



5月 予定献立表

日付	曜日	昼食	3時おやつ	未満児追加食		つぼみ献立
				10時	昼食	
1日	木曜	チキンライス 鶏肉のレモン煮 ポテトサラダ わかめスープ フルーツ	スキムヨーグルト	牛乳	豆腐煮	お粥 鶏肉煮 ジャガ芋煮 スープ フルーツ
2日	金曜	麦ご飯 こいのぼりバーグ 春雨サラダ しめじのすまし汁 フルーツ	牛乳 焼き芋	牛乳	チーズ	お粥 ハンバーグ 野菜煮 スープ フルーツ
3日	土曜	憲法記念日				
5日	月曜	こどもの日				
6日	火曜	振替休日				
7日	水曜	麦ご飯 魚の照り焼き 切干し大根煮 豆腐の味噌汁 いりこ	牛乳 バナナ	牛乳	炒り卵	お粥 煮魚 大根煮 スープ フルーツ
8日	木曜	鮭ご飯 鶏肉の味噌焼き 胡瓜とトマトのサラダ 小松菜のすまし汁	スキムヨーグルト	牛乳	高野豆腐の煮物	鮭粥 蒸し鶏 トマト和え スープ フルーツ
9日	金曜	麦ご飯 魚の香草焼き ビーフンソテー えのきのすまし汁 いりこ	フルーツポンチ	牛乳	白菜とほうれん草 の煮浸し	お粥 魚の蒸し煮 野菜煮 スープ フルーツ
10日	土曜	春の親子遠足				
12日	月曜	食パン スパゲティナポリタン ツナサラダ 野菜スープ フルーツ	牛乳 お菓子	牛乳	マッシュポテト	スパゲティ 野菜和え スープ フルーツ
13日	火曜	麦ご飯 鶏のケチャップ煮 野菜添え 卵スープ いりこ	いちごゼリー	牛乳	さつま芋のオレンジ ジ煮	お粥 鶏肉煮 キャベツ煮 スープ フルーツ
14日	水曜	麦ご飯 魚の胡麻揚げ風 ジャーマンポテト 油揚げの味噌汁 いりこ	スキムミルク バナナ	牛乳	トマト	お粥 煮魚 ジャガ芋煮 スープ フルーツ
15日	木曜	ひじきご飯 厚揚げのはさみ煮 野菜添え きのこのすまし汁 フルーツ	スキムヨーグルト	牛乳	チーズ	お粥 団子煮 トマト和え スープ フルーツ
16日	金曜	麦ご飯 すりみバーグ ほうれん草の和え物 大根のすまし汁 いりこ	牛乳 豆腐 トーナツ	牛乳	だし巻き卵焼き	お粥 魚の蒸し煮 野菜煮 スープ フルーツ
17日	土曜	焼きそば フルーツ	牛乳 お菓子	牛乳	魚の照り焼き	そうめん フルーツ
19日	月曜	ジャムパン 鮭グラタン 野菜添え 春雨スープ フルーツ	スキムミルク お菓子	牛乳	芋煮	お粥 魚の煮つけ 野菜和 え スープ フルーツ
20日	火曜	麦ご飯 ささみフライ しらすと胡瓜の酢の物 椎茸のすまし汁 いりこ	お茶 おにぎり	牛乳	炒り豆腐	お粥 ささみ煮 胡瓜和え スープ フルーツ
21日	水曜	麦ご飯 魚のカレー照り焼き 大根の煮物 白菜の味噌汁 いりこ	牛乳 バナナ	牛乳	アスパラとトマト のサラダ	お粥 煮魚 大根煮 スープ フルーツ
22日	木曜	お誕生会 ポークカレー 鶏肉の唐揚げ風 野菜添え フルーツ ゼリー	スキムヨーグルト	牛乳	南瓜煮	お粥 ささみ煮 胡瓜和え スープ フルーツ
23日	金曜	麦ご飯 魚の菜の花焼き 卵の花炒り オクラのすまし汁 いりこ	牛乳 きなこマカロニ	牛乳	粉ふきいも	お粥 肉団子 トマト和え スープ フルーツ
24日	土曜	冷麦 フルーツ	牛乳 お菓子	牛乳	魚の照り焼き	そうめん フルーツ
26日	月曜	丸パン 魚のマヨネーズ焼き 野菜添え 豆腐のスープ フルーツ	牛乳 お菓子	牛乳	マカロニソテー	お粥 魚の蒸し煮 野菜煮 スープ フルーツ
27日	火曜	麦ご飯 豚肉のパン粉焼き ひき肉と春雨ソテー 南瓜の味噌汁 いりこ	牛乳寒	牛乳	煮豆	お粥 豚ミンチ団子 芋煮 スープ フルーツ
28日	水曜	麦ご飯 八宝菜 竹輪の甘辛煮 きくらげのスープ いりこ	スキムミルク バナナ	牛乳	きゅうりとトマト のサラダ	お粥 魚の蒸し煮 野菜煮 スープ フルーツ
29日	木曜	コーンライス 魚のラビゴットソースかけ ポテトのオープン焼き スープ フルーツ	スキムヨーグルト	牛乳	レバーの甘辛煮	コーン粥 煮魚 ジャガ芋 煮 スープ フルーツ
30日	金曜	麦ご飯 酢豚 キャベツのおかか和え わかめのすまし汁 いりこ	牛乳 マドレーヌ	牛乳	ジャガ芋の煮物	お粥 肉団子 野菜和え スープ フルーツ
31日	土曜	きつねうどん フルーツ	牛乳 お菓子	牛乳	厚揚げ煮	うどん フルーツ

★お知らせ：パン屋さんがボルガに変わりました★

★端午の節句★ 5月5日はこどもの日です。保育園では、5月2日の給食で鯉のぼりバーグを提供し、みんなで楽しくお祝いしたいと思います。提供後、インスタグラムに載せますのでご覧ください。

🍴こいのぼりバーグ🍴

材料：合挽肉 250g 塩 少々
 玉葱 1/2個 牛乳 40ml
 卵 1個 ケチャップ・いんげん
 パン粉 大さじ5 胡瓜・トマト・竹輪

- ①玉葱をみじん切りにし、フライパンで炒める。
- ②挽き肉に塩を加え粘りがでるまで混ぜ、①と卵・パン粉・牛乳を入れて手早く混ぜる。
- ③フライパンで焼いて鯉のぼりの形に切り盛り付けする