



2019年度5月

福)五和会 大津保育園

# 献立表

日	曜	午前のおやつ	クッキング	材料名	3時おやつ	
7	火	せんべい お茶		<b>こいのぼりランチ</b>	こいのぼりクッキー ぶどうジュース	
8	水	ふかいもち 牛乳		米飯 鶏肉の照り焼き ビーマンのツナ和え もやしのみそ汁 パナナ	ココア蒸しパン お茶	
9	木	ビスケット お茶		たけのこごはん 魚フライミックスソース かみかみ和え 里芋と 小松菜のみそ汁 黄桃	じゃがいもとしらすのおやき 自家製飲むヨーグルト	
10	金	乳酸菌飲料	出前クッキング もも	米飯 ひき肉とひじきのカップ蒸し もやしサラダ 春野菜スープ オレンジ	フルーツ白玉	
13	月	せんべい 牛乳	出前クッキング うめ	みそ焼き肉丼 カニカマ入りドレッシングサラダ わかめスープ パナナ	ブラウニース お茶	
14	火	ビスケット お茶		米飯 キャベツのメンチカツ マカロニサラダ 油揚げのみそ汁 チーズ	プリン	
15	水	スティック人参 お茶		米飯 魚のカレーマヨネーズ焼き 野菜のごまみそ和え えのきとチンゲン菜のすまし汁 りんご	甘納豆の抹茶ケーキ ミルクティー	
16	木	乳酸菌飲料		米飯 変わりローストチキン コールスローサラダ コーンスープ オレンジ	サイコロラスク お茶	
17	金	せんべい お茶	出前クッキング 土っ子	<b>リクエストメニュー&lt;たんぼ職員&gt;</b>	自家製ヨーグルト	
18	土	<b>親子ふれあい*持ち帰り給食</b>				
20	月	ビスケット お茶		米飯 ちくわの三色揚げ もやしと人参の和え物 きやべつのみそ汁 パナナ	カナッペ お茶	
21	火	バナナ 牛乳	出前クッキング 水っ子	米飯 まぐろの竜田揚げ かぼちゃのサラダ たまねぎのみそ汁 甘夏みかん	豆腐団子 お茶	
22	水	乳酸菌飲料		米飯 若鶏の緑茶オープン焼き 春雨フルーツサラダ じゃがいもの洋風煮 オレンジ	<b>5月お誕生ケーキ</b> 菓子 紅茶	
23	木	<b>春の遠足</b>				
24	金	せんべい お茶		<b>おたのしみ弁当</b>	カントリークッキー スキムミルク抹茶 菓子	
25	土	<b>土曜給食</b>				
27	月	乳酸菌飲料		米飯 焼き魚 ちくわときゅうりの青のり和え 五目みそ汁 りんご	<b>お菓子屋さん</b>	
28	火	ビスケット お茶		肉みそうどん 豆菜サラダ パナナ	シュガーラスク ココア	
29	水	スティック人参 お茶		米飯 肉団子の甘辛煮 切り干し大根のツナマヨ和え 豚汁 オレンジ	いもっちゃんご 牛乳	
30	木	せんべい お茶		米飯 鶏肉のマーレード焼き ケチャップのスパゲティサラダ かき玉汁 甘夏みかん	米パフクッキー 自家製飲むヨーグルト	
31	金	ビスケット お茶	出前クッキング 太陽っ子	いなり寿司 ほうれん草の粉チーズ和え 田舎汁 ミニゼリー	バナナケーキ 牛乳	

	1人当り kcal	タンパク g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	A μg	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g	食塩 g
3才以上児	587	21.2	17	195	2.5	163	0.32	0.41	40	4.5	1.8
目標量	574	23	15.9	259	2.4	202	0.31	0.36	18	4.6	1.9
充足率(%)	102	92	107	75	104	81	103	114	222	98	95
3才未満児	524	18.1	14.5	197	2.2	161	0.28	0.39	38	4	1.5
目標量	462	18.5	12.8	212	2.3	187	0.25	0.27	18	3.7	1.6
充足率(%)	113	98	113	93	96	86	112	144	211	108	94

\* 都合により献立を変更する場合がありますがご了承ください。

**金芽米を導入しました！**

4月のしよくじだよりでもお知らせしましたが  
いよいよ大津保育園も4月16日より金芽米を  
導入しました。

ごはんの大好きな子どもたちにも好評なようで  
「あまい、あまい。」と喜んで食べてくれました。子ども  
たちの言葉に、これは間違いないと給食員の顔もほ  
ころびました。

**おたのしみ弁当 5月24日(金)**

給食で作ったごはんやおかずを持参したお弁当箱に  
自分で詰めます。毎月お楽しみ弁当の日があります  
ので、忘れないよう空のお弁当箱を包みに入れて  
持たせて下さい。お弁当箱に詰めると色々な所  
行って食べる楽しさがあります。  
(ふじ・つばき・さくら・うめ)





# しょくじだより



こんにちは、きゅうしょくです。

入園・進級から1ヶ月になります。ご家庭でのお子さんの様子はいかがですか？

何でも好き嫌いなく、おいしく楽しく食べられるのが一番ですが、園の給食には初めて食べるもの、苦いものやすっぱいもの、食べにくいけれど体に良いものなど、子どもたちの苦手な食材も取り入れています。「好き嫌いをなくし、残さず食べる」というよりは、「好きなもの・食べたいものを増やしていく」という考えのもと、楽しい雰囲気の中での食事にしたいと思っています。長い目でその子の食の体験の広がりを見守っていきたいと思います。



## ★5月のイベント★

5月7日(火)  
こいのぼりランチ



元気いっぱいの子どもに育つように、給食はお祝いのお子さまランチを作ります。ランチの中にこいのぼりが泳いでいます。どこにいるかさがしてね。おやつのかいのぼりクッキーもおたのしみに！

出前クッキング



恒例となりました出前クッキング。今年も調理員3人張り切っています。子どもたちの目の前でホットケーキを焼き、好きなトッピングを自分で選んで、楽しく食べます。



アンパンマン

ランチ(4/19)



「じぶんでつくってみようシリーズ」第1回目はアンパンマンランチでした。思い思いの顔ができあがると「みて、みてー！」と大満足の子もたち。おやつまんじゅうもかわいいと大好評でした。



トロピカル

ゼリー屋さん(4/18)



毎年大好評のトロピカルゼリー屋さん。キラキラのゼリーはとっても魅力的なようです。緊張してなかなか笑顔が見られなかった新入さんもニコニコでたくさんおかわりしてくれました。



土っ子・水っ子・太陽っ子は昨年引き続き、畑で収穫した野菜を使ってクッキングを行います。4月はスナップエンドウをゆでて食べました。「あまーい！」「おいしい！」と野菜の自然の甘さを満喫しました。お友だちに「どうぞ。」と振る舞う場面もあり、ほのぼのとしたひとときでした。





