

# 平成 30 年 5 月 献立予定表

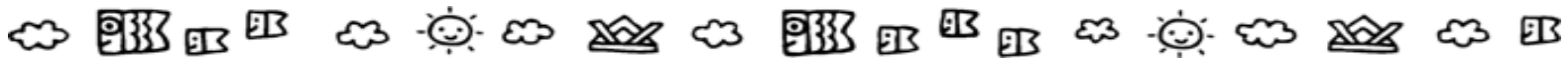
平成30年4月27日 幼保連携型認定こども園 城山幼稚園

日	曜	昼食	赤: 血や肉になる	黄: 熱や力となる	緑: 調子をととのえる	おやつ	エネルギー
1	火	ごはん スパニッシュオムレツ 野菜サラダ 牛乳	ベーコン 卵 チーズ 牛乳 スキムミルク	白米 じゃがいも ミックス粉 マヨネーズ 砂糖 ごま	人参 パセリ きゅうり キャベツ	ちんすこう	516
2	水	ちまき風ごはん すまし汁 マカロニきなこ	豚肉 さくらえび きな粉 かつお節	白米 ごま油 砂糖 マカロニ バター ごま	竹の子 干椎茸 人参 きくらげ ほうれん草 えのき	おかか おにぎり	452
3	木	憲法記念日(祝)					
4	金	みどりの日(祝)					
5	土	子どもの日(祝)					
7	月	ごはん すき焼き風煮 野菜のおかか和え 牛乳	牛肉 かつお節 牛乳 スキムミルク卵	白米 春雨 砂糖 ミックス粉	玉ねぎ 白菜 人参 長ネギ キャベツ もやし	キャラット ケーキ	537
8	火	自然米 魚の甘酢あんかけ 野菜の磯和え 牛乳	魚 のり 牛乳	白米 薄力粉 砂糖 片栗粉 油 ごま	人参 玉ねぎ ピーマン キャベツ もやし 大根	ゆかり おにぎり	436
9	水	じゃご飯 かき卵汁 じゃがいものそぼろ煮	鶏肉 合挽 卵 ワカメ	白米 砂糖 じゃがいも 麩 バター	人参 いんげん 干椎茸	麩ラスク	388
10	木	ごはん チキンカツ 野菜サラダ きのごスープ	鶏肉 牛乳 卵	白米 薄力粉 パン粉 バター 砂糖 ごま油 ミックス粉	人参 きゅうり キャベツ 玉ねぎ しめじ えのき 干し椎茸	マドレーヌ	517
11	金	ごはん 豆腐入り松風焼き 野菜とワカメの甘酢和え	絞り豆腐 鶏挽肉 わかめ 味噌 卵 油揚げ	白米 砂糖 パン粉 ごま	玉ねぎ 人参 小ねぎ キャベツ きゅうり	きつね おにぎり	481
12	土	お見知り会(お弁当デー)					
14	月	ごはん 豚肉のマーマレード煮 野菜の中華和え 牛乳	豚肉 牛乳	白米 砂糖 ごま油 ごま コーン バター	マーマレード 玉ねぎ 人参 ピーマン きゅうり キャベツ	コーン おにぎり	546
15	火	自然米 魚のパン粉焼き 野菜のフレンチ和え 牛乳	魚 スキムミルク 牛乳 大豆 じゃこ	白米 マヨネーズ パン粉 砂糖 ごま ごま油	キャベツ きゅうり 人参	大豆の カルシウム炒め	614
16	水	ごはん かぼちゃのそぼろ煮 野菜のじゃこ和え	合挽肉 スキムミルク じゃこ	白米 砂糖 ごま	かぼちゃ 人参 玉ねぎ ほうれん草 キャベツ 切干大根 干椎茸	干し大根と 椎茸おにぎり	466
17	木	ひじきご飯 豆腐の味噌汁 鶏肉と野菜の中華炒め	鶏肉 豆腐 スキムミルク みそ 卵 牛乳 わかめ	白米 油 砂糖 ごま油 片栗粉 薄力粉 バター	ひじき 人参 こねぎ 玉ねぎ ピーマン バナナ キャベツ	バナナ ケーキ	640
18	金	雑穀米 鶏レバーの甘辛煮 炒めビーフン りんご 牛乳	鶏レバー かまぼこ 牛乳 スキムミルク 卵 絞り豆腐	雑穀米 砂糖 油 ビーフン 薄力粉 バター	キャベツ 人参 ピーマン 玉ねぎ りんご	おから スコーン	541
