

日	曜	献立名	副食材料名			未満児		3時のおやつ	
			赤 血や肉になる 食品	黄 熱や力になる 食品	緑 体の調子を整える食品	主食	特別食		
17	月水	牛すき丼 春キャベツの海苔和え	牛肉、豚肉 しらす、たまご	ごはん	たまねぎ、白菜 えのきたけ、きゅうり にんじん、キャベツ、もやし	パン 	牛乳 プレーン ビスケット	スキムミルク ★たまご蒸しパン	
18	火木	鮭のクリームシチュー 彩り野菜のソテー	鮭、ベーコン	ごはん じゃがいも バター	かぼちゃ、にんじん、なす たまねぎ、ブロッコリー ピーマン、ぶなしめじ	ごはん 	牛乳 さやえんどう	スキムミルク ★たご焼き風ポテト	
20	土	チンジャオロース 中華スープ	牛肉、豚肉	ごはん	にんじん、たまねぎ 赤ピーマン、たけのこ だいこん、葉ねぎ	ごはん 	牛乳 アスパラガス ビスケット	スキムミルク バナナ オレオ	
22	8月	鶏肉の竜田揚げ 白和え すまし汁	鶏肉、豆腐 かまぼこ	ごはん	にんじん、ほうれん草 しいたけ、たまねぎ だいこん、えのきたけ	ごはん 	牛乳 白い風船	スキムミルク りんご 厚切りバウムクーヘン	
23	9火	鮭のタルタルチーズ焼き 野菜のドレッシングあえ コンソメスープ	鮭 たまご、ひじき ベーコン	じゃがいも ロールパン	にんじん、キャベツ、もやし たまねぎ、ブロッコリー	パン 	牛乳 ベジたべる	ほうじ茶 ★おにぎり たくあん	
24	10水	豆乳担々麺 レタスのごまサラダ	豚ひき肉 豆乳	ごはん 中華麺	にんじん、たまねぎ チンゲン菜、コーン レタス、もやし	ごはん 	牛乳 カリカリ コーン	スキムミルク キウイ 雪の宿	
31	11木水	ビーンズカレー キャベツとりんごのサラダ	豚肉、大豆 ハム 生クリーム	ごはん	にんじん、たまねぎ、枝豆 りんご、きゅうり、 コーン、キャベツ	ごはん 	牛乳 牛乳 かりんとう	スキムミルク ★イチゴの ババロアケーキ	
26	12金	揚げ魚のボン酢がけ アスパラガスの卵とじ もやしのみそ汁	白身魚 ハム、豆腐	マヨネーズ バター、食パン	ピーマン、にんじん、もやし キャベツ、アスパラガス たまねぎ、ほうれん草	ごはん 	牛乳 プレーン ビスケット	スキムミルク ★メロンパントースト	
27	13土	鶏肉と野菜の煮物 納豆サラダ	鶏肉、チーズ 納豆、厚揚げ カニカマ	ごはん	にんじん、たまねぎ キャベツ、しめじ	ごはん 	牛乳 白い風船	スキムミルク オレンジ ムーンライト	
29	15月	ヤンニョムチキン きゅうりの酢の物 春雨スープ	鶏肉 カニカマ たまご	ごはん 春雨	きゅうり、もやし、キャベツ にんじん、たまねぎ だいこん、葉ねぎ	ごはん 	牛乳 プレーン ビスケット	スキムミルク ★カステラ	
30	16火	白身魚のバター焼き 和風サラダ ごぼうのみそ汁	白身魚	ごはん バター じゃがいも	キャベツ、きゅうり にんじん、もやし、豆苗 ごぼう、たまねぎ	ごはん 	牛乳 アスパラガス ビスケット	スキムミルク バナナ 源氏パイ	
19	19金	愛情弁当の日 おかずの入ったお弁当の準備をお願いします。						牛乳 カリカリ コーン	牛乳 りんご おにぎりせんべい

