

5月



給食だより

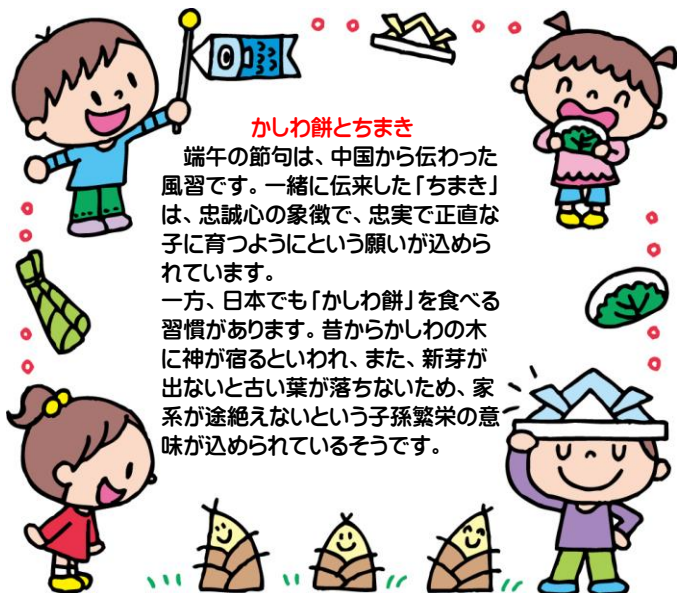


日出やまこども園

2021年

日	曜日	献立名	材 料	3時のおやつ	
				飲み物	おやつ
1	土	牛丼・中華風酢の物・みそ汁・果物	牛肉、人参、玉ねぎ、糸こんにゃく、ねぎ/春雨、卵、きくらげ、人参、ハム きゅうり/豆腐、玉ねぎ、しめじ/バナナ	牛乳	りんごゼリー
2	日	おやすみ			
3	月	憲法記念日			
4	火	みどりの日			
5	水	こどもの日			
6	木	高野豆腐の中華炒め・えびしゅうまい・中華スープ・果物	高野豆腐、鶏肉、人参、玉ねぎ、しいたけ、キャベツ、もやし、いんげん/ えびしゅうまい/わかめ、人参、きくらげ、玉ねぎ/みかん	ミルク	マカロニきなこと
7	金	アジの甘辛揚げ・三色サラダ・すまし汁・果物	アジ、片栗粉/人参、きゅうり、大根、マヨネーズ/かまぼこ、麩、人参、たけのこ、 小ねぎ/バナナ	牛乳	ポップコーン
8	土	おにぎり・焼うどん・わかめの酢の物・みそ汁・果物	ゆかりうどん、えのき、しめじ、キャベツ、豚肉、人参、玉ねぎ、かつお節/ わかめ、人参、ちりめん、きゅうり、かにかま、大根/豆腐、なめこ、小ねぎ/りんご	ミルク	ホットドッグ
9	日	おやすみ			
10	月	けんちん汁・ししゃも・マカロニサラダ・果物	鶏肉、豆腐、人参、しいたけ、大根、里芋、小ねぎ、ごぼう、こんにゃく/ししゃも/ マカロニ、きゅうり、人参、コーン、ハム、マヨネーズ/オレンジ	お茶	パインヨーグルト
11	火	豚肉のニラ炒め・しらすの納豆和え・みそ汁・果物	豚肉、人参、玉ねぎ、にら、もやし/納豆、人参、しらす/ かぼちゃ、しめじ、人参/きゅうい	ミルク	バナナケーキ
12	水	ロールパン・ポテトグラタン・きのこソテー・もやしスープ・果物	ロールパン/合挽ミンチ、じゃがいも、人参、玉ねぎ、牛乳、チーズ、パン粉/ しめじ、エリンギ、人参、ベーコン、ピーマン/もやし、にら、たまねぎ/オレンジ	お茶	きつねおにぎり
13	木	鮭のマヨみそ焼き・アスパラサラダ・ミニトマト・すまし汁・果物	鮭、味噌、マヨネーズ/アスパラ、レタス、人参、パプリカ、コーン/ミニトマト/ 豆腐、えのき、玉ねぎ、小ねぎ/バナナ	飲むヨーグルト	スティックパン
14	金	お誕生日会			
15	土	麻婆丼・春雨の和え物・みそ汁・果物	合挽ミンチ、豆腐、人参、玉ねぎ、しいたけ、小ねぎ/春雨、卵、人参、 ハム、きゅうり/さつま芋、大根、しめじ/りんご	ミルク	ココアクッキー
16	日	おやすみ			
17	月	ポークカレー・野菜サラダ・チーズ・果物	豚肉、人参、じゃがいも、玉ねぎ、ルー/キャベツ、人参、きゅうり、コーン、 ベーコン/チーズ/パン	牛乳	お好み焼き
18	火	鶏肉のごま照り焼き・五色和え・みそ汁・果物	鶏肉、ごま/大根、人参、わかめ、きゅうり、コーン/豆腐、なす、 かぼちゃ、小ねぎ/きゅうい	ミルク	みかんゼリー
19	水	チンジャオロース・ちくわと野菜のゆかり和え・中華スープ・果物	牛肉、人参、ピーマン、たけのこ、もやし/ちくわ、ゆかり、キャベツ、人参、きゅうり/ きくらげ、人参、玉ねぎ、チンゲン菜/みかん	牛乳	フライドポテト
20	木	赤魚のパン粉焼き・カミカミサラダ・若竹汁・果物	赤魚、マヨネーズ、パセリ、パン粉/さきいか、ごぼう、人参、きゅうり、コーン/ ごま、マヨネーズ/たけのこ、わかめ、人参、えのき/バナナ	ミルク	お麩のラスク
