



平成31年4月25日発行

幼保連携型 市場こども園 62-2044

5月 給食献立予定表

日	曜日	行事	献立名	手作りおやつ	材料 (調味料・だし等を除く)	備考
1	水					
2	木					
3	金					
4	土					
5	日					
6	月					
7	火	子どもの日の集い	こいのぼりランチ(たきこみごはん・ミートボール・ブロッコリー・くだもの)	こいのぼりクッキー	鶏肉・人参・干し椎茸・うすあげ・合挽ミンチ・豆腐・玉ねぎ・卵・パン粉・バター・小麦粉・砂糖	※3~5歳児はお米70g持参
8	水	体操教室	さかなのおうごんやき・くだものコロコロまめのサラダ	おからケーキ	メルルーサ・小麦粉・卵・ミックスピーズ・さつまいも・ブロッコリー・チーズ・コーン・玉ねぎ・おから・小麦粉・バター・牛乳・レーズン	
9	木	和太鼓	ひとくちカツ・くだものスパゲッティサラダ	ラスク	豚肉・小麦粉・卵・パン粉・スパゲッティ・人参・きゅうり・ハム・パン・バター・生クリーム・アーモンド	
10	金		クリームシチュー・くだものキャベツサラダ		鶏肉・じゃがいも・人参・白菜・しめじ・玉ねぎ・かぼちゃ・ブロッコリー・キャベツ・きゅうり・ハム・コーン・わかめ・ちりめん・ごま	
11	土		やきそば・くだものみそしる		豚肉・やきそば・キャベツ・人参・玉ねぎ・もやし・青ねぎ・ピーマン・花かつお・豆腐・わかめ・油揚げ・しめじ	※ご飯少なめ
12	日					
13	月	茶道教室	チーズハンバーグ・くだものにんじんグラッセ・せんぎりやさい		合挽ミンチ・豆腐・玉ねぎ・卵・パン粉・チーズ・人参・バター・キャベツ・きゅうり	
14	火	お話し会	こうやどうふのたまごじ・くだものきゅうりのすのもの・のりのつくだに	シガレットパイ	鶏肉・高野豆腐・玉ねぎ・人参・じゃがいも・干し椎茸・青ねぎ・ちくわ・卵・きゅうり・わかめ・ごま・ちりめん・のりのつくだに・春巻きの皮・マリン・グラニュー糖	
15	水	誕生会	ホットドッグ・くだものフライドポテト・やさいスープ・ゼリー	プリン	パン・ウインナー・キャベツ・玉ねぎ・人参・ベーコン・シーチキン・フライドポテト・ゼリー・プリンミックス・牛乳・みかん・ホイップ	※白ご飯はいりません
16	木	園児交流会(5歳児)	からあげ・くだものポテトサラダ・ミニトマト		鶏肉・片栗粉・土生姜・じゃがいも・人参・きゅうり・ハム・卵・ミニトマト	
17	金	ECC	ちくぜんに・くだものブロッコリーのごまあえ	ヨーグルト	鶏肉・牛蒡・れんこん・板こんにやく・人参・大根・ちくわ・厚揚げ・干し椎茸・いんげん・ブロッコリー・ごま・スキムミルク・バナナ	
18	土		ハヤシライス・くだものもやしときゅうりのサラダ		牛肉・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・ハヤシライスの素・ハム・きゅうり・もやし	
19	日					
20	月	避難訓練	コーンカレー・くだものハムサラダ		牛肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・コーン・マッシュルーム・カレールー・福神漬・キャベツ・きゅうり・ハム	
21	火	和太鼓	さばのみそに・くだものほうれんそうのおひたし	チーズケーキ	鯖・生姜・ほうれん草・もやし・花かつお・クリームチーズ・生クリーム・小麦粉・砂糖・卵・バター・レモン	
22	水	体操教室	やさいコロケ・くだものせんぎりやさい・トマト	カップケーキ	じゃがいも・玉ねぎ・人参・グリーンピース・コーン・合挽ミンチ・キャベツ・きゅうり・トマト・ホットケーキミックス・バター・卵・牛乳	
23	木		だいずとひじきのいりにちくわのパンこやき・くだもの	ヨーグルト	豚肉・大豆・ちくわ・油揚げ・人参・ひじき・いんげん・ごぼう・れんこん・干し椎茸・糸こんにやく・ちくわ・パン粉・カレー粉・スキムミルク・いちごジャム	
24	金		すぶた・くだものゆでたまご・あじつけのり		豚肉・人参・玉ねぎ・ピーマン・たけのこ・干し椎茸・パイン缶・土生姜・卵・味付けのり	
25	土		スパゲッティ・くだものぼくぼくサラダ		スパゲッティ・ベーコン・玉ねぎ・人参・ピーマン・しめじ・マッシュルーム・さつま芋・かぼちゃ・きゅうり・ごま	
26	日					
27	月	ちやいんどすてつ(4・5歳児)	ごもくたまごやき・くだものこまつなおひたし		合挽ミンチ・豆腐・人参・むきえび・玉ねぎ・干し椎茸・青ねぎ・卵・ひじき・小松菜・わかめ・ちりめん・かつお	
28	火	春の遠足	おかずつきべんとう(全園児)	園で採りたいちごをジャムにしました!		※お弁当持参
29	水		とうふのマヨネーズやき・ちんげんさいのソテー・くだもの	いちごジャムのクリームどら焼き	木綿豆腐・人参・ツナ缶・コーン・青ねぎ・マヨネーズ・小麦粉・ごま油・生姜・チンゲン菜・人参・玉ねぎ・しめじ・色板・ベーコン・小麦粉・卵・いちごジャム・ホイップ	
30	木		ぶたにくのみそいため・はるさめのすのもの・くだもの	オレンジゼリー	豚肉・キャベツ・ピーマン・厚揚げ・玉ねぎ・人参・しいたけ・春雨・きゅうり・わかめ・ハム・ごま・オレンジジュース・寒天	
31	金		さかなのしおやき・くだものきんぴらごぼう	ヨーグルト	鯖・豚肉・ごぼう・人参・れんこん・糸こんにやく・いんげん・ごま・スキムミルク・ブルーベリージャム	

