

2019年 5月の献立



あゆみ幼稚園

日	曜日	朝のおやつ (乳児)	お昼の献立	材料名	3時のおやつ	材料名	
1	水		即位の日(休園)				
2	木		国民の休日(休園)				
3	金		憲法記念日(休園)				
4	土		みどりの日(休園)				
6	月		振替休日(休園)				
7	火	ふわふわチップ お茶	おかゆ/カレイの煮付け 小松菜の煮浸し 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/カラスガレイ 小松菜・人参・キャベツ 玉葱/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋	
8	水	赤ちゃんせんべい お茶	南瓜入りうどん 豆腐と人参煮 フルーツ	うどん麺・南瓜・玉葱 豆腐・人参 バナナ	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋	
9	木	紫芋チップ お茶	おかゆ/鮭の蒸し煮 キャベツと小松菜のやわらか煮 人参のみそ汁/フルーツ	米/鮭・玉葱 キャベツ・小松菜 人参/りんご	豆腐粥 お茶	米・豆腐	
10	金	ふわふわチップ お茶	おかゆ/豚肉と野菜の煮物 ブロッコリー じゃが芋のみそ汁/フルーツ	米/豚ミンチ・玉葱・人参 ブロッコリー じゃが芋/バナナ	野菜うどん お茶	うどん麺・人参 キャベツ	
11	土	赤ちゃんせんべい お茶	南瓜粥 白菜のみそ汁/フルーツ	米・南瓜・玉葱 白菜・人参/りんご	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー	
13	月	紫芋チップ お茶	おかゆ/鯛の煮付け じゃが芋と人参の煮物 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/鯛 じゃが芋・玉葱・人参 キャベツ/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜	
14	火	ふわふわチップ お茶	おかゆ/じゃが芋のそぼろ煮 ブロッコリーのやわらか煮 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/鶏ミンチ・じゃが芋 ブロッコリー・人参 玉葱/りんご	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋	
15	水	りんご お茶	野菜うどん 豆腐と南瓜の煮物 フルーツ	うどん麺・ほうれん草・玉葱・人参 豆腐・南瓜 バナナ	芋粥 お茶	米・じゃが芋	
16	木	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鮭の蒸し煮 キャベツの煮浸し さつま芋のみそ汁/フルーツ	米/鮭・ブロッコリー キャベツ・人参 さつま芋/りんご	野菜うどん お茶	うどん麺・玉葱 小松菜	
17	金	紫芋チップ お茶	おかゆ/豆腐の煮付け さつま芋の煮物 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/豆腐・玉葱・人参 さつま芋 キャベツ/バナナ	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草	
18	土	あゆみファミリータイム(9:30~12:00)					
20	月	ふわふわチップ お茶	おかゆ/カレイの煮付け ブロッコリー/南瓜の煮物 人参のみそ汁/フルーツ	米/カラスガレイ・玉葱 ブロッコリー/南瓜 人参/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋	
21	火	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鶏肉とじゃが芋の煮物 ほうれん草のお浸し キャベツのみそ汁/フルーツ	米/鶏肉・じゃが芋 ほうれん草・人参 キャベツ/りんご	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー	
22	水	紫芋チップ お茶	おかゆ/鮭と玉葱煮 白菜と人参の煮浸し 南瓜のみそ汁/フルーツ	米/鮭・玉葱 白菜・人参 南瓜/バナナ	けんちんうどん お茶	うどん麺・豆腐 人参	
23	木	ふわふわチップ お茶	おかゆ/じゃが芋のそぼろ煮 キャベツのやわらか煮 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/鶏ミンチ・じゃが芋 キャベツ・人参 玉葱/りんご	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草	
24	金	りんご お茶	野菜うどん 豆腐の煮付け/ブロッコリー フルーツ	うどん麺・小松菜・人参 豆腐/ブロッコリー バナナ	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋	
25	土	ふわふわチップ お茶	豆腐粥 さつま芋のみそ汁/フルーツ	米・豆腐・白菜 さつま芋・玉葱/りんご	人参粥 お茶	米・人参	
27	月	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鯛の煮付け 南瓜とほうれん草煮 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/鯛 南瓜・ほうれん草・人参 玉葱/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋	
28	火	紫芋チップ お茶	おかゆ/豚肉と大根の煮物 ブロッコリーのやわらか煮 じゃが芋のみそ汁/フルーツ	米/豚ミンチ・大根 ブロッコリー・人参 じゃが芋/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜	
29	水	りんご お茶	けんちんうどん さつま芋の甘煮 フルーツ	うどん麺・豆腐・玉葱・人参 さつま芋 バナナ	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー	
30	木	ふわふわチップ お茶	おかゆ/じゃが芋のそぼろ煮 白菜の煮浸し 人参のみそ汁/フルーツ	米/鶏ミンチ・じゃが芋 白菜・玉葱 人参/りんご	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草	
31	金	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鶏肉のやわらか煮 大根と人参煮 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/鶏肉・小松菜 大根・人参 キャベツ/バナナ	野菜うどん お茶	うどん麺・玉葱 南瓜	

- ※ 主食の米は、微量栄養素(ビタミンB1・食物繊維・鉄など)をより多く摂取できるように、七分づき米を使用しています。
- ※ アレルギーは除去食で対応しています。
- ※ 調味料は、出汁(昆布・鰹)砂糖・醤油・塩・片栗粉・味噌を使用しています。
- ※ 発達状況に応じて、食材の形状や味付けを変えています。
- ※ 延長保育には、赤ちゃんせんべい、フルーツなどの軽食を日替わりで提供しています。