


船堀中央保育園 平成29年度5月（皐月）献立表

目標：仲良く食べよう

- ・徐々に新しい食材、献立を取り入れる
- ・野菜の種類を増やしていき、色彩が豊かになるようにする
- ・友だちや保育者と楽しく仲良く食事ができるようにする

- * 乳児には午前中、牛乳等がです。
- * 納入状況により献立を変更する場合がありますのでご了承下さい。
- *  はクッキング活動を行う予定です。

曜日	月	火	水	木	金	土
日	1	2	3	4	5	6
予定						
昼食	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・カジキピカタ ・ポテトサラダ ・小松菜と玉葱の味噌汁 ・バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・胚芽ご飯 ・鶏肉とアスパラの甘辛炒め ・キャベツのおかか和え ・春かぶと若布の味噌汁 ・ヨーグルト 				<ul style="list-style-type: none"> ・ツナチャーハン ・春雨サラダ ・中華スープ ・バナナ
午後のおやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・グリーンピースケーキ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・鯉のぼりご飯 ・麦茶 				<ul style="list-style-type: none"> ・ビスケット ・牛乳
日	8	9	10	11	12	13
予定	身体測定（3、4、5歳児）	体育指導・身体測定（0、1、2歳児）	避難訓練・健康診断（0歳児、3、4、5歳児）		ファミリーデー（母の日）	
昼食	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・肉じゃが ・アスパラのツナ和え ・茄子と油揚げの味噌汁 ・りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ・筍とグリーンピースのあんかけ丼 ・切干大根のさっぱりサラダ ・玉葱とえのきのかき玉汁 ・フルーツゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鮭の黄金焼き ・アスパラの金平 ・キャベツとしめじの味噌汁 ・バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ピースご飯 ・鯖の塩焼き（付）大根おろし、レモン ・ほうれん草としめじのお浸し ・大根と油揚げの味噌汁 ・りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ・ボークカレー ・カリカリじゃこのサウー漬け ・ベイザンヌスープ ・メロン 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鮭の塩焼き ・キャベツと油揚げの煮浸し ・大根としめじの味噌汁 ・オレンジ
午後のおやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・アスパラとベーコンの和風スパゲッティ ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・ハムと胡瓜のサンドイッチ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏五目おにぎり ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・若布そうめん ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャムパン ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・バームクーヘン ・牛乳
日	15	16	17	18	19	20
予定			誕生会	カウンセリング		運動会
昼食	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・カジキピカタ ・おからサラダ ・小松菜と玉葱の味噌汁 ・バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・胚芽ご飯 ・鶏肉とアスパラの甘辛炒め ・キャベツのおかか和え ・春かぶと若布の味噌汁 ・ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・大きなおうちナポリタン ・カレー風味のマセドアンサラダ ・ビーンズスープ ・フルーツボンゼリー ・ヨーグルトドリンク 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉と春キャベツの焼きうどん ・南瓜の甘露 ・アスパラの胡麻和え ・豆腐となめこの味噌汁 ・オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鯖の胡麻味噌焼き ・胡瓜と桜えびの酢の物 ・金時豆の甘露 ・大根としめじのすまし汁 ・夏みかん 	<ul style="list-style-type: none"> ・タコライス ・春雨サラダ ・中華スープ ・バナナ
午後のおやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・グリーンピースケーキ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・こぎつねご飯 ・空豆 ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・プリンアラモード ・レモンティー 	<ul style="list-style-type: none"> ・バナナマフィン ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・ウインナーパン ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・ビスケット ・牛乳
日	22	23	24	25	26	27
予定	造形		郷土食～「静岡」～	健康診断（0、1、2歳児）		
昼食	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・肉じゃが ・アスパラのツナ和え ・茄子と油揚げの味噌汁 ・りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ・筍とグリーンピースのあんかけ丼 ・切干大根のさっぱりサラダ ・玉葱とえのきのかき玉汁 ・フルーツゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・さくらごはん ・桜えびと茶葉のかき揚げ ・青梗菜のしらす和え ・ところん ・国産汁 ・ニューサマーオレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ピースご飯 ・鯖の塩焼き（付）大根おろし、レモン ・ほうれん草としめじのお浸し ・大根と油揚げの味噌汁 ・りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ・ボークカレー ・カリカリじゃこのサウー漬け ・ジュリエンスープ ・メロン 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鮭の塩焼き ・キャベツと油揚げの煮浸し ・大根としめじの味噌汁 ・オレンジ
午後のおやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・アスパラとベーコンの和風スパゲッティ ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・ハムと胡瓜のサンドイッチ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・富士山チーズケーキ ・緑茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・若布そうめん ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャムパン ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・バームクーヘン ・牛乳
日	29	30	31	<h3>～静岡県～</h3> <p>日本一の山、富士山がたたずむ静岡県。豊かな自然の恵を受け、お茶やわさび、桜えびなどをはじめとした多くの魅力的な食材があります。「お茶といえば静岡」と言われるほど日本茶の産地として有名で、生産量も国内最大を誇ります。また日本一深いと言われる駿河湾では、地形や黒潮の流れから様々な魚類が息絶しており、豊かな漁場となっています。こうして温暖な気候に恵まれている特徴も相まって、四季折々の多彩な食材が育まれています。その品目数は全国トップに位置し、静岡県は食材の宝庫と言われています。</p> 		
予定			野菜の日			
昼食	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉と春キャベツの焼きうどん ・南瓜の甘露 ・アスパラの胡麻和え ・豆腐となめこの味噌汁 ・オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鯖の胡麻味噌焼き ・胡瓜と桜えびの酢の物 ・金時豆の甘露 ・豆腐となめこのすまし汁 ・夏みかん 	<ul style="list-style-type: none"> ・麦ご飯 ・ひじき入り豆腐の落とし揚げ ・胡瓜ともやしの梅肉和え ・若竹味噌汁 ・フルーツゼリー 			
午後のおやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・バナナマフィン ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・チーズおかかおにぎり ・麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ・新じゃがバター ・牛乳 			