

5月の行事・予定こんだて

出合保育園

月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
*親子丼 *春雨サラダ *みそ汁 ・バナナ	・ごはん *さわらの西京焼き *スナッPEndウの ツナマヨ和え *ごま酢サラダ *すまし汁	憲法記念日	みどりの日	こどもの日	お弁当日
≪鶏もも肉、卵、新玉ねぎ、人参、青ねぎ≫ ≪春雨、もやし、人参、きゅうり、わかめ、ハム、ごま≫ ≪木綿豆腐、油揚げ、長ねぎ≫	≪さわら≫ ≪スナッPEndウ、ツナ、玉ねぎ≫ ≪春キャベツ、もやし、人参、小松菜、ごま≫ ≪わかめ、えのき、ふ≫				
・牛乳 ・もちもちホットケーキ	・牛乳 ・お菓子 ・オレンジ				・牛乳 ・お菓子
8	9	10	11	12	13
書き方	書き方 ECC	和太鼓指導 ECC	体育指導 スポーツクラブ		
・ごはん *鮭の塩焼き *ごま和え *切干大根煮 *具だくさんみそ汁 ・いちご	*富士宮焼きそば *青菜のサラダ *わかめスープ ・オレンジ 食文化DAY In 静岡	・ごはん *カレイの煮付け *おひたし *スタミナ納豆 *みそ汁 ・バナナ	・ごはん *麻婆豆腐 *卵と野菜の炒め物 *中華スープ	*カレーライス ・ゆで卵 *オーロラサラダ ・オレンジ	*牛丼 *みそ汁 ・バナナ
≪鮭≫ ≪もやし、小松菜、ごま≫ ≪切干大根、人参、油揚げ≫ ≪木綿豆腐、大根、人参、ごぼう、こんにゃく、青ねぎ≫	≪中華麺、豚肩ロース、新玉ねぎ、人参、春キャベツ、もやし≫ ≪小松菜、チンゲン菜、人参、新玉ねぎ≫ ≪わかめ、えのき、長ねぎ≫	≪カレイ≫ ≪もやし、人参、かつお節≫ ≪納豆、鶏ひき肉、小松菜、白菜、人参、新玉ねぎ≫ ≪里芋、ごぼう、新玉ねぎ≫	≪豚ひき肉、木綿豆腐、新玉ねぎ、人参、ピーマン、干しいたけ、青ねぎ≫ ≪卵、チンゲン菜、人参、もやし≫ ≪春雨、白菜、たけのこ≫	≪牛肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、グリーンピース≫ ≪キャベツ、人参、きゅうり、コーン≫	≪牛肉、ごぼう、新玉ねぎ≫ ≪じゃがいも、人参、木綿豆腐、長ねぎ≫
・牛乳 ☆こいのぼりクッキー	・牛乳 ☆さくらえびのおにぎり	・牛乳 ☆たまごサンド	・牛乳 ☆フルーツヨーグルト	・牛乳 ・いりこ ・お菓子	・牛乳 ・お菓子
15	16	17	18	19	20
書き方	ECC 体験(年中・年長)	音楽指導 ECC 体験(年少)	絵画指導(4歳) スポーツクラブ		
・ロールパン *鶏と大豆のトマト煮 *フレンチサラダ ・バナナ 野菜モリモリDAY	・ごはん *厚揚げのみそ炒め *ささみとひじきの サラダ *すまし汁 ・オレンジ	・ごはん *さばの照り焼き ・ミニトマト *カレービーフン *みそ汁 ・いちご	・ごはん *すき焼き煮 *切り干し大根のサラダ *みそ汁 ・バナナ	・ごはん *さわらの磯辺焼き *アスパラベーコン *新じゃがのサラダ *みそ汁	*炒飯 *もやしのナムル *中華スープ
≪鶏もも肉、大豆、新玉ねぎ、人参、しめじ、新じゃがいも、エリンギ、ブロッコリー≫ ≪春キャベツ、人参、新玉ねぎ、きゅうり、ハム≫ 野菜 128g	≪豚肩ロース、厚揚げ、新玉ねぎ、人参、春キャベツ、しめじ≫ ≪ささみ、ひじき、人参、新玉ねぎ、きゅうり、卵≫ ≪もずく、えのき、青ねぎ、ふ≫	≪さば≫ ≪ビーフン、豚もも肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、干しいたけ≫ ≪木綿豆腐、卵、人参≫	≪牛肉、焼き豆腐、玉ねぎ、人参、白菜、糸こんにゃく、グリーンピース≫ ≪切り干し大根、人参、もやし、きゅうり≫ ≪かぼちゃ、新玉ねぎ、青ねぎ≫	≪さわら≫ ≪アスパラガス、ベーコン、新玉ねぎ≫ ≪新じゃが芋、卵、新玉ねぎ、人参、枝豆≫ ≪そうめん、人参、ごぼう≫	≪鶏もも肉、新玉ねぎ、人参、青ねぎ≫ ≪もやし、人参、きゅうり、ごま≫ ≪えのき、長ねぎ、玉ねぎ≫
・牛乳 ☆おかかの 焼きおにぎり	・ショア ・お菓子	・牛乳 ☆フライドポテト	・牛乳 ☆ごまチーズパウンド	・牛乳 ☆みかんゼリー	・牛乳 ・お菓子

