



5月献立表



令和5年4月24日

甲ノ原保育園

| 曜日 | 日付 | 未満児 おやつ | 給食 | おやつ | 主材料 |
|----|---------------|--------------|--|----------------------------|--|
| 月 | 1 15 29 | 豆乳 | ごはん かれいのカレーソテー アスパラとレタスのオイスター炒め 豚汁・オレンジ | ヨーグルトカップ ケーキ 野菜ジュース | 精白米・胚芽米・かれい・カレー粉・パセリ・米粉 アスパラ・レタス・人参・しめじ・ベーコン・オイスターソース 豚肉・大根・ねぎ・こんにゃく・豆腐・ホットケーキMIX ヨーグルト・バター |
| 火 | 2 16 30 | 野菜 ジュース | ツナコーンクリームスパゲティ 豆腐サラダ かぶとわかめのスープ バナナ | ココアラスク 牛乳 | スパゲティ・ツナ・ベーコン・コーン・人参・玉ねぎ バター・米粉・レタス・きゅうり・アスパラ・トマト・豆腐 かぶ・かぶの葉・わかめ・食パン・ココア・マーガリン |
| 水 | 17 31 | オレンジ ジュース | たけのごはん 回鍋肉 もやしとベーコンのごま和え もずくとのみそ汁・オレンジ | チーズリゾット 麦茶 | 精白米・胚芽米・たけのご・油揚げ・豚肉 キャベツ・人参・ピーマン・ねぎ もやし・きゅうり・ベーコン・コーン・ごま・もずく 玉ねぎ・豆乳・チーズ・ホールトマト |
| 木 | 18 | 野菜 ジュース | お誕生日会 おさかなランチ | | |
| 金 | 19 | 牛乳 | 照り焼きチキンサンド パリパリサラダ クリームシチュー ヨーグルト | 焼きうどん 野菜ジュース | ショートロール・鶏肉・レタス・マヨドレ 人参・きゅうり・アスパラ・しゅうまいの皮 ウインナー・じゃが芋・玉ねぎ・コーン・パセリ・米粉・牛乳 バター・うどん・豚肉・キャベツ・ごま油・かつお節 |
| 土 | 6 20 | オレンジ ジュース | タンメン ポテトサラダ ヨーグルト | カレーピラフ 麦茶 | 中華麺・豚肉・キャベツ・もやし・人参・しょうが・にんにく ごま油・じゃが芋・コーン・ベーコン・きゅうり・マヨドレ・牛乳 精白米・胚芽米・ウインナー・玉ねぎ・カレー粉 |
| 月 | 8 22 | 牛乳 | ごはん あじフライ たけのごと鶏肉の煮物 かぶとしめじのみそ汁・バナナ | いちごジャム カップケーキ 野菜ジュース | 精白米・胚芽米・あじ・小麦粉・牛乳・パン粉 たけのご・じゃが芋・人参・アスパラ・かぶ・かぶの葉 ホットケーキMIX・いちごジャム・バター・生クリーム |
| 火 | 9 23 | 野菜 ジュース | ごはん 豆腐とかにかまのあんかけ煮 きゅうりと鶏ささみの酢の物 キャベツのみそ汁・オレンジ | きな粉ドーナツ 牛乳 | 精白米・胚芽米・豆腐・かにかま・豚肉・しめじ 玉ねぎ・人参・片栗粉・きゅうり・鶏ささみ・もずく トマト・キャベツ・玉ねぎ・ホットケーキMIX・きな粉 鶏肉・しめじ |
| 水 | 10 24 | オレンジ ジュース | ごはん さわらのトマトソース焼き じゃが芋のそぼろ煮 にらのスープ・オレンジ | ちんすこう 豆乳 | 精白米・胚芽米・さわら・米粉・ホールトマト 玉ねぎ・にんにく・牛乳・じゃが芋・鶏肉 しょうが・にら・人参・小麦粉・ラード |
| 木 | 11 25 | 野菜 ジュース | 焼肉丼 ひじきの春雨サラダ 小松菜と油揚げのみそ汁 バナナ | チーズラスク 麦茶 | 精白米・胚芽米・豚肉・にんにく・しょうが 玉ねぎ・ごま・ごま油・春雨・きゅうり・人参 ベーコン・ひじき・マヨドレ・小松菜・油揚げ 食パン・マヨドレ・パセリ・牛乳 |
| 金 | 12 26 | オレンジ ジュース | メープルパン コーンサラダ ミネストローネスープ ヨーグルト | たけのごはん おにぎり 牛乳 | ショートロール・マーガリン・メープルシロップ レタス・きゅうり・人参・ベーコン・アスパラ・コーン マカロニ・鶏肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋 ホールトマト・精白米・胚芽米・たけのご うどん・鶏肉・キャベツ・人参・しいたけ |
| 土 | 13 27 | 野菜 ジュース | キャベツのうま塩鶏うどん 和風ポテトサラダ ヨーグルト | ツナそぼろごはん 麦茶 | ごま油・じゃが芋・かにかま・きゅうり・コーン・牛乳 青のり・マヨドレ・精白米・胚芽米・ツナ・ごま・玉ねぎ |

厨房からのお知らせ

・エネルギー 580kcal ・たんぱく質 20.4g ・脂質 21.7g

今月は、18日がお誕生日会の為別献立、19日がお弁当箱ランチになります。
材料の仕入れ都合により献立を変更する場合があります。

1ヶ月2サイクルの献立にし、初回の喫食状況を見て、次回の調理法を検討し、工夫しています。