子どもたちが入園・進級してはや1ヵ月が経とうとしています。お子様たちは保育園の生活に少しは慣れてきたでしょうか？みんなで食べる給食に、楽しさや美味しさを感じてもらっていると嬉しいです。少し日中は暑い日もありますが、過ごしやすい春から初夏にかけてこの時期を、健康に楽しく過ごしましょう！



5月5日 端午の節句

昔から端午の節句には、菖蒲湯に入ったり、柏餅やちまきを食べたりと、家族の健康や長寿を願う風習があります。また、この季節に見る風物詩『こいのぼり』には、急な流れや大きな滝を跳ね上がり、勢いよく泳ぐ鯉の姿を重ね合わせ、子どもたちに、たくましく元気に育って欲しいという願いが込められています。真っ青な空の下、元気に楽しく遊ぶ子どもたちに、幸せになってほしい...と切に願う親の気持ちは、いつの時代も変わらないんですね！！

柏の葉は特別な葉で、新芽が出てから古い葉が落ちるといった特徴があり、家系が絶えない・子孫繁栄とされる縁起の良い葉です



《材料》4人分
 小麦粉 ……180g
 砂糖 ……160g
 みりん ……大さじ1杯
 食用重曹 ……小さじ1杯
 ※溶く用の水……小さじ1杯
 ◆水 ……120ml
 泡立てた生クリーム ……お好みの量で
 いちごジャム……お好みの量で

《作り方》
 ① 卵3個・砂糖・みりんをボールに入れ、泡だて器でよく混ぜる。
 ② 重曹を同量の水で溶き、①に入れてよく混ぜる。
 ③ ②に小麦粉を入れよく混ぜ合わせ、
 ◆水120mlを2回に分けて入れ、都度よく混ぜる。
 ④ 150度に温めたホットプレートで小さめの丸型にし両面を焼きあげる。
 ※2枚合わせるのと同じ大きさにたくさん焼きましょう☆
 ⑤ ④の粗熱が取れたら、泡立てた生クリームを絞り、お好みのいちごジャムを入れ、もう一枚の焼き上げた皮でふたをし、どら焼きに仕上げる。
 ♪泡立てた生クリームは、市販の泡立ホイップクリームを使用すると簡単です♪