



忍岡こども園
令和2年度5月（皐月）献立表



目標：仲良く食べよう



- ・徐々に新しい食材、献立を取り入れる
- ・野菜の種類を増やしていき、色彩が豊かになるようにする
- ・友だちや保育者と楽しく仲良く食事ができるようにする

- *カルシウム補給の為午前中、小魚と麦茶がです。
- *納入状況により献立を変更する場合がありますのでご了承下さい。
- *カレンダーに記載されているカロリーは幼児の1日の昼食おやつ分のカロリーです。乳児は8割で計算しています。また、これは目安であり、個々の喫食量に応じて変動します。
- *1日の幼児の昼食おやつ分のカロリー基準：550kcal

曜	月	火	水	木	金	土
日					1	2
予定	<p>5月の目標は「仲良く食べよう」です。</p> <p>春の野菜を取り入れ、春らしく色彩豊かな給食を提供していきます。春野菜には、冬を乗り越えたからこそ含まれるすぐれた栄養素があることをご存知ですか？寒さがまだ厳しい時期に芽を出し、成長するための栄養素などが春野菜にはため込まれているので、栄養が豊富なことはもちろん、解毒作用や抗酸化作用も高いと言われています。</p>				端午の節句献立	
昼食					<ul style="list-style-type: none"> ・五目おこわ ・ささ身のケチャップあん ・春雨サラダ ・春うたえのきのスープ ・いちご 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜うどん ・胡瓜と大根の利休和え ・さつま芋の甘煮 ・ヨーグルト
午後のおやつ					<ul style="list-style-type: none"> ・柏餅 ・ほうじ茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・せんべい ・ゆかりおにぎり ・牛乳
kcal						
日	4	5	6	7	8	9
予定				テーマ野菜の日		
昼食	みどりの日	こどもの日	振替休日	<ul style="list-style-type: none"> ・春キャベツとツナのスパゲティ ・みかん入りフレンチサラダ ・芽キャベツとベーコンのミルクスープ ・フルーツゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鯖の胡麻味噌焼き ・小松菜とパプリカのおかか和え ・大根と椎茸のすまし汁 ・オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・豚の生姜炒め ・じゃが芋と人参のなめ煮 ・きのこの味噌汁 ・りんご
午後のおやつ				<ul style="list-style-type: none"> ・春キャベツと卵のおやき ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・こぎつねご飯 ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・若布おにぎり ・牛乳
kcal				505	500	563
日	11	12	13	14	15	16
予定	避難訓練	身体測定				
昼食	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンカレー ・カリカリじゃこのサワー漬け ・春キャベツのコンソメスープ ・フルーツゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・豚肉とアスパラの甘辛炒め ・キャベツの海苔和え ・豆腐となめこの味噌汁 ・メロン 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鮭フライ ・千切り野菜 ・小松菜とえのきの味噌汁 ・グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ・胚芽ご飯 ・筑前煮 ・ブロッコリーとツナの和え物 ・厚揚げと若布の味噌汁 ・ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・麦入りご飯 ・鯖の塩焼き ・春こぼろの金平 ・キャベツと椎茸の味噌汁 ・いちご 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜うどん ・胡瓜と大根の利休和え ・さつま芋の甘煮 ・ヨーグルト
午後のおやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・春キャベツとハムの春巻き ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・青のりとチーズのおにぎり ・空豆 ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・春キャベツの焼きそば ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきご飯 ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・あんぱん ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・ゆかりおにぎり ・牛乳
kcal	513	518	474	492	576	445
日	18	19	20	21	22	23
予定			野菜の日	テーマ野菜の日		
昼食	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鶏の竜田揚げ ・ほうれん草と人参のお浸し ・具沢山味噌汁 ・バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・春キャベツと豚肉の味噌炒め ・胡瓜ともやしの胡麻酢和え ・若竹汁 ・いちご 	<ul style="list-style-type: none"> ・雑穀ご飯 ・豆腐のつくね焼き ・切干大根のさっぱりサラダ ・かぶと油揚げの味噌汁 ・ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・春キャベツとツナのスパゲティ ・みかん入りフレンチサラダ ・芽キャベツとベーコンのミルクスープ ・フルーツゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鯖の胡麻味噌焼き ・小松菜とパプリカのおかか和え ・大根と椎茸のすまし汁 ・さくらんぼ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・豚の生姜炒め ・じゃが芋と人参のなめ煮 ・きのこの味噌汁 ・りんご
午後のおやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・お麩ラスク ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・じゃがバター ・牛乳 ・小魚 	<ul style="list-style-type: none"> ・おからと米粉のメープルケーキ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・春キャベツと卵のおやき ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・こぎつねご飯 ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・若布おにぎり ・牛乳
kcal	750	478	608	505	500	563
日	25	26	27	28	29	30
予定						
昼食	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンカレー ・カリカリじゃこのサワー漬け ・春キャベツのコンソメスープ ・フルーツゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・若布と鮭のおにぎり ・鶏のから揚げ ・カラフルピクルス ・野菜ジュース ・バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鮭フライ ・千切り野菜 ・小松菜とえのきの味噌汁 ・グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ・胚芽ご飯 ・筑前煮 ・ブロッコリーとツナの和え物 ・厚揚げと若布の味噌汁 ・ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・シーフードパエリア ・スペイン風オムレツ ・彩り野菜とハムのサラダ ・オニオンスープ ・オレンジだっぶりゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・豆腐のそぼろ丼 ・中華ナムル ・若布スープ ・グレープフルーツ
午後のおやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・春キャベツとハムの春巻き ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・青のりとチーズのおにぎり ・空豆 ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・春キャベツの焼きそば ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきご飯 ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・バスク風チーズケーキ ・紅茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・昆布おにぎり ・牛乳
kcal	513	618	474	492	648	525