21	金	からあげ・ひじきサラダ・ミニトマト・みそ汁・果物	鶏肉、にんにく、生薑/ひじき、きゅうり、人参、春雨、ハム/豆腐、 玉ねぎ、油揚げ、小ねぎ/りんご	牛乳	蒸しパン
22	土	おにぎり・しらすのキャベツパスタ・ブロッコリーサラダ・コンソメスープ・果物	わかめ/しらす、キャベツ、人参、アスパラ/ブロッコリー、パプリカ、 人参、マヨネーズ/しめじ、じゃがいも、玉ねぎ、パセリ/パン	ミルク	ごまボーロ
23	日	おやすみ			
24	月	鶏団子の春雨スープ・わかめソテー・フライコキール・果物	鶏ミンチ、卵、春雨、人参、白菜、玉ねぎ、にら/わかめ、人参、もやし、 ちりめん、ゴマ油/フライコキール/きゅうい	お茶	コーンフレークのミルクかけ
25	火	厚揚げのチャンプル・五目納豆・みそ汁・果物	豚肉、厚揚げ、玉ねぎ、小松菜、人参、しめじ、卵、にんにく、ゴマ油/納豆、しらす/ 小松菜、たくあん、人参/大根、かぼちゃ、しいたけ、小ねぎ/オレンジ	ミルク	マシュマロサンド
26	水	ロールパン・変わりオムレツ・ポテトサラダ・きのこスープ・果物	ロールパン/合挽ミンチ、人参、玉ねぎ、卵、ピーマン/じゃがいも、コーン、 ハム、人参、きゅうり、マヨネーズ/しめじ、エリンギ、玉ねぎ/バナナ	お茶	鮭おにぎり
27	木	サバの味噌煮・白和え・ウィンナー・ニラ玉スープ・果物	サバ、生薑、味噌/豆腐、こんにゃく、ほうれん草、人参、カニカマ、ごま/ ウィンナー/にら、卵、玉ねぎ/りんご	ミルク	フレンチトースト
28	金	レバーコロッケ・レタスサラダ・すまし汁・果物	レバー、合挽ミンチ、じゃがいも、人参、玉ねぎ、カレー粉/ルタス、人参 きゅうり、パプリカ、コーン/かまぼこ、玉ねぎ、麩、えのき、小ねぎ/パン	牛乳	プリン
29	土	親子丼・大根とツナの和え物・みそ汁・果物	鶏肉、人参、しいたけ、玉ねぎ、卵、小ねぎ/大根、ツナ、人参、きゅうり、 マヨネーズ/玉ねぎ、さつま芋、油揚げ/きゅうい	ミルク	きなこのスノーボール
30	日	おやすみ			
31	月	豆腐の松風焼き・和風サラダ・みそ汁・果物	鶏ミンチ、豆腐、人参、玉ねぎ、小ねぎ、ごま、パン粉、卵、スキム/ わかめ、人参、ちりめん、キャベツ、かつお節/白菜、しめじ、人参/みかん	牛乳	豆乳パンケーキ

★ネギは日出町産を使用しています。



かしわ餅とちまき

端午の節句は、中国から伝わった風習です。一緒に伝来した「ちまき」は、忠誠心の象徴で、忠実で正直な子に育つようにという願いが込められています。

一方、日本でも「かしわ餅」を食べる習慣があります。昔からかしわの木に神が宿るといわれ、また、新芽が出ないと古い葉が落ちないため、家系が途絶えないという子孫繁栄の意味が込められているそうです。

「いただきます」を大切に

「いただきます」という言葉は、感謝の気持ちを表しています。私たちは毎日、他の生き物の命をいただいています。そして、食物を育てる人やそれを運ぶ人、料理する人など、食卓に並ぶまでに携わる様々な人に感謝をしながら食事をしたいものですね。子ども達と食事をしながら、「魚はどこから、どんなふうみんなのお皿にきたのかな？」などのやり取りをしてみましょう。食事をいただくことに感謝の気持ちが膨らみます。

