

5月給食献立表

ちどり保育所
令和6年4月30日発行

月	火	水	木	金	土
子どもの日は何を食べる？ 子どもの日の食べ物と言えば、やはり「柏餅」ですね。かしわの葉は新芽が育つまで冬の間も古い葉が落ちないことから、子孫繁栄につながる縁起の良い植物とされています。 鳥根県は柏が自生していない為、柏の代わりにサルトリイバラというツル植物の葉を使った『まき』が親しまれてきました。保育所でも端午の節句のお祝いに、みんなで『まき』を食べようと思います。		1日 ごはん 空豆とささみの かき揚げ ほうれん草の磯和え はんぺんのすまし汁	2日 子どもの日の集い 鯉のぼりサンドイッチ ひじきと枝豆のサラダ ヨーグルト和え カレーポトフ	3日 	4日 
		菓子 牛乳	まき 牛乳		
6日	7日	8日	9日	10日 誕生会	11日
振替休日 	和風スパゲティ コールスローサラダ コンソメスープ 果物 ○豆おにぎり	ハヤシライス アスパラとピーマンの きんぴら 春雨サラダ 果物 ○ごまホットケーキ 牛乳	ごはん ☆豆腐の五目焼き 小松菜のごま和え 玉ねぎの味噌汁 菓子 牛乳	赤飯 魚のフライ キャベツのおかか和え 春の味噌汁 果物 ○バナナクレープ 牛乳	お好み焼き 果物  菓子
13日	14日	15日	16日	17日	18日
塩焼きそば ブロッコリーのオニオン ドレッシングサラダ わかめスープ 果物 ○じゃこごまおにぎり	わかめごはん 和風ピザ豆腐 ◇きんぴらごぼう ミルク味噌汁 果物 ヨーグルト とうべー(3.4.5歳児)	ガバオライス 山芋のコロコロサラダ 春雨スープ 果物 ○ごまラスク 牛乳	ごはん 鶏肉の味噌マヨ焼き ◇切干大根の 甘酢和え キャベツのすまし汁 果物 菓子・牛乳 野菜スティック	ごはん お魚ハンバーグ 空豆のポテトサラダ なめこの味噌汁 ○カルピス蒸しパン 牛乳	
20日	21日	22日	23日	24日	25日
カレーうどん いんげんのごま マヨネーズ和え ◇れんこんとごぼうの 炒めなます 果物 ○ツナ昆布おにぎり	かつお丼 キャベツとわかめの ごま酢和え 豆腐の味噌汁 果物 菓子 牛乳	ごはん 厚揚げの味噌炒め ◇切干大根の 梅サラダ そうめん汁 果物 ○枝豆とチーズの 牛乳 蒸しパン	ロールパン タンドリーチキン さわやかキャベツ オニオンスープ ○菜飯おにぎり	麦ごはん ◇炒り鶏 ほうれん草と しらすの和え物 麩のすまし汁 果物 ○牛乳もち	中華丼 もやしのスープ 
27日	28日	29日 茶摘み体験(ふじ)	30日	31日	
マーボーラーメン 大豆の磯煮 ブロッコリーのごま和え 果物 ○夕焼けおにぎり	納豆ごはん 鶏肉のさっぱり煮 おからサラダ キャベツの味噌汁 果物 菓子・牛乳 いりこ(3.4.5歳児)	弁当日 	ごはん 豚肉の生姜焼き じゃが芋の真砂和え 五目味噌汁 果物 ○チーズクッキー 牛乳	ごはん 魚の照り焼き ポパイサラダ えのきのすまし汁 果物 ○きなこプリン	

未満児は午前中のおやつ(牛乳)があります。

○手作りおやつ ◇かみかみメニュー ☆新メニュー

行事や材料の都合で献立を変更することがあります。