

# 5月の献立



令和6年度武豊町立保育園

日	曜日	献立	赤く血や肉になるもの	緑々からの調子を整えるもの	黄く力や体温となるもの	10時おやつ
			魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	15時のおやつ
1	水	ごはん 鮭の塩焼き/味噌汁 ひじきのマヨサラダ	けずり節,油揚げ 鮭の塩焼き ツナ油煮	だし昆布,しめじ,わかめ,玉葱 ほしひじき,胡瓜,キャベツ,人参	精白米 マヨネーズ	はなはなせんべい (乳)菓子 (幼)柏餅
2	木	なめだけとツナのごはん 麩とわかめの吸い物 春雨サラダ	ツナ油煮 けずり節	なめだけ,グリーンピース缶 だし昆布,わかめ みかん缶,胡瓜	精白米 花ふ,そうめん はるさめ,ごま油,三温糖	紫芋チップ アンパンマンあげせんべい
7	火	肉うどん 和風ポテトサラダ コア	けずり節,鶏肉 うずら卵 コア	だし昆布,葱,干し椎茸 玉葱,胡瓜,人参 えのきたけ	花ふ,うどん じゃがいも,マヨネーズ	ビスコ ベジだべる
8	水	米粉パン 魚のケチャップ和え/キャベツ コンソメスープ	かじき ベーコン	キャベツ 玉葱,人参,しめじ	米粉パン 片栗粉,揚げ油,三温糖 サラダ油	おこめせん 菓子 牛乳
9	木	チキンと大豆のカレー 玉ねぎドレッシングサラダ ヤクルト	大豆,鶏肉 ツナ油煮 ヤクルト	トマト缶,玉葱,人参,しめじ もやし,胡瓜 グリーンピース缶	サラダ油,精白米 三温糖,ごま油 グリーンピース缶	動物ビスケット ○☆白玉入りフルーツボンチ (乳)白玉無し
10	金	ピースごはん 五月汁 ごま和え どうぶつえんゼリー	けずり節,豆腐 油揚げ	グリーンピース,さやいんげん だし昆布,人参,ごぼう もやし,キャベツ 干し椎茸,葱	精白米 白すりごま,三温糖	きなこもち ふわっとえび味 しるこサンド
11	土	ランチパック (いちご・ツナ) ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ ヨーグルト,牛乳		ランチパック (いちご) ランチパック (ツナ)	玄米ほんせん醤油味
13	月	ごはん 回鍋肉 花サラダ	豚肉 かまぼこ,うずら卵	玉葱,しめじ,たけのこ キャベツ,ピーマン もやし,胡瓜,人参	精白米 三温糖,サラダ油	ふわふわチップじゃがいも味 アンパンマンキャラメルコーン
14	火	黒パン スパゲティのミートソース グリーンサラダ	豚挽肉	トマトピューレーコーン缶 玉葱,しめじ,にんにく,トマト缶 キャベツ,胡瓜,アスパラガス	黒パンスパゲティ バター,小麦粉,オリーブ油 三温糖,サラダ油	オレンジ コーンフレーク
15	水	ツナそぼろ丼 かき卵汁 チーズキッス	ツナ油煮 けずり節,豆腐,卵 チーズキッス	コーン缶,グリーンピース缶 だし昆布,えのきたけ,人参,葱 しょうが	サラダ油,三温糖 片栗粉 白いりごま,精白米	菓子 (乳)おやつカステラ ☆(幼)かわりくすもち
16	木	ごはん コロッケ/キャベツ 味噌汁	豚挽肉,卵 けずり節,油揚げ	キャベツ 人参,玉葱 だし昆布,しめじ,わかめ	精白米 揚げ油,じゃがいも パン粉,小麦粉,三温糖	ミルクスティック ミニクーリッシュパニラ
17	金	三色丼 吸い物 おかか和え	錦糸卵,鶏挽肉 けずり節,豆腐 かつお節	胡瓜,しょうが だし昆布,わかめ,しめじ 人参,もやし,キャベツ	精白米,サラダ油,三温糖	ソフトせんべい ちょこっとロールミルク
18	土	おにぎり (さけ・かつお) ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり (さけ) おにぎり (かつお)	さやえんどうしお味ミニ
20	月	ごはん 吉野汁 切り干し大根のソース炒め	けずり節,鶏肉 豚肉,ちくわ	キャベツ,あおのり,わかめ だし昆布,えのきたけ,人参 切干しだいこん,玉葱	精白米 片栗粉 サラダ油	きな粉ウエハース (乳)パピコミニ (幼)パピコ
21	火	スナックスティック しょうゆラーメン パンパンジーサラダ	鶏肉,かまぼこ 鶏ささみ	もやし,葱,コーン缶 キャベツ,胡瓜,人参	スナックスティック 中華めん,白すりごま 三温糖,練りごま,ごま油	アンパンマンソフトせんべい ☆カルピスヨーグルト
22	水	米粉パン カレーシチュー コーンサラダ	豚肉,牛乳	人参,玉葱,しめじ 胡瓜,コーン缶,キャベツ	米粉パン,マカロニ バター,小麦粉,じゃがいも サラダ油,三温糖	白い風船ミルククリーム アンパンマンぶくじゃが
23	木	ごはん からあげ/ゆかり和え 春雨スープ	鶏肉	キャベツ,胡瓜,人参 しょうが,にんにく わかめ,えのきたけ,しめじ	精白米 片栗粉,揚げ油 はるさめ	ふわふわ桜えびせんべい パン 牛乳
24	金	ツナピラフ 豆乳のクリームスープ ドレッシングサラダ	ツナ油煮 ロースハム,豆乳	人参,しめじ,グリーンピース缶 玉葱,アスパラガス キャベツ,もやし,コーン缶,胡瓜	バター,精白米 じゃがいも,片栗粉 サラダ油,三温糖	カリボテスナック (乳)ねじねじ (幼)芽けんぴ
25	土	ランチパック (いちご・ハム) ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ ヨーグルト,牛乳		ランチパック (いちご) ランチパック (ハム)	こつぷっこ
27	月	ハヤシライス パイナップルサラダ ももゼリー	豚肉 ロースハム	人参,しめじ,グリーンピース缶 キャベツ,胡瓜,玉葱 トマト缶,パイン缶	精白米,三温糖,サラダ油	ソーセージ (乳)豆乳ドーナツ ☆(幼)豆腐入りみたらし団子
28	火	○スナックスティック 冷やし中華そば 野菜スティック	錦糸卵,ロースハム	みかん缶 胡瓜,人参	スナックスティック サラダ油,中華めん,ごま油 マヨネーズ三温糖	ねじねじ マリー 牛乳
29	水	シーフードライス ジュリアンスープ メロン	いか,ベーコン,むきえび	玉葱,人参,しめじ キャベツ,セロリ メロン	精白米,バター,サラダ油	菓子 (乳)小丸,純せんべい (幼)きらすあげしお
30	木	ごはん ヒレカツ/キャベツ 味噌汁	豚ヒレ肉,卵 けずり節,豆腐	えのきたけ,玉葱 だし昆布,わかめ,人参	精白米 小麦粉,パン粉 揚げ油,三温糖	ふわふわチップ人参味 シューアイス
31	金	ピピンパ わかめスープ そら豆の塩ゆで	豚肉,錦糸卵	にんにく,しょうが,胡瓜 わかめ,人参,葱,えのきたけ そらめ,もやし	サラダ油,三温糖,ごま油 白いりごま 精白米	おからスナックかぼちゃ味 ロアンヌ 牛乳

