

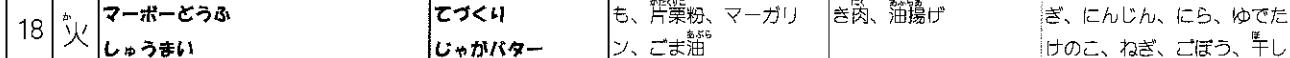
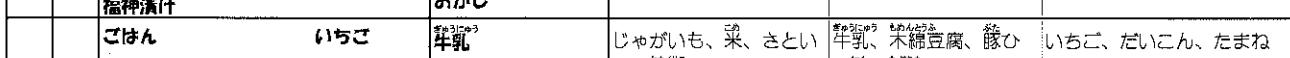
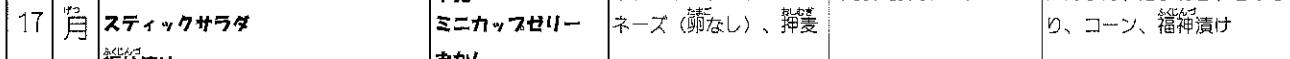
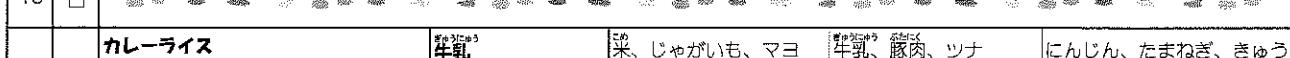
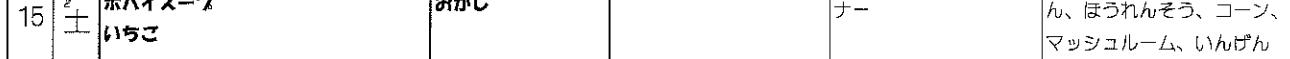
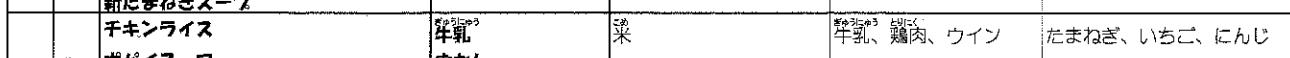
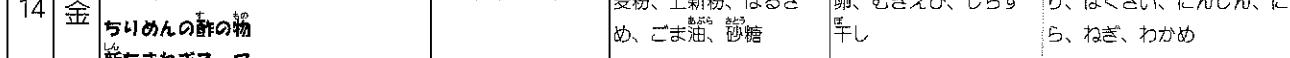
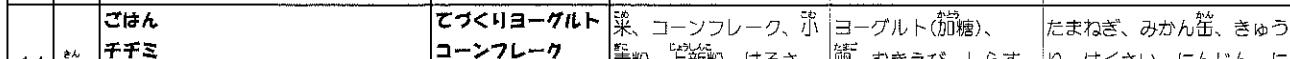
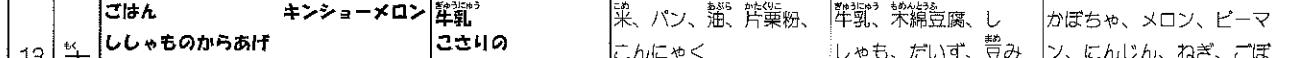
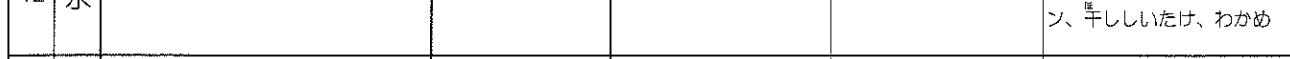
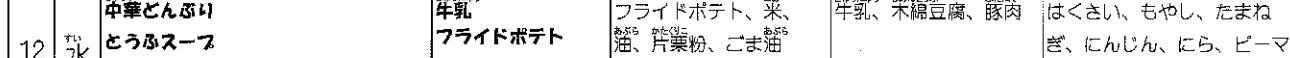
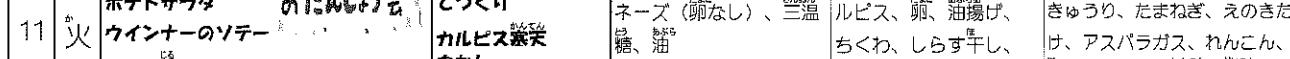
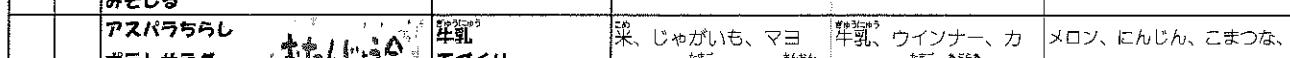
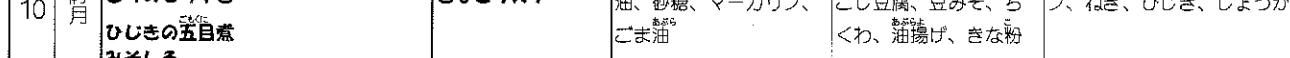
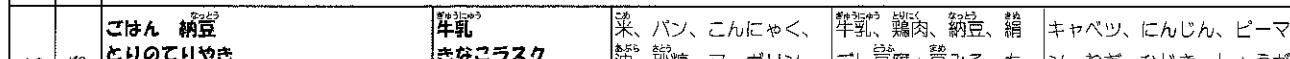
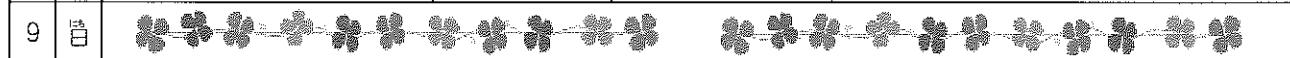
2021年05月 献立予定表 愛信保育園

