



平成30年

5月の献立

認定こども園 ほそだ

1・3・5週

曜	日	朝のおやつ	材料名	主食・フルーツ	3時のおやつ
月	14 28	あずきクラッカー	カレーライス ブロッコリーとコーンのソテー もやしのナムル	ごはん オレンジ	牛乳 ねじりん棒 ミレービスケット
火	1 15 29	畑のクラッカー	さげのごま焼き 小松菜の煮浸し きやべつの味噌和え 豆腐の中華スープ	ごはん バナナ	牛乳 チーズ蒸しパン 小麦粉・BP チーズ・豆乳
水	30	ミレービスケット	肉じゃが 厚揚げの甘酢ソース 切干大根のサラダ もやしのみそ汁	ごはん バナナ	牛乳 お好み焼き 小麦粉・きやべつ・豆腐 お好みソース・鰹節
木	17 31	ひじきスティック	鶏肉のマーメレード煮 ピーマンのきんぴら 南瓜のサラダ ほうれん草のみそ汁	ごはん りんご	牛乳 ミルクスティック 昆布あられ
金	18	野菜スティック	さばのかば焼き 炒り豆腐 胡瓜とツナの酢の物 麩のみそ汁	ごはん オレンジ	牛乳 水ようかん 寒天・あんこ
土	19	ポップコーン	和風スパゲティ ブロッコリーとツナのサラダ 豆腐のみそ汁	スパゲティ バナナ	牛乳 紫芋チップ 畑のクラッカー

2・4週

月	7 21	ミレービスケット	ねぎ塩チキン ツナマヨソテー もやしのごま和え 大根のみそ汁	ごはん りんご	牛乳 野菜スナック 牛乳かりんとう
火	8 22	胚芽スティック	あじの大葉焼き 挽き肉とじゃが芋の炒め物 人参の和え物 春雨スープ	ごはん バナナ	お茶・ミレービスケット りんごヨーグルト スキムミルク りんごジャム
水	9 23	畑のクラッカー	生姜焼き きやべつの炒め煮 もやしのサラダ しめじのみそ汁	ごはん りんご	牛乳・パリアリスナック 餃子の皮・ツナ缶 玉葱・コーン・マヨドレ チーズ・パセリ
木	10	ひじきスティック	さわらの味噌マヨ焼き 厚揚げの生姜炒め わかめの酢の物 豆腐のすまし汁	ごはん オレンジ	牛乳 きなこウエハース 紫芋チップ
金	11 25	ねじりん棒	野菜ラーメン 南瓜の煮付け ほうれん草のおかか和え	中華麺 バナナ	牛乳・メロンパントースト 食パン・小麦粉 バター・レモン汁
土	12 26	ポップコーン	そぼろご飯 きやべつのサラダ じゃが芋のみそ汁	ごはん オレンジ	牛乳 動物ビスケット カレーねじりん棒
こ ら い ん ち ほ り	2	ミレービスケット	ゆかりごはん ハンバーグ さつま芋チップス 三色サラダ わかめのみそ汁	ごはん オレンジ	牛乳 中華おこわ もち米・豚挽肉・人参 筍・干し椎茸・ごま油
ラ ン チ デ ー	24	ひじきスティック	ミックスピラフ 鶏肉のカレー焼き じゃが芋のトマト煮 みかんサラダ コンソメスープ	ごはん バナナ	牛乳 レモンケーキ 小麦粉・BP・レモン 牛乳・バター・ヨーグルト

- ☆マヨネーズドレッシング(マヨドレ)は鶏卵を使用していません。卵アレルギーのお子様も食べることができます。
- ☆だし汁は、昆布、いりこ、かつお、あじ、さばでとっています。
- ☆調味料は記載以外に、だし汁・砂糖・醤油・みりん・酒・塩・植物性油・酢・片栗粉・鶏ガラスープの素を使用しています。
- ☆延長保育はお茶と駄菓子又はおにぎりを提供します。
- ☆BPIはベーキングパウダーです。