\* 物価高騰に伴い材料が値上がりしていますが、現在値上がり分は武豊町で支援しています

\* 材料の入荷により献立を変更することがあります

\* ☆マークは手作りおやつの日/○マークは給食のサンプル展示の日/

\* …年長のみ/ (乳)…乳児 / (幼)…幼児

～ 4月8日(月)に使用した食材の産地です (献立: チキンライス, コンソメスープ, ももゼリー) ～

食材	鶏肉	キャベツ	玉葱	人参
産地	国産	愛知	北海道	徳島

# 食育だより



令和6年度武豊町立保育園 No. 2

## ちまきと柏餅

5月5日はこどもの日で「端午の節句」。

もともと中国から伝わった五節句の一つで、ちまきや柏餅を食べます。ちまきは中国の聖人「屈原」の忌日が5月5日にあたり、とむらうためにお米を笹で巻いて蒸したものを供えたのが始まりといわれています。

柏は、新芽が出るまで葉が落ちないことから後継者が絶えない縁起の良い木であり、また葉の強い香りが邪気を払うとされ、餅を柏の葉に巻いて食べる風習が生まれたといわれています。

保育園では、5/1(水)15時のおやつで柏餅を提供します。(幼児のみ)

## 有機農業で作った野菜

知多半島では、様々な農家さんが可能な限り農薬を使わない手法で野菜や果物を栽培しています。

有機農業の推進、地産地消への寄与、有機農業への理解の促進を目的として、保育園および小中学校で今年度は年に数回、「有機農業で作った野菜」を給食に使用します。

第一弾は「玉葱」です。  
5/16(木)の給食「コロッケ」「みそ汁」に使用します。

## 5月のメニュー

### ☆ 冷やし中華そば ☆



◀ 材料 4人分 ▶

・ 卵	2個	・ ごま油	大さじ1
・ サラダ油	適量	・ 醤油	大さじ2
・ ロースハム	4枚	・ 酢	大さじ1.5
・ 人参	1/2本	・ 中華スープ	小さじ1.5
・ きゅうり	1本	・ 三温糖	大さじ2.5
・ みかん缶	小1缶	・ 塩	少々
・ 生中華麺	4人分	・ 水	320cc

◀ 作り方 ▶

- ① 人参はせん切りにし、茹でる
- ② ハム、きゅうりはせん切りにする
- ③ 卵は錦糸卵にする
- ④ 中華スープ、三温糖、しょうゆ、酢を合わせて火にかける  
最後にごま油を加えて混ぜ、冷やしておく
- ⑤ 中華そばはゆでて、冷水でぬめりを取り、  
ごま油少々(分量外)を加えて混ぜる
- ⑥ 中華そばの上に人参、ハム、きゅうり、卵、みかん缶を飾り、④をかける

5/28(火)

サンプル展示メニューです