日	曜	朝食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
1	土	ツナクリームスパゲッティー いちご	牛乳 おかし	スパゲッティー 牛乳、ツナ、脱脂粉乳 たまねぎ、いちご、マッシュルーム、かぼちゃ、にんじん、いんげん

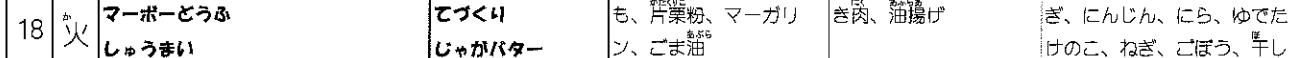
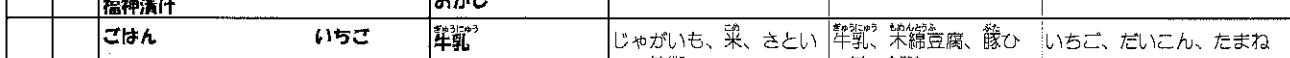
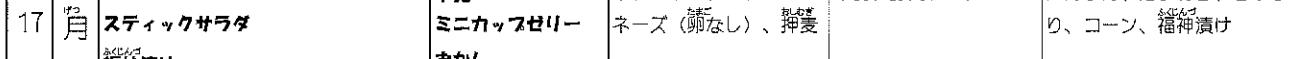
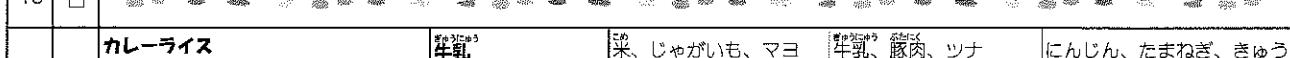
5/2~5/5まで休園です

*かいてある食材はかわるときがあります
*しつもんがあればいつでも書いてください

6	木	ごはん いわしのフライ ピーフンとやさいのソテー ボルシチ	牛乳 てづくり とうふみたらしんだんご	米、油、じゃがいも、旨玉 牛乳、絹ごし豆腐、鶏粉、上新粉、砂糖、ビーフ 肉、豚肉、脱脂粉乳 ごま油、片栗粉 たまねぎ、いちご、トマト にんじん、キャベツ、 ピーマン、いんげん
7	金	ごはん マカロニグラタン きゅうりとコーンのサラダ 鶏肉のフォー	牛乳 てづくり スイートポテト	さつまいも、米、米粉 牛乳、鶏肉、ウインナー、チーズ、脱脂粉 二、砂糖、油、ごま油 たまねぎ、赤たまねぎ、きゅう り、にんじん、コーン、か ぼちゃ、ほうれんそう、ねぎ
8	土	ひじきごはん さつまいも汁 メロン	牛乳 おかし	米、さつまいも、こん にゃく、ごま油 牛乳、鶏肉、豚肉、焼き 豆腐、豆みそ、油揚げ メロン、にんじん、ピーマ ン、ごぼう、ひじき、ねぎ