19	土	ごはん クリームシチュー 野菜と果物の甘酢和え	鶏肉 牛乳 スキムミルク	白米 油 じゃがいも 砂糖	玉ねぎ グリーンピース 大根 きゅうり りんご 人参	お菓子	418
21	月	牛肉丼 みかんサラダ	牛肉	白米 砂糖 白玉粉 粉チーズ 油	玉ねぎ 人参 長ネギ ミカン缶	もちもち チーズパン	477
22	火	麦ごはん 魚のオーロラソース カムカムサラダ 牛乳	魚 スキムミルク 牛乳 油揚げ	白米 押麦 マヨネーズ 砂糖 ごま油 ごま	ケチャップ ごぼう きゅうり 人参	のり巻き おにぎり	606
23	水	混ぜご飯 にゅうめん じゃがいものおかか和え	鶏肉 かつお節	白米 そうめん トウモロコシ じゃがいも こんにゃく	人参 干し椎茸 小ねぎ 竹の子 玉ねぎ	ポップ コーン	365
24	木	ごはん 野菜の旨煮 野菜の塩昆布和え	天ぷら 塩昆布 じゃこ	白米 こんにゃく ごま	ごぼう れんこん きゅうり キャベツ 人参 いんげん	じゃこ おにぎり	455
25	金	カレーライス(自然米) 野菜の和風サラダ 牛乳	合挽肉 かつお節 卵 おから 牛乳	白米 じゃがいも 油 砂糖 薄力粉 バター	玉ねぎ 人参 グリンピース きゅうり キャベツ	おから クッキー	532
26	土	わかめごはん 野菜スープ じゃがいもの金平	かつお節 ワカメ	白米 砂糖 油 じゃがいも お菓子	玉ねぎ キャベツ 人参 パセリ	お菓子	262
28	月	雑穀米 肉味噌ビーフン ポテトスープ	合挽肉 ベーコン 味噌 卵	白米 雑穀米 じゃがいも ビーフン	玉ねぎ 人参 小松菜 キャベツ パセリ	たまご おにぎり	447
29	火	麦ごはん 魚の揚げおろし煮 野菜のごま和え 牛乳	魚 かつお節 牛乳	白米 押麦 砂糖 ごま 雑穀米	大根 こねぎ キャベツ もやし	雑穀 おにぎり	374
30	水	ごはん 肉じゃが 春雨サラダ	合挽肉	白米 春雨 砂糖 薄力粉 コーン缶 ごま	玉ねぎ 人参 いんげん きゅうり	ごま クッキー	470
31	木	ごはん 照り焼きチキン 牛乳 もぐもぐゴンポー コンソメスープ	鶏肉 ハム 牛乳	白米 マヨネーズ 砂糖 コンソメ 薄力粉	ごぼう きゅうり 人参 キャベツ パセリ えのき	お好み焼き	519

※材料はすべて(昼食・おやつ)一緒に表示してあります。

● 主な材料だけ表示してあります。

● 献立及び材料は変更する場合があります。



## 端午の節句

5月5日の子どもの日には、こいのぼりを立てて、武者人形を飾り、「ちまき」と「柏餅」を食べますね。「ちまき」には、ちまきを毒蛇になぞらえて、それを食べる事で免疫力が付き、悪病災難の憂いを除くという意味があります。また、「柏餅」には、カシワの木は新芽が出るまで古い葉が落ちない事から、子孫代々栄えるようにといった願いが込められているのです。子どもの健やかな成長を願う気持ちちは、今も昔も変わらないのですね。



## 自然米を食べてみよう！！

● 農薬も化学肥料も使わない自然農法で育ったお米です。  
● さらに、その中でも「自然農法に適應する稲品種」として育成されたお米で、アレルギー体質の方に合うことが見込まれており、健康志向の方が求められるお米だそうです！



## 水質検査をしました！

● 水質検査を行いその結果「異常なし」とのことだったのでお知らせします。

