



日	曜	副食 共通	食通	おやつ		離乳食	備考
				10時(未満児)	3時(共通)		
1	木	スパゲッティ・ナポリタン	パンプキンスープ	ビスコ牛乳	きな粉ケーキ牛乳	スパゲッティのトマト煮 パンプキンスープ	
2	金	鯖の塩焼き,小松菜の煮びたし,果物	さつま芋のみそ汁	食パン牛乳	おからボール牛乳	白身魚と野菜の煮物 さつま芋のみそ汁,果物	
7	水	豆腐のえびあん煮	ごぼうのスープ,果物	ヨーグルト	マカロニあべかわ牛乳	野菜ののろのろ煮 けんちん汁	スプーン
8	木	お楽しみランチ 		ビスコ牛乳	手作りクレープ こいのぼり,お茶	おじゃ 白身魚と野菜のトロ煮	白ご飯 いりません。
9	金	じゃがいものグラタン,ブロッコリー,果物	たまごとコーンのスープ	せんべい お茶	りんごの蒸しパン 牛乳	スパゲッティのトマト煮 コンソメスープ	スプーン
10	土	ハヤシライス	きゅうりとトマトのサイコロサラダ	バナナ	パン 野菜生活ジュース	ホワイトシチュー マカロニスープ	スプーン
12	月	親子汁	まりあげ,ブロッコリー	クラッカー 牛乳	ごまマフィン 牛乳	けんちん汁 かぼちゃの柔らか煮	
13	火	ピザ風ハンバーグ,ブロッコリー,ミニトマト	わかめスープ	ビスケット 牛乳	きらきらゼリー	鶏肉と野菜のトロ煮 わかめスープ	
14	水	手作りサンドウィッチ	春雨汁,バナナ	ヨーグルト	ほいくえんいも お茶	鶏肉と野菜の煮物 キャベツの味噌汁	白ご飯 いりません。
15	木	白身魚のカレー天ぷら,酢の物,ミニトマト	きのこのみそ汁	ビスコ牛乳	小倉蒸しパン お茶	白身魚と野菜のトロ煮 なすのみそ汁	
16	金	とん平風オムレツ,ブロッコリーのおかか和え	果物,豆腐とわかめのみそ汁	食パン牛乳	バナナココア 牛乳	豆腐と野菜の煮物 そうめん汁	
17	土	クリームシチュー	シルバーサラダ	バナナ	パン リンゴジュース	クリームシチュー トマトスープ	スプーン
19	月	オープンオムレツ,ブロッコリー,果物	わかめスープ	クラッカー 牛乳	ふかしいも お茶	さつまいものスキム煮 野菜スープ	
20	火	相性汁	豚肉の生姜焼き,ブロッコリー,果物	ビスケット 牛乳	クラッカーサンド 牛乳	具だくさんみそ汁 煮魚	
21	水	炒り豆腐	ほうれん草のごま和え,果物	ヨーグルト	いちご蒸しパン 牛乳	豆腐の鶏そぼろあんかけ きゃべつのみそ汁	
22	木	アジフライ,キャベツのおひたし,果物	わかめと油揚げのみそ汁	ビスコ牛乳	アイスクリーム	白身魚のあんかけ キャベツの味噌汁,果物	
23	金	筑前煮	かきたま汁 	せんべい お茶	フルーツ ヨーグルト	なすとひき肉の煮物 そうめん汁	
24	土	パンの日 		ウエハース 牛乳	お菓子 お茶	おじゃ,豆腐と野菜の煮物 かぼちゃのみそ汁	白ご飯 いりません。
26	月	高野豆腐の卵とし	ほうれん草のみそ汁	クラッカー 牛乳	ホットケーキ 牛乳	豆腐と野菜の煮物 ほうれん草のみそ汁	
27	火	さばの竜田揚げ,大根のサラダ,果物	レタススープ	ビスケット 牛乳	さつまいもきな粉 お茶	白身魚と野菜の煮物 大根のみそ汁,果物	
28	水	具うどん	納豆の青菜和え	ヨーグルト	ミニアメリカン ドッグ,牛乳	野菜うどん 納豆と野菜の煮物	
29	木	鶏のごま照り焼き,ほうれん草のおひたし,果物	里芋のみそ汁	ビスコ牛乳	ぶどうゼリー	鶏肉と野菜のトロ煮 里芋のみそ汁	
30	金	八宝菜	ささみときゅうりのバンバンジー,果物	食パン牛乳	石垣まんじゅう お茶	鶏ささみのクリーム煮 野菜スープ,果物	スプーン
31	土	チキンカレー	バナナ	ウエハース 牛乳	パン ヤクルト	鶏肉と野菜の煮物 吸い物	スプーン



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1カ月。子供たちは新しいクラスや給食・おやつに慣れてきたでしょうか？5月は大型連休があります。生活リズムが崩れてしまうこともありますのでお休み中も早寝・早起き、食事をしっかりと取り元気に過ごしてほしいと思います。

- \* 8日はお楽しみランチです。白ご飯はいりません。
- \* 14日はパンの日です。白ご飯いりません。
- \* 24日はパンの日です。白ご飯はいりません。
- \* 備考欄にスプーンと記入がある日は以上児さん準備をお願いします。
- \* コドモンで土曜日出欠のアンケート記入にご協力ください。



5月5日はこどもの日で「端午の節句」。もともと中国から伝わった五節句の一つで、ちまきや柏餅を食べます。ちまきは中国の聖人「屈原」の忌日が5月5日にあたり、とむらうたぬにお米を笹で巻いて蒸したものを供えたのが始まりといわれています。柏は、新芽が出るまで葉が落ちないことから、後継者が絶えない縁起の良い木であり、また葉の強い香りが邪気を払うとされ、餅を柏の葉に巻いて食べる風習が生まれたといわれています。



給食室では、子どもたちの愛情はちろろん。子どもの口に入るものを作るという重要な役割にやりがいと責任を感じて毎日作っています。栄養バランスや安全な食材選び、薄味への配慮、食べやすい切り方、盛りつけ、彩りー子どもたちの笑顔に「たよ」の音が何よりの励みです。

