肉じゃが・胡瓜の塩もみ 小松菜と厚揚げの味噌汁・果物	豚肉・人参・玉ねぎ・糸コン・じゃが芋・いんげん・醤油・三温糖 胡瓜・塩・小松菜・厚揚げ・味噌・だし・小ねぎ	お菓子・牛乳
21	金	スポロン	タイピーエン 胡瓜の昆布和え・果物	豚肉・人参・玉ねぎ・干椎茸・春雨・蒲鉾 中華だし・胡瓜・塩昆布・うずらの玉子	ウィンナー巻きパイ・牛乳
22	土	プリン	スパゲティ・ナポリタン・漬物 玉子スープ・果物	ウィンナー・人参・玉ねぎ・枝豆・スパゲティ ケチャップ・玉子・コンソメ・小ねぎ	メロンパン・牛乳
24	月	リンゴジュース	マカロニサラダ・納豆 麩とわかめの味噌汁・果物	ハム・人参・胡瓜・マカロニ・マヨネーズ・納豆 麩・わかめ・味噌・だし・小ねぎ	カルシュウム揚げ・牛乳
25	火	給食ムース	まぜご飯・麩のすいもの ヒレカツ・千キャベツ・漬物・果物	豚ヒレ・小麦粉・玉子・パン粉・麩・豆腐 白だし・小ねぎ・キャベツ・マヨネーズ	プリンアラモード
26	水	ゼリー	親子煮・果物 ほうれん草のごま和え	鶏肉・人参・玉ねぎ・白ネギ・もやし・餃子の皮 中華だし・胡瓜・醤油・ごま油・三温糖	お菓子・牛乳
27	木	ヨーグルト	竹輪の照煮・リンゴサラダ 豆腐とワカメの味噌汁	竹輪・醤油・みりん・リンゴ・胡瓜・マヨネーズ 豆腐・わかめ・味噌・だし・小ねぎ	麩のクッキー・牛乳
28	金	スポロン	ワンタンスープ・ふりかけ 中華胡瓜・果物	豚肉・人参・玉ねぎ・白ネギ・蒲鉾・カレー粉 白だし・うどん・胡瓜・ゆかり	チョコ万・牛乳
29	土	プリン	ぶっかけソーメン・漬物 ほうれん草のおかか和え・果物	ハム・玉子・胡瓜・素麺・白だし・ほうれん草 おかか・醤油・小ねぎ	カステラパン・牛乳
31	月	ぶどうジュース	バラエティーサラダ・ふりかけ ナスとえのきの味噌汁・果物	カニカマ・人参・ブロッコリー・コーン缶・竹輪・ごま マヨネーズ・ナス・エノキ・味噌・だし・小ねぎ	ホットケーキ・牛乳

給食室からこんにちは！！



子供たちが元気に1日のスタートを決めるためには、朝ご飯を食べることがとても大事です。朝ご飯を食べると脳にエネルギーが送られるので脳が活性化します。脳は物事を考えるだけでなく、体の様々な機能を調節する役目も果たしていますから、昼食までの間をはたつと過ごす事ができます。また、食事はコミュニケーションを図るうえでも大切な時間です。家族が食卓に集い、楽しい会話がはずめば、心の栄養にもなるでしょう！！