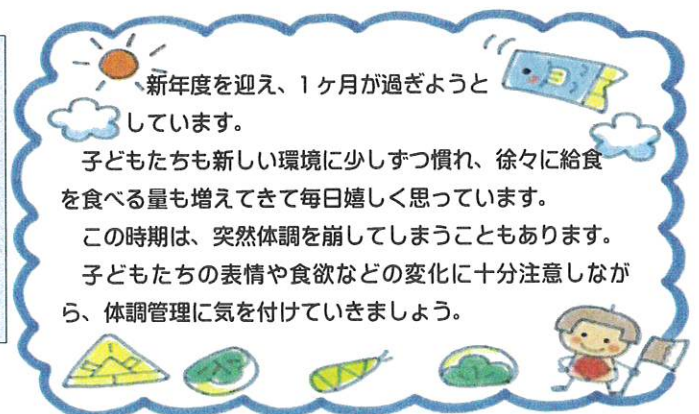


誕生日会 25日(木)

鯉のぼりハンバーグ、付け合わせ
ベーコンと野菜のピラフ
オニオンスープ
★ドーナツ、みかん缶

●5月旬の食材●

チンゲン菜、豆苗
じゃがいも、ごぼう
きぬさや、たけのこ
アスパラガス、にら
キャベツ、キウイ



●新年度を迎え、1ヶ月が過ぎようとしていきます。

子どもたちも新しい環境に少しずつ慣れ、徐々に給食を食べる量も増えてきて毎日嬉しく思っています。
この時期は、突然体調を崩してしまうこともあります。
子どもたちの表情や食欲などの変化に十分注意しながら、体調管理に気を付けていきましょう。



5月の離乳食献立表

たがみ台保育園 ひよこ1くみ

令和5年4月28日 発行

		中期食（7～8か月）	後期食（9～11か月）	午後食
1 17	月 水	ささみと人参のトロミ和え 人参ともやのしスープ 7倍粥	ささみと人参丼 野菜スープ	オレンジ ミルク
2 18	火 木	ささみと玉ねぎのおじや マッシュポテト	白身魚とブロッコリー雑炊 野菜おやき	りんご ミルク
6 20	土	ささみと野菜のくず煮 大根スープ 7倍粥	ささみの野菜あんかけ コロコロスープ 全粥	バナナ ミルク
8 22	月	ささみと野菜のトロミ和え ほうれん草の柔らかく切り 7倍粥	鶏つくね 具だくさん味噌汁 全粥	りんご ミルク
9 23	火	白身魚と野菜のおじや 人参と玉ねぎの 柔らかグラッセ	具だくさん雑炊 野菜スティック	オレンジ ミルク
10 24	水	ささみと野菜の煮つぶし もやしの味噌汁 7倍粥	鶏肉の味噌炒め もやしのスープ 全粥	バナナ ミルク
11 31	木 水	鶏肉の温野菜のせ 野菜のトロミ汁 7倍粥	鶏肉の3色野菜添え すまし汁 全粥	りんご ミルク
12 26	金	野菜とくず煮 もやしと人参味噌汁 7倍粥	白和え 具だくさん味噌汁 全粥	バナナ ミルク
13 27	土	鶏肉のトロミ和え 野菜スープ 7倍粥	鶏肉のあんかけ丼 納豆和え（キャベツ添え）	オレンジ ミルク
15 29	木 火	鶏肉のやわらか煮 人参と大根のグラッセ 7倍粥	野菜味噌炒め コロコログラッセ 全粥	りんご ミルク
16 30	火	白身魚のふんわり焼き キャベツの味噌汁 7倍粥	白身魚のあんかけ 野菜の味噌汁 全粥	バナナ ミルク
25	木	ささみのふんわり焼き オニオンスープ 全粥	ささみバーグ 野菜スープ 全粥	オレンジ ミルク
19	金	愛情弁当の日 (主食・副食共に準備ください。お子様の食べやすい 大きさや量を調整してください。)		りんご ミルク

★子ども達の様子★

食事の前に「ごはんだよ～」と声を掛けると嬉しそうに元気な声を出して、大人の方に向かってきてくれる子ども達。
これからも子どもたちが楽しい雰囲気の中で食べて大きく育つように一人ひとりの発達に合わせ、無理なく楽しく食事が
摂れるようにご家庭とも連携を取りながら進めてきたいと思っております。