



5月の給食(離乳食献立)だより

令和6年

さくらんぼ保育園

日	曜	献立名(材料名)
1	水	おかゆ・スープ(カットわかめ・ねぎ)・鶏つくね(挽肉・片栗粉) 野菜のごま和え(キャベツ・人参・もやし・すりごま)
2	木	おかゆ・味噌汁(じゃがいも・カットわかめ・ねぎ)・野菜のそぼろ煮(挽肉・人参・玉ねぎ) 和風サラダ(きゅうり・もやし・人参)
7	火	おかゆ・澄まし汁(豆腐・カットわかめ・ねぎ)・魚のごま味噌煮(白身または赤身の魚・すりごま) 野菜のお浸し(キャベツ・もやし・人参・小松菜)・焼きバナナ(バナナ)
8	水	おかゆ・スープ(春雨・カットわかめ・ねぎ) 豆腐バーグ(挽肉・豆腐・玉ねぎ・人参・ひじき・きなこ)・しょうゆフレンチ(ほうれん草・人参・もやし)
9	木	おかゆ・味噌汁(大根・ねぎ)・鶏団子の野菜煮(挽肉・玉ねぎ・じゃがいも・片栗粉) 野菜のおかか和え(キャベツ・人参・もやし・かつお節)
10	金	おかゆ・味噌汁(豆腐・小松菜・ねぎ)・野菜のそぼろ煮(挽肉・玉ねぎ・ブロッコリー・片栗粉) カラフルひじき(ひじき・人参・コーン)
11	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・キャベツ・人参・もやし・小松菜・玉ねぎ・昆布だし) 野菜ののどろ煮(白菜・人参・ねぎ・片栗粉)
13	月	おかゆ・肉じゃが(挽肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・片栗粉) 和風サラダ(大根・人参・キャベツ・カットわかめ)
14	火	おかゆ・味噌汁(豆腐・ねぎ)・魚の照り焼き(白身または赤身の魚) 春野菜のお浸し(人参・キャベツ・もやし・小松菜)
15	水	おかゆ・スープ(春雨・小松菜・人参)・ツナ入りハンバーグ(挽肉・ツナ・豆腐・ひじき・玉ねぎ・片栗粉) 彩り野菜のナムル(キャベツ・もやし・人参・きゅうり・すりごま)・焼きバナナ(バナナ)
16	木	おかゆ・味噌汁(カットわかめ・ねぎ)・豆腐と野菜の煮物(豆腐・人参・玉ねぎ) じゃがいもの含め煮(じゃがいも・人参)
17	金	おかゆ・澄まし汁(小松菜・人参)・野菜入り肉そぼろ(挽肉・高野豆腐・人参・玉ねぎ・片栗粉) ダブルポテトマッシュ(じゃがいも・さつまいも・豆乳)
18	土	煮込みうどん(うどん・人参・玉ねぎ・小松菜・ねぎ・昆布だし) ツナサラダ(ツナ・キャベツ・人参・すりごま)
20	月	おかゆ・鶏肉とかぶの豆乳シチュー(挽肉・玉ねぎ・じゃがいも・人参・かぶ・豆乳・小松菜) きなこサラダ(ブロッコリー・人参・きなこ)
21	火	おかゆ・澄まし汁(豆腐・ねぎ)・しらす干し入り野菜ソテー(しらす干し・玉ねぎ・人参・キャベツ) 野菜のいそべ和え(もやし・人参・小松菜・きざみのり)
22	水	おかゆ・スープ(人参・豆腐・小松菜)・鶏団子と豆腐の旨煮(挽肉・豆腐・玉ねぎ・片栗粉 ・ブロッコリー)・カラフルサラダ(人参・きゅうり・じゃがいも・コーン)・焼きバナナ(バナナ)
23	木	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉ねぎ・人参・キャベツ・もやし・ねぎ) さっぱり和え(人参・きゅうり・もやし)
24	金	おかゆ・味噌汁(大根・ねぎ)・豆腐と豚肉の旨煮(挽肉・豆腐・人参・片栗粉) 納豆和え(納豆・白菜・小松菜)
25	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉ねぎ・人参・昆布だし) 野菜ソテー(キャベツ・玉ねぎ・人参・小松菜)
27	月	おかゆ・クリームシチュー(挽肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・小松菜・豆乳・片栗粉) コールスローサラダ(キャベツ・人参・コーン・きゅうり)
28	火	おかゆ・スープ(人参・玉ねぎ・ブロッコリー)・魚のソテー(白身または赤身の魚) フレンチサラダ(キャベツ・きゅうり・コーン・人参)・焼きバナナ(バナナ)
29	水	おかゆ・スープ(カットわかめ・ねぎ)・中華煮(挽肉・人参・白菜・玉ねぎ・チンゲンサイ・豆腐・片栗粉) 野菜の中華和え(小松菜・人参・もやし・すりごま)
30	木	おかゆ・味噌汁(小松菜・ねぎ)・豆腐の野菜あんかけ(豆腐・人参・玉ねぎ・ひじき) 納豆和え(キャベツ・小松菜・納豆)
31	金	おかゆ・豆乳ごま味噌汁(人参・白菜・豆腐・豆乳・すりごま) 鶏団子の照り焼き(挽肉・片栗粉)・野菜のお浸し(キャベツ・もやし・小松菜・人参)

子どもの日になぜ柏餅を食べるの？

こどもの日に「柏餅」がよく食べられています。柏餅は、うるち米を使用した「上新粉」を平たく丸めたものにあんこを入れて、柏の葉で巻いた甘いお餅です。柏の葉は、新芽が立派に育つまで古い葉が落ちないことから、「子孫繁栄」「両親の健康」などの願いが込められています。子どもたちは、新しい年度になり1か月が過ぎました。しっかり園生活に慣れてきましたが、季節の変わり目となりますので、体調管理に充分注意しながら元気にすごしていきましょう。