月	火	水	木	金	土
22	23	24	25	26	27
身体測定	身体測定 ECC 絵画指導(5歳)	歯科健康教育(5歳) ECC	体育指導 スポーツクラブ		
*他人丼 *さっぱりサラダ *みそ汁 ・オレンジ	・ごはん *カレイの バター醤油焼き *ソテー *根菜きんぴら *みそ汁	お楽しみメニュー♪ *チキンライス *スパニッシュオムレツ *スパゲティサラダ *コンソメスープ ・パイナップル	・ごはん *鯛の蒸し焼き *ひじきと大豆の煮物 *みそ汁 ・バナナ	・ごはん *ニラ玉炒め *わかめとツナのサラダ *中華スープ ・オレンジ	*和風スパゲティ *コールスロー ・バナナ
《牛肉、卵、玉ねぎ、しめじ、青ねぎ》 《キャベツ、きゅうり、もやし、人参、のり》 《もずく、玉ねぎ、長ねぎ》	《カレイ》 《小松菜、人参、コーン》 《れんこん、ごぼう、人参、さやいんげん》 《さつまいも、玉ねぎ、えのき》 カミカミ DAY	《鶏もも肉、玉ねぎ、人参、コーン》 《卵、じゃが芋、玉ねぎ、ほうれん草、チーズ》 《スパゲティ、人参、玉ねぎ、きゅうり、ハム》 《白菜、エリンギ、パセリ》	《鯛、キャベツ、玉ねぎ、人参、えのき》 《ひじき、大豆、人参、油揚げ、干しいたけ、さやいんげん》 《じゃがいも、しめじ、青ねぎ》	《豚肩ロース、卵、木綿豆腐、玉ねぎ、人参、にら、もやし》 《わかめ、ツナ、玉ねぎ、人参、キャベツ》 《チンゲン菜、えのき、干しいたけ、長ねぎ》	《スパゲティ、鶏むね肉、人参、しめじ、えのき、玉ねぎ》 《キャベツ、人参、コーン》
・牛乳 ☆たまご蒸しケーキ	・牛乳 ・お菓子 ・バナナ	・牛乳 ☆ 黄金パン	・牛乳 ・元気ヨーグルト	・牛乳 ・お菓子 ☆お魅ラスク	・ジョア ・お菓子
29	30	31	☆給食室よりお知らせ☆ ・今月のお弁当日は 6日(土) です。 ・材料調達などの都合により献立が変更する場合がありますので、ご了承ください。 9日(火) 食文化 DAY in 静岡県 ☆富士宮焼きそば コシのある麺、肉かす(豚の背脂を絞った後に残るもの)、イワシの削り粉を使用することが特徴のご当地グルメです☆  ☆さくらえびのおにぎり さくらえびは、静岡県の駿河湾で春と秋に漁獲量が1位となっています！さくらえびは世界中でも駿河湾と台湾でしか獲れない貴重な資源で、このうち春のさくらえびは富士山の雪解け水で育ち、実が大きく甘いのが特徴です。カルシウムたっぷりのさくらえびを、保育園ではおにぎりに混ぜて提供します♪		
・ロールパン *鮭のコーンマヨ焼き *マッシュポテト *青菜のソテー *コンソメスープ	・ごはん *厚揚げの甘酢炒め *じゃこサラダ *みそ汁 鉄分 3.4g ・パイナップル 鉄分 UP DAY	*鶏の照り焼き丼 *かぼちゃサラダ *みそ汁 ・オレンジ			
《鮭、コーン》 《じゃがいも》 《チンゲン菜、小松菜、人参、もやし、ベーコン》 《エリンギ、人参、玉ねぎ》	《厚揚げ、豚肩ロース、人参、玉ねぎ、干しいたけ、たけのこ、ピーマ》 《ちりめんじゃこ、わかめ、玉ねぎ、人参、キャベツ、枝豆》 《卵、えのき、青ねぎ》	《鶏もも肉、玉ねぎ、キャベツ、ごま、のり》 《かぼちゃ、玉ねぎ、人参、きゅうり》 《わかめ、油揚げ、長ねぎ》			
・牛乳 ☆バナナマフィン	・牛乳 ・いりこ ☆卵と塩昆布のおにぎり	・牛乳 ☆きなこマカロニ			

☆献立について☆

8日(月)	こいのぼりクッキー	端午の節句にこいのぼりを飾る理由には、「川の流れて逆らって上昇する鯉のようにたくましい子に育てほしい」という願いが込められています。そんな“こいのぼり”をクッキーにしました！お楽しみに♪🐡
17日(水)	カレービーフン	カレー味に仕上げた、一味違ったビーフンです！
18日(木)	ごまチーズパウンド	ごまとチーズが香ばしいパウンドケーキです♪
24日(水)	黄金パン	子どもたちが大好きなきなこをまぶした揚げパンです！“おうごんパン”と呼び、黄金色のきな粉がまぶされていることから、この名前がつけられています☆