日	曜	朝食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
19	水	きつねごはん トックスース	牛乳 チーズ蒸しパン	もち、米、三温糖、ごま 油 牛乳、鶏肉、卵、油揚げ、 ごま
20	木	ごはん パナ ポークピーンズ じゃこスパゲッティー みぞしる	牛乳 黒糖クッキー	米、小麦粉、じゃがい も、黒砂糖、スパゲ ティー、油 牛乳、豆腐、だいず、バ ター、豚肉、豆みそ、黒ご ま、しらす干し、ごま
21	金	黒米入りごはん サーモンのサクサクフライ たきざあえ えだきめのポタージュ	牛乳 ポンテケージョ	米、じゃがいも、コーン フレーク、片栗粉、上新 粉、油、黒米、ごま油 牛乳、さけ、ウインナー、 ちくわ、脱脂粉乳、豆み そ、ごま
22	土	フルコギ丼 ビーフンスープ メロン	牛乳 おかし	米、油、ビーフン、砂糖 牛乳、牛肉、ウインナー、 ごま、豆みそ
23	日			
24	月	ごはん なっとう 焼魚 コロコロポテトサラダ みぞしる	牛乳 おごのみやき	米、じゃがいも、こん にゃく、マヨネーズ（卵 なし）、米粉、片栗粉 牛乳、さわら、納豆、豚ひ き肉、豆腐、豆みそ、ウイ ンナー、油揚げ、かつお節 キヤベツ、かぼちゃ、にんじん、 たまねぎ、きゅうり、えのきた け、ねぎ、あおのり
25	火	ごはん キンショーメロン ひじき卵焼き チャップチエ だいこんと豚肉のスープ	牛乳 てづくりまめケーキ	米、米粉、はるさめ、砂 糖、油、ごま油 牛乳、前、牛ひき肉、豚 肉、油揚げ
26	水	ソイ ガー（鶏のおこわ） ド・チュア（ベトナム風なます） フォー ポー（牛肉のフォー）	牛乳 パンチャンヌン風 (ベトナム風ビーフ)	米粉めん、米、砂糖、も ち米、油 牛乳、牛肉、鶏肉、豚ひ き肉、チーズ
27	木	ピピンペ わかめスープ カクテギ いちご	牛乳 こさりの クッキークリーミパン	米、パン、ごま油 牛乳、豚ひき肉、ごま
28	金	ごはん とりのからあげ パンサンスター みぞしる	てづくりヨーグルト おかし	米、から揚げ粉、三温 糖、はるさめ、ごま油、 片栗粉、油 ヨーグルト（加糖）、鶏肉、 豆みそ、ツナ、油揚げ、ご ま
29	土	ウインナーチャーハン はるさめスープ いちご	牛乳 おかし	米、はるさめ、ごま油 牛乳、ウインナー、絹ごし 豆腐
30	日			
31	月	ハヤシライス スティックサラダ	牛乳 黒糖パン	米、パン、じゃがいも、卵 牛乳、牛肉 牛乳、牛肉 にんじん、たまねぎ、きゅうり、 プロッコリー、かんてん



★旬の野菜や新鮮な果物、栄養価の高い乾物なども積極的に取り入れています。
★無添加の食材や加工品を使用し、発酵食品も取り入れています。
★国産のほうじ茶を使用し、牛乳は北海道のよつは牛乳を使用しています。
★離乳期から手の機能発達を助ける食器やスプーンを使用しています。また食器の素材についても安全性を第一に選んでいます。
★食育活動として野菜や果物を展示することによって、食への関心を深めていきます。
★いろいろな国の子どもたちの食文化を大切にし、各園メニューを毎月取り入れています。
★かみかみメニューを通して、良くかんで食べることの大切さ、楽しさを伝えていきます。

