



給食だより

新年度になり1ヶ月が経ちました。はじめはみんな新しい環境にドキドキのスタートでしたが、新しいお友だちや先生ともすっかり仲良くなって元気に過ごしている様子が見られるようになってきました。

今月の給食にはアスパラ、スナップえんどう、そら豆などのほか、新じゃがが春ごぼう、春キャベツなど春をたくさん感じる食材を入れています。



★お弁当の日がはじまります★ ～調理室からのお願い～

5月7日は
お弁当の日です！

- ① 食材にはしっかりと火を通し、サラダなどはよく水気を切ってください。
- ② 調理したものは素手で触れないようにしてください。おにぎりを握る時にもラップやビニール手袋を使ってください。
- ③ お弁当箱に詰める前には、粗熱をしっかりとってください。
- ④ 適切な温度を保つために、保冷剤や保冷バッグの使用がおすすめです。

※ 別紙で【お弁当だより】、【お弁当の日のお願い】、【お弁当の簡単レシピ】のおたよりを発行させていただきますので、そちらも参考にしてください！



ゆい組さんがえんどう豆の皮むきをしました

えんどう豆の外皮は意外に固くて、悪戦苦闘...

小さい豆を見つけて
「赤ちゃん豆いた——！！」
「こっちにもいた——！！」

力の加減が難しい...
力いっぱい皮を破くと、勢いあまってえんどう豆がポーンと飛び出しちゃう...

なんかもう豆ごはんのにおいしてきたよね？
うんうん。においする！



日付	曜日	昼食	材料	おやつ
11 25	月	・ご飯 ・さわらの梅照り焼き ・ほうれん草のナムル ・味噌汁	・精白米 ・さわら、梅干し(醤油、みりん、酒、砂糖) ・ほうれん草、人参、もやし(鶏ガラ、にんにく、ごま油、塩胡椒) ・じゃが芋、玉葱、人参(味噌)	・牛乳 ・ヨーグルト ・おせんべい
12 26	火	・カレーライス ・ブロッコリーの中華和え	・精白米、豚肉、人参、玉葱、じゃが芋 (カレールウ、ウスターソース) ・ブロッコリー、カリフラワー、ハム、コーン、ごま (醤油、砂糖、塩胡椒、酢、ごま油)	・牛乳 ・マカロニきなこ (マカロニ、きなこ、砂糖)
13 27	水	・根菜うどん ・そら豆とおからのポテサラ	・うどん、豚肉、ごぼう、大根、人参、ねぎ (醤油、みりん、酒、砂糖、塩) ・そら豆、おから、じゃが芋、ベーコン、人参 (マヨドレ、酢、砂糖、塩胡椒)	・牛乳 ・塩昆布おにぎり (精白米、塩昆布、海苔)
14 28 お誕生日 参観の日	木	・ご飯 ・照り焼きチキン ・キャベツのツナサラダ ・すまし汁 28日・お誕生日果物	・精白米 ・鶏肉(醤油、みりん、酒、砂糖) ・キャベツ、人参、胡瓜、ツナ(醤油、砂糖、みりん、酒、酢、ごま油、塩胡椒) ・えのき、大根、人参(醤油) 28日・みかん缶	・牛乳 ・ちんすこう (小麦粉、砂糖、油)
1 15 29	金	・ご飯 ・厚揚げのカレー炒め ・ハワイアンサラダ ・味噌汁	・精白米 ・厚揚げ、白葱、豚ミンチ(カレールウ、ケチャップ、塩胡椒、酒、にんにく、生姜) ・パイン缶、キャベツ、胡瓜、赤パプリカ(オリーブ油、塩胡椒、酢、砂糖) ・もやし、人参、わかめ(味噌)	・牛乳 ・かぼちゃようかん (かぼちゃ、寒天、砂糖、豆乳)
2 16 30	土	・ミートスパゲティ ・野菜スープ	・スパゲティ、豚ミンチ、玉葱、人参、カットトマト缶 (ケチャップ、ウスターソース、砂糖、コンソメ、塩胡椒、にんにく、オリーブ油) ・キャベツ、玉葱、人参(コンソメ)	・牛乳 ・おせんべい
18	月	・豚丼 ・フルーツカクテル ・味噌汁	・豚肉、人参、玉葱、しめじ(醤油、砂糖、みりん、酒、片栗粉) ・みかん缶、桃缶、パイン缶 ・大根、人参、ねぎ(味噌)	・牛乳 ・バナナ ・おせんべい
19	火	・ロールパン ・アスパラのオムレツ ・スライス胡瓜 ・コンソメスープ	・ロールパン ・卵、じゃが芋、玉葱、人参、ベーコン、アスパラ(塩胡椒、ケチャップ) ・胡瓜(塩) ・キャベツ、コーン、玉葱(コンソメ)	・牛乳 ・いなり寿司 (精白米、油揚げ、胡麻、醤油、砂糖、みりん、すし酢)
20	水	・ご飯 ・ししゃも焼き ・チャブチェ ・豆腐スープ	・精白米 ・ししゃも ・春雨、玉葱、豚肉、ニラ、もやし、人参 (醤油、砂糖、ごま油、にんにく) ・豆腐、チンゲン菜、人参(鶏ガラ)	・牛乳 ・卵蒸しパン (卵、小麦粉、砂糖、マーガリン、ベーキングパウダー、牛乳)
7	木	★お弁当の日★ 【すみれ・幼児】 ・かしわ餅 (上新粉、白玉粉、片栗粉、砂糖、こしあん、きな粉、かしわの葉) 【ちゅうりっぷ・たんぼぼ】 ・あん蒸しパン (小麦粉、豆乳、ベーキングパウダー、油、砂糖、こしあん)	・牛乳	
21	木	・ご飯 ・鶏の唐揚げ ・酢の物 ・味噌汁	・精白米 ・鶏肉(醤油、みりん、酒、生姜、にんにく、片栗粉、油) ・わかめ、胡瓜、キャベツ、ツナ、ごま(醤油、砂糖、酢、塩) ・玉葱、人参、油揚げ(味噌)	・牛乳 ・ジャムサンド (食パン、ジャム、マーガリン)
8 22	金	・ご飯 ・春の肉じゃが ・ブロッコリーのゆかり和え ・すまし汁	・精白米 ・じゃが芋、豚肉、玉葱、人参、スナップえんどう、糸こんにゃく (醤油、みりん、酒、砂糖) ・ブロッコリー、人参(ゆかり) ・えのき、人参、三つ葉(醤油) 一時・ちゅうりっぷ・とことこ・つぼみの春の肉じゃがには糸こんにゃくは入りません。	・牛乳 ・みるくもち (牛乳、わらび餅粉、砂糖、きなこ)
9 23	土	・焼きそば ・もやしスープ	・中華麺、豚肉、キャベツ、人参、玉葱、青のり、鯉節 (焼きそばソース、塩胡椒、油) ・もやし、人参(鶏ガラ)	・牛乳 ・おせんべい

※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者までお声かけ下さい。