

献立表 5月

2023/4/26 やまのうちほいくえん

乳児（あひる・あかぐみ）、幼児（もも・き・あおぐみ）

給食が始まった頃に比べると、環境にも少しずつ慣れ、それぞれの量を完食できるようになっているようです。苦手なものもまず一口！少しずつ食べていけるようになってくれればいいなと思っています。たくさん食べて、丈夫な体をつくり、元気に過ごしていきましょう。

	㊤ 1・15・29	㊦ 2・16・30	㊧ ③・17・31	㊨ ④・18	㊩ ⑤・19	㊪ 6・20
献立	ポークカレー 新玉ねぎと パプリカのマリネ ごはん	鶏のてりやき ほうれん草と えのきの梅和え みそ汁 ごはん	あじのかばやき丼 小松菜とキャベツの しらす和え 若竹汁 ごはん	ミートボール ポテトサラダ コンソメスープ ごはん	チンジャオロース いろどりナムル 春雨スープ ごはん	鶏南蛮うどん ちんげん菜のお浸し うどん
材料	豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 水煮大豆 バター 小麦粉 カレー粉 ヨーグルト スキムミルク チーズ ケチャップ、黒砂糖、塩 新玉ねぎ 赤パプリカ 黄パプリカ きゅうり 酢、砂糖、塩、オリーブ油	鶏肉 しょうゆ、酒 みりん、砂糖 ほうれん草 人参 えのき 梅干し 花かつお しょうゆ もやし 人参 油あげ 大根 ねぎ 味噌	アジ 片栗粉 土生姜 みつば しょうゆ、酒 みりん、砂糖 小松菜 キャベツ 人参 しらす干し しょうゆ、酢 砂糖、塩 たけのこ 生わかめ ゆば 酒、みりん しょうゆ、塩	合挽きミンチ おから 玉ねぎ ひじき 豆乳 ケチャップ、砂糖、塩 片栗粉 じゃが芋 人参 きゅうり りんご マヨドレ 酢、砂糖、塩 玉ねぎ 人参 エリンギ 大根 コンソメ、塩	牛肉 ピーマン 赤パプリカ 黄パプリカ たけのこ 片栗粉 酒、しょうゆ、砂糖 ほうれん草 太もやし 人参 コーン しょうゆ、ゴマ油 春雨 小松菜 玉ねぎ 人参 鶏ガラスープ 塩、ゴマ油	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 白ねぎ まいたけ 昆布、酒、みりん しょうゆ、砂糖、塩 ちんげん菜 春キャベツ 人参 しょうゆ
おやつ	2色いろいろ、お茶 米粉、片栗粉 砂糖or黒砂糖or抹茶など	ちんすこう、牛乳 小麦粉、サラダ油 きび糖、黒糖	米粉蒸しパン、牛乳 米粉、ベーキングパウダー 砂糖、サラダ油、黒糖 レーズン、ジャム など	ごはんせんべい、牛乳 米、桜えび、青のり ちりめんじゃこ、青じそ しょうゆ など	豆乳クリーム小豆カト、 牛乳 食パン、豆乳生クリーム あんこ、砂糖	ビスケットなど、 お茶
	㊤ 8・22	㊦ 9・23	㊧ 10・24	㊨ 11・25	㊩ 12・26	㊪ 13・28
献立	肉じゃが 海そうサラダ すまし汁 ごはん	さわらの塩焼き ごぼうサラダ みそ汁 ごはん	厚あげDEチャンプル 春雨サラダ 中華スープ ごはん	シチュー 蒸し野菜とくだもの ごはん	マーボー豆腐 ほうれん草と 桜えびのお浸し ごはん	肉うどん 小松菜の しらすサラダ うどん
材料	牛肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 糸こんにゃく 絹さや しょうゆ、酒 砂糖、みりん 海そうサラダ 人参 きゅうり 黄パプリカ 大根 酢、砂糖、塩 豆腐 まいたけ ねぎ 酒、みりん、しょうゆ、塩	さわら 塩 ごぼう 人参 豆苗 ひじき シーチキン マヨドレ 酢、砂糖、塩 春キャベツ 玉ねぎ 人参 油あげ 味噌	豚肉 厚あげ 玉ねぎ 人参 ピーマン 土生姜 しょうゆ、塩 春雨 太もやし 人参 きゅうり 酢、砂糖、塩 しめじ 玉ねぎ コーン ちんげん菜 鶏ガラスープ、塩	鶏肉 シーチキン じゃが芋 玉ねぎ 人参 バター 小麦粉 牛乳 スキムミルク チーズ 塩 かぶ スナッフえんどう 赤パプリカ 黄パプリカ オレンジ	豚ミンチ 木綿豆腐 ねぎ にんにく 人参 土生姜 赤味噌、鶏ガラスープ しょうゆ、塩、片栗粉 ほうれん草 白菜 人参 桜えび コーン しょうゆ	うどん 牛肉 玉ねぎ 人参 しめじ ねぎ しょうゆ、酒、みりん 塩、砂糖、昆布 小松菜 春キャベツ 黄パプリカ しらす干し 酢、しょうゆ 砂糖、塩
おやつ	水ようかん、牛乳 あんこ、寒天、きび砂糖、塩	パナナケーキ、牛乳 米粉、パナナ、砂糖 ベーキングパウダー サラダ油、豆乳、レーズン	ラスク、牛乳 食パン、サラダ油 グラニュー糖	豆ごはんのおにぎり、 お茶 米、昆布、塩、えんどう豆	大学芋、牛乳 さつま芋、油、砂糖、酢	おせんべいなど、 お茶

※味の微調整のために、調味料は材料の欄に記載がなくても使用することがあります。