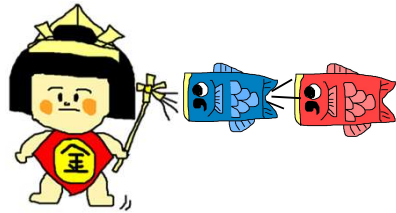




# 5月献立表



2017年度 烏山杉の子保育園

曜	日	お昼	おやつ	主な材料	日	お昼	おやつ	主な材料
月	1 15	ごはん 春巻き くずし豆腐の中華サラダ かき玉スープ*	1日 牛乳* 抹茶ケーキ* 15日 牛乳* 抹茶と黒豆のケーキ*	米・豚肉・干し椎茸・筍・ニラ・もやし・ 春雨・キャベツ・人参・春巻きの皮・ 薄力粉・豆腐・レタス・きゅうり・ミニトマト・ のり・ゴマ・玉葱・卵・青梗菜・抹茶・ 生クリーム・小豆・牛乳・マーガリン・黒豆	8 22	蕎麦の炊き込みごはん ぶりの照り焼き キャベツとしらすの酢の物 かぼちゃのみそ汁	納豆うどん* お茶	米・鶏肉・油揚げ・干し椎茸・人参・ 蕎麦・薄力粉・生姜・キャベツ・ しらす・えのき・きゅうり・かぼちゃ・ 玉葱・かぶ・青葱・油揚げ・乾麺・ 納豆・お茶
火	2 16	たこめし 豚の角煮 梅きゅうり こしね汁	田舎ちまき お茶	米・昆布・タコ・人参・干し椎茸・ごぼう・ 油揚げ・豚肉・じゃが芋・小松菜・生姜・ きゅうり・梅干し・オカ・こんにやく・ 長葱・里芋・豆腐・餅米・きな粉・お茶	9 23	ピザ* スナックえんどうのサラダ コーンスープ*	洋梨ゼリー お茶	強力粉・牛乳・マーガリン・豚肉・玉葱・ ニンニク・トマト・チーズ・スナックえんどう・ 人参・コーン・レタス・薄力粉・クリームコーン・ パセリ・アガー・洋梨ジュース・お茶
水	17 31	食パン(ジャム) ロールキャベツ 春の Pasta サラダ* 新たまねぎのスープ	杏仁豆腐* お茶	食パン・ジャム・キャベツ・豚肉・玉葱・ パン粉・薄力粉・ベーコン・トマト・人参・ 空豆・グリーンピース・アスパラ・ハム・コーン・パスタ・ マヨネーズ・えのき・ピーマン・セロリ・パセリ・ アガー・牛乳・いちご・桃缶・みかん缶・ パン缶・お茶	10 24	ごはん 回鍋肉 三色ナムル わかめスープ	カステラ* 牛乳*	米・豚肉・キャベツ・ピーマン・人参・玉葱・ もやし・きゅうり・ゴマ・わかめ・長葱・ えのき・干し椎茸・豆腐・鶏肉・卵・ 強力粉・牛乳・はちみつ
木	18 29 月	玄米ごはん カレーの煮付け 新ごぼうのキンピラ 北海道みそ汁	バナナマフィン* 牛乳*	玄米・カレー・生姜・ごぼう・豚肉・ 人参・玉葱・じゃが芋・アスパラ・コーン・ かぼちゃ・バナナ・薄力粉・マーガリン・ 卵・牛乳	11 25	チキンライス 新じゃがチーズ焼き* 空豆と白菜のスープ*	サターアングギー* 牛乳*	米・鶏肉・玉葱・人参・いんげん・ コーン・マッシュルーム・グリーンピース・じゃが芋・ チーズ・白菜・空豆・ベーコン・えのき・ 薄力粉・卵・牛乳
金	19 30 火	三色丼* もろきゅう 具だくさんみそ汁	シナモントースト* 牛乳*	米・鶏肉・生姜・卵・ほうれん草・ きゅうり・かぶ・じゃが芋・えのき・ 玉葱・人参・小松菜・油揚げ・なめこ・ 食パン・マーガリン・シナモン・牛乳	12 26	玄米ごはん きすの天ぷら* 干草漬け 豚汁	12日 牛乳* 緑茶クッキー* 26日 牛乳* 人参クッキー*	玄米・きす・卵・薄力粉・キャベツ・ きゅうり・人参・大根・生姜・昆布・ レモン・豚肉・こんにやく・長葱・ じゃが芋・ごぼう・油揚げ・マーガリン・ 練乳・牛乳・煎茶
土	6 20	ドライカレー風スパゲティ 野菜スープ	お菓子* 牛乳*	パスタ・豚肉・玉葱・ニンニク・しめじ・ ウインナー・人参・じゃが芋・かぶ・コーン・ キャベツ・ほうれん草・お菓子・牛乳	27	鮭ちらし すまし汁	お菓子* 牛乳*	米・鮭・きゅうり・海苔・しらす・ゴマ・ 鶏肉・長葱・人参・干し椎茸・ ほうれん草・みつば・筍・お菓子・牛乳

🍎 今月の栄養価(3歳以上児) エネルギー 551kcal たんぱく質 21.0g 脂質 17.9g 塩分 1.4g



お誕生日を祝って



～今月の郷土食～



## 🍎 代替え食(アレルギー等)

代替え食とは、アレルギーのあるお子さんに対して、食べられない食品を除き食べられる食品で作る料理です。

献立名に\*印のあるものは、一人一人にあわせた代替え食または除去食を用意します。

今月除去対象の食品は、鶏卵・乳・乳製品・大豆です。



13日(土)は歓迎会です。



玄米ごはんのメニューの日は、0・1歳児グループと一時保育は七分搗き米に替えて提供します。

今月のデザート びわ



今月のおやつ 抹茶ケーキ

たこめし(兵庫・広島)

こしね汁(群馬)

☆献立及び食材は都合により変更する場合があります。ご了承ください☆