

H30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	火	紫芋チップ お茶	おかゆ/豚肉とじゃが芋の煮物 キャベツと人参の煮浸し 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/豚肉・じゃが芋 キャベツ・人参 玉葱/りんご	人参粥 お茶	米・人参
2	水	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鮭とほうれん草の蒸し煮 さつま芋と人参煮 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/鮭・ほうれん草 さつま芋・玉葱・人参 キャベツ/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋
3	木	憲法記念日(休園)				
4	金	みどりの日(休園)				
5	土	こどもの日(休園)				
7	月	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鯛の煮付け ほうれん草の煮浸し 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/鯛 ほうれん草・人参・キャベツ 玉葱/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜
8	火	紫芋チップ お茶	おかゆ/じゃが芋のそぼろあんかけ 大根とブロッコリーの煮物 人参のみそ汁/フルーツ	米/豚ミンチ・じゃが芋 大根・ブロッコリー・玉葱 人参/りんご	豆腐粥 お茶	米・豆腐
9	水	りんご お茶	おかゆ/豚ミンチと玉葱の炒め煮 ブロッコリーと人参煮 大根のみそ汁/フルーツ	米/豚ミンチ・玉葱 ブロッコリー・人参 大根/バナナ	芋粥 お茶	米・じゃが芋
10	木	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鮭と小松菜煮 じゃが芋と玉葱の煮物 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/鮭・小松菜 じゃが芋・玉葱・人参 豆腐/りんご	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー
11	金	紫芋チップ お茶	おかゆ/鶏じゃが ブロッコリーの柔らか煮 南瓜のみそ汁/フルーツ	米/鶏肉・じゃが芋・人参 ブロッコリー・玉葱 南瓜/バナナ	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋
12	土	赤ちゃんせんべい お茶	鶏肉と野菜のおじや じゃが芋と小松菜のみそ汁/フルーツ	米/鶏ミンチ・玉葱・人参 じゃが芋・小松菜/りんご	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参
14	月	紫芋チップ お茶	おかゆ/豚肉とじゃが芋の煮物 白菜の煮浸し キャベツのみそ汁/フルーツ	米/豚肉・じゃが芋 白菜・人参・玉葱 キャベツ/りんご	人参粥 お茶	米・人参
15	火	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鶏肉と南瓜煮 ほうれん草と人参煮 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/鶏ミンチ・南瓜 ほうれん草・人参 玉葱/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋
16	水	紫芋チップ お茶	おかゆ/豆腐のそぼろあんかけ さつま芋の煮物 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/豚ミンチ・豆腐 さつま芋・玉葱・人参 キャベツ/バナナ	南瓜粥 お茶	米・南瓜
17	木	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鯛とブロッコリー煮 白菜の煮浸し さつま芋のみそ汁/フルーツ	米/鯛・ブロッコリー 白菜・人参 さつま芋/りんご	豆腐粥 お茶	米・豆腐
18	金	りんご お茶	おかゆ/鶏肉と小松菜煮 じゃが芋と玉葱煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/鶏肉・小松菜 じゃが芋・玉葱・人参 豆腐/バナナ	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー
19	土	あゆみファミリーデー(10:00~14:00)				
21	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
22	火	紫芋チップ お茶	おかゆ/豚肉とじゃが芋の煮物 ブロッコリーと人参煮 ほうれん草のみそ汁/フルーツ	米/豚肉・じゃが芋 ブロッコリー・人参・玉葱 ほうれん草/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜
23	水	りんご お茶	おかゆ/鮭と玉葱煮 南瓜煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/鮭・玉葱・ブロッコリー 南瓜・人参 豆腐/バナナ	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋
24	木	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鶏ミンチと南瓜煮 さつま芋の煮物 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/鶏ミンチ・南瓜 さつま芋・人参 玉葱/りんご	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー
25	金	紫芋チップ お茶	おかゆ/じゃが芋のそぼろ煮 ほうれん草の煮浸し 人参のみそ汁/フルーツ	米/豚ミンチ・じゃが芋 ほうれん草・玉葱 人参/バナナ	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参
26	土	赤ちゃんせんべい お茶	豚肉と小松菜おじや 白菜のみそ汁/フルーツ	米/豚肉・小松菜・玉葱 白菜・人参/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋
28	月	紫芋チップ お茶	おかゆ/鮭と小松菜煮 大根と人参の煮物 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/鮭・小松菜・玉葱 大根・人参 キャベツ/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜
29	火	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鶏ミンチと玉葱の煮物 さつま芋の煮物 南瓜のみそ汁/フルーツ	米/鶏ミンチ・玉葱・キャベツ・人参 さつま芋 南瓜/りんご	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー
30	水	りんご お茶	おかゆ/豚肉と大根の煮物 白菜とほうれん草の煮浸し 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/豚肉・大根・人参 白菜・ほうれん草 豆腐/バナナ	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋
31	木	紫芋チップ お茶	おかゆ/鯛の煮付け キャベツと玉葱煮 じゃが芋のみそ汁/フルーツ	米/鯛 キャベツ・玉葱・人参 じゃが芋/りんご	豆腐粥 お茶	米・豆腐

- ※ 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。