

5月 給食だより

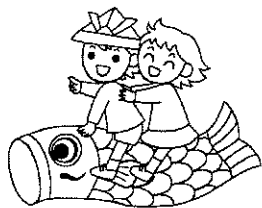
新松尾台保育園

日付	献立	材 料 名			午後おやつ
		血や肉や骨になるもの	熱や力になるもの	体の調子を整えるもの	
1(土)	牛丼 お茶	牛乳 牛肉	米(七分), 植物油 三温糖 本みりん	にんじん 玉ねぎ 青ねぎ	お菓子 牛乳
6(木)	ごはん、魚のフライ 醤油フレンチ、ポテトスープ	牛乳 魚	米(七分), 植物油 上白糖, ごま油 じゃがいも, パン粉	にんじん, きゅうり はくさい, キャベツ パセリ, 果物	果物 お菓子 牛乳
7(金)	ごはん、豆腐の小判揚げ ひじきの煮付け、ほうれん草のみそ汁	牛乳, 木綿豆腐, 鶏ひき肉 ちりめんじゃこ, 油揚げ 干ひじき(乾), みそ	米(七分), かたくり粉 揚げ油, 植物油 三温糖	にんじん, みつば ほうれん草, 玉ねぎ えのきたけ, 果物	果物 お菓子 牛乳
8(土)	中華丼 お茶	牛乳 豚肉	米(七分) 植物油 かたくり粉	にんじん, はくさい 青ねぎ しょうが	お菓子 牛乳
10(月)	ごはん、肉豆腐 キャベツのみそ汁	牛乳, 牛肉 木綿豆腐 みそ	米(七分), 植物油 三温糖 もちふ	玉ねぎ, キャベツ にんじん, 青ねぎ 果物	フルーツゼリー 牛乳
11(火)	みそラーメン 醤油フレンチ	牛乳, 豚肉 みそ きな粉	中華めん(ゆで), ごま油 上白糖, 強力粉 植物油, 揚げ油	にんじん, もやし 青ねぎ, ホルモン きゅうり, キャベツ	揚げパン (きな粉) 牛乳
12(水)	豆ごはん、鶏肉のから揚げ きゅうりのしらす和え、大根のみそ汁	牛乳, 鶏肉 しらす干し みそ	米(七分) かたくり粉 揚げ油	うすいえんどう豆, きゅうり 大根, 玉ねぎ 青ねぎ, 果物	ヨーグルト 果物
13(木)	和風スパゲティー コーンスープ	牛乳 ベーコン 刻みのり	スパゲティー, 植物油 かたくり粉, 薄力粉 上白糖	にんじん, 玉ねぎ ぶなしめじ, クレム パセリ	にんじんの 蒸しケーキ 牛乳
14(金)	ごはん、チキンカレースープ 野菜ソテー	牛乳 鶏肉	米(七分), じゃがいも 植物油, 薄力粉 三温糖	にんじん, 玉ねぎ キャベツ ホルモン	お菓子 牛乳
15(土)	牛丼 お茶	牛乳 牛肉	米(七分), 植物油 三温糖 本みりん	にんじん 玉ねぎ 青ねぎ	お菓子 牛乳
17(月)	ごはん、魚のムニエル 粉ふき芋、野菜スープ	牛乳 魚	米(七分), 薄力粉 植物油 じゃがいも	パセリ, キャベツ にんじん, セリ 玉ねぎ	プリン 牛乳
18(火)	ごはん、豚肉のしょうが焼き キャベツのごま和え、豆腐のみそ汁	牛乳, 豚肉 木綿豆腐 みそ	米(七分), 本みりん 植物油, 白ごま 上白糖	しょうが, キャベツ にんじん, 玉ねぎ 青ねぎ	コーンフレーク 牛乳
19(水)	ごはん、鶏団子と高野の煮物 じゃがいものみそ汁	牛乳, 鶏ひき肉 高野豆腐, みそ コンデンス乳	米(七分), 植物油 細目パン粉, 上白糖 じゃがいも, 食パン	玉ねぎ, にんじん そらまめ 青ねぎ	練乳サンド 牛乳
20(木)	みそラーメン 醤油フレンチ	牛乳, 豚肉 みそ きな粉	中華めん(ゆで), ごま油 上白糖, 強力粉 植物油, 揚げ油	にんじん, もやし 青ねぎ, ホルモン きゅうり, キャベツ	揚げパン (きな粉) 牛乳
21(金)	ごはん、豆腐の小判揚げ ひじきの煮付け、ほうれん草のみそ汁	牛乳, 木綿豆腐, 鶏ひき肉 ちりめんじゃこ, 油揚げ 干ひじき(乾), みそ	米(七分), かたくり粉 揚げ油, 植物油 三温糖	にんじん, みつば ほうれん草, 玉ねぎ えのきたけ, 果物	果物 お菓子 牛乳
22(土)	中華丼 お茶	牛乳 豚肉	米(七分) 植物油 かたくり粉	にんじん, はくさい 青ねぎ しょうが	お菓子 牛乳
24(月)	ごはん、肉豆腐 キャベツのみそ汁	牛乳, 牛肉 木綿豆腐 みそ	米(七分), 植物油 三温糖 もちふ	玉ねぎ, キャベツ にんじん, 青ねぎ 果物	フルーツゼリー 牛乳
25(火)	ごはん、魚のフライ 醤油フレンチ、ポテトスープ	牛乳 魚	米(七分), 植物油 上白糖, ごま油 じゃがいも, パン粉	にんじん, きゅうり はくさい, キャベツ パセリ, 果物	果物 お菓子 牛乳
26(水)	豆ごはん、鶏肉のから揚げ きゅうりのしらす和え、大根のみそ汁	牛乳, 鶏肉 しらす干し みそ	米(七分) かたくり粉 揚げ油	うすいえんどう豆, きゅうり 大根, 玉ねぎ 青ねぎ, 果物	ヨーグルト 果物
27(木)	和風スパゲティー コーンスープ	牛乳 ベーコン 刻みのり	スパゲティー, 植物油 かたくり粉, 薄力粉 上白糖	にんじん, 玉ねぎ ぶなしめじ, クレム パセリ	にんじんの 蒸しケーキ 牛乳
28(金)	ごはん、チキンカレースープ 野菜ソテー	牛乳 鶏肉	米(七分), じゃがいも 植物油, 薄力粉 三温糖	にんじん, 玉ねぎ キャベツ ホルモン	お菓子 牛乳
29(土)	ミートサンド 牛乳	鶏ひき肉 牛乳	食パン 植物油 薄力粉	にんじん 玉ねぎ	お菓子 牛乳
31(月)	ごはん、魚のムニエル 粉ふき芋、野菜スープ	牛乳 魚	米(七分), 薄力粉 植物油 じゃがいも	パセリ, キャベツ にんじん, セリ 玉ねぎ	プリン 牛乳

行事などの都合により献立が変更になる場合があります

「いただきます」「ごちそうさま」のころ

私たちは食前と食後に「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしますが、この言葉には動物や野菜などの命を「いただきます」という感謝や、それらを育ててくれる人、運んでくれる人、調理してくれる人などへのお礼の気持ちがこめられています。



子どもが自分から「いただきます」「ごちそうさま」と言えるようになるのは時間がかかることだと思いますが、大人も一緒にあいさつし、習慣づけることで「ありがとう」の気持ちを育てていきましょう。

いただきます



ごちそうさまでした

