



新緑が鮮やかな季節になりました。新年度がスタートして、早くも1カ月が経ちました。子どもたちは新しい環境にも慣れ、元気に園生活を送っています。生活リズムが崩れると体調を崩しやすいので規則正しい生活を心がけて、たくさん遊んでお腹を空かせて、栄養たっぷりの給食を食べて、楽しく過ごしましょうね。

端午の節句

子どもの日は、端午（たんご）の節句の日でもあります。子どもたちみんなが元気に育ち大きくなったことをお祝いする日です。子どもの日にはこいのぼりや兜・五月人形を飾り、しょうぶ湯に浸かって子どもの成長を祝います。また、新しい葉が出るまで古い葉が落ちないという柏でくるんだ縁起物の柏餅や、中国から伝えられたお供え物で笹で餅米を包んで作るちまきを食べます。



今月からお弁当の日がはじまります。

お弁当に入るおかずについてのお願いです。
 食事中の窒息を防ぐためにも、子どもの喉に詰まりそうな以下のような食材は、1/4にカットして入れて頂くように配慮をお願いします。

- プチトマト
- さくらんぼ
- ぶどう
- 球形チーズ
- うずら卵
- などは1/4カット。
- 凍らせたカップゼリーは入れないでください。

5月の予定献立

2023年度
桂ぶどうの木こども園

日付	曜日	昼食	材料	おやつ
1 29	月	・ハヤシライス ・ブロッコリーサラダ	・精白米、胚芽米、豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、しめじ (ハヤシルウ、トマトケチャップ、砂糖、ローリエ) ・ブロッコリー、カリフラワー、ハム (青じそドレッシング)	・牛乳 ・ヨーグルト ・お菓子
15	月	・カレーライス ・ブロッコリーサラダ	・精白米、胚芽米、豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、牛乳 (カレールウ、ウスターソース、砂糖、ローリエ) ・ブロッコリー、カリフラワー、ハム (青じそドレッシング)	・牛乳 ・ぶどうゼリー ・お菓子
2 16 30	火	・ご飯 ・鯖のみりん焼き ・おからのポテサラ ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鯖 (みりん、塩、酒、醤油) ・おから、じゃが芋、ベーコン、人参、胡瓜 (マヨドレ、塩コショウ、酢) ・キャベツ、玉葱、人参 (味噌)	・牛乳 ・ミルク餅 (牛乳、わらび餅粉、砂糖、きな粉)
17 31	水	・ご飯 ・鶏のから揚げ ・マカロニソテー ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉 (醤油、みりん、酒、生姜、にんにく、片栗粉、油) ・フクリマカロニ、ツナ、ブロッコリー、赤パプリカ (ハーブソルト、オリーブ油、塩胡椒) ・大根、人参、青葱 (醤油、塩)	・牛乳 ・ハニーチーズトーストサンド (食パン、チーズ、はちみつ)
18 お誕生日 参観の日	木	・ご飯 ・豆腐ハンバーグ ・キャベツのサラダ ・コンソメスープ ・果物	・精白米、胚芽米 ・豆腐、合挽ミンチ、玉葱、人参 (卵、パン粉、ナツメグ、塩胡椒、ケチャップ) ・キャベツ、人参、胡瓜、ハム (砂糖、酢、オリーブ油、塩) ・玉葱、人参、コーン (コンソメ、塩胡椒) ・パン缶	・牛乳 ・小松菜のホットケーキ (ホットケーキミックス、卵、牛乳、砂糖、ケーキシロップ、小松菜油)
19	金	・ご飯 ・竹輪のカレーマヨ焼き ・ラーメンサラダ ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・竹輪 (カレー粉、マヨドレ) ・中華麺、胡瓜、ツナ、人参、レタス (胡麻だれ、マヨドレ) ・牛蒡、玉葱、葱 (味噌)	・牛乳 ・オレンジ ・お菓子
6 20	土	・ケチャップライス ・果物 ・コンソメスープ	・精白米、胚芽米、ハム、玉葱、人参、コーン (ケチャップ、コンソメ、塩胡椒) ・キャベツ、人参、じゃが芋 (コンソメ、塩胡椒)	・牛乳 ・お菓子
8 22	月	・ご飯 ・鯖の西京焼き ・春雨サラダ ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・鯖 (西京味噌、砂糖、みりん、酒) ・春雨、ハム、胡瓜、キャベツ、人参 (マヨドレ、酢、塩胡椒) ・そうめん、人参、三つ葉 (塩、醤油)	・牛乳 ・麩のラスク (麩、砂糖、マーガリン)
9 23	火	・ロールパン ・ポトフ ・チーズとスライス胡瓜	・ロールパン ・ベーコン、人参、玉ねぎ、じゃが芋、キャベツ (コンソメ、塩コショウ、ローリエ) ・鉄チーズ ・胡瓜 (塩)	・牛乳 ・おにぎり (精白米、胚芽米、ふりかけ)
10	水	お弁当の日 ・牛乳 ・抹茶のケーキ	(ホットケーキミックス、砂糖、卵、牛乳、マーガリン、抹茶、生クリーム、甘納豆)	
24	水	・ご飯 ・鶏すき煮 ・焼き南瓜 ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉、麩、玉葱、人参、白菜、糸蒟蒻、焼き豆腐 (砂糖、醤油、酒、みりん) ・南瓜 (油、塩) ・わかめ、玉葱、人参 (味噌)	・牛乳 ・苺蒸しパン (ホットケーキミックス、卵、牛乳、油、砂糖、苺)
11 25	木	・ご飯 ・厚揚げの葱塩炒め ・さつま芋の甘煮 ・中華スープ	・精白米、胚芽米 ・厚揚げ、豚肉、白葱、キャベツ、人参 (塩コショウ、鶏ガラ、生姜、にんにく、ゴマ油) ・サツマイモ (砂糖、醤油) ・人参、ニラ、春雨 (鶏ガラ、ゴマ油、塩)	・牛乳 ・コーンスナック (コーンフレーク、マーガリン、マシュマロ)
12 26	金	・ご飯 ・チキンカツ ・ほうれん草のナムル ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉 (パン粉、卵、塩胡椒、小麦粉、マヨドレ、ケチャップ、油) ・ほうれん草、人参、もやし、胡麻 (鶏ガラ、にんにく、ゴマ油、塩胡椒) ・玉葱、人参、青葱 (味噌)	・牛乳 ・バナナ ・お菓子
13 27	土	・中華丼 ・果物 ・わかめスープ	・精白米、胚芽米、豚肉、玉葱、人参、キャベツ、コーン (鶏ガラ、片栗粉、塩胡椒、にんにく、生姜、胡麻油) ・わかめ、人参、胡麻 (鶏ガラ、塩胡椒)	・牛乳 ・お菓子

※材料の都合により献立が変更する場合があります。ご了承ください。
 ※何か気になることがございましたら調理室又は保育士までお声かけ下さい。