

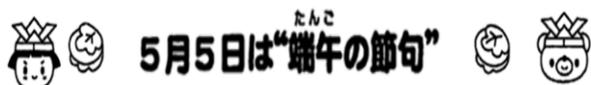
5月 給食献立(乳児・幼児食)

| 今月の平均給与栄養量 | | | | |
|------------|---------|-------|-------|------|
| | エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | 食塩 |
| 1~2歳児 | 473kcal | 16.9g | 14.0g | 1.4g |
| 3~5歳児 | 501kcal | 18.0g | 13.4g | 1.7g |

2024年度 ココアンジュ新家

都合により献立を変更する事があります。

| 日 | 曜日 | 朝のおやつ | 昼食 | 3時のおやつ | 材 料 名 | | |
|---------|----|----------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|--|---|
| | | | | | 赤:血や肉を作る | 緑:体の調子を整える | 黄:熱や力の元になる |
| 1 15 29 | 水 | 牛乳 バナナ | ご飯 タンドリーチキン キャベツのサラダ オニオンスープ | 牛乳 揚げパン | 鶏肉 コンソメ ヨーグルト 牛乳 | ケチャップ・玉ねぎ しょうが・ブロッコリー キャベツ・人参 コーン・パセリ | 米・三温糖・カレー粉 なたね油・塩 ごまだれ・しょうゆ ドッグパン・植物油 |
| 2 | 木 | 牛乳 ぼたぼた焼 | ご飯 こどもの日プレート 味噌汁 | 牛乳 こどもの日ゼリー(0~2歳) かしわもち(3~5歳) | 鶏ミンチ・木綿豆腐 チキンスープ 厚揚げ 味噌・牛乳 | 玉ねぎ・しょうが・絹さや グリーンピース・ブロッコリー コーン・パプリカ ほうれん草・ねぎ | 米・パン粉・片栗粉・塩 しょうゆ・三温糖・みりん 和風ドレッシング こどもの日デザート・かしわ餅 |
| 16 30 | 木 | 牛乳 ぼたぼた焼 | 炊き込みご飯 鶏わかめうどん ゼリー | 牛乳 ライスパフバー | 揚げ 鶏肉 牛乳 | 人参 干し椎茸 わかめ ねぎ | 米・酒・塩・みりん しょうゆ・うどん・天かす 青りんごゼリー・ポン菓子 マシュマロ・無塩バター |
| 17 31 | 金 | 牛乳 源氏パイ | ご飯 豚肉の生姜焼き 大根なます 味噌汁 | 牛乳 小松菜蒸しパン | 豚肉 絹ごし豆腐 味噌・牛乳 ゆで小豆 | 玉ねぎ・ピーマン 人参・しょうが 大根・なめこ ねぎ・小松菜 | 米・しょうゆ 三温糖・みりん なたね油・酢 塩・小麦粉 |
| 18 | 土 | 牛乳 たべっこベイビー | 五目豆腐丼 味噌汁 | お茶 ハッピーターン ミックスラムネ | 木綿豆腐 豚ミンチ 味噌 | チンゲン菜 人参 干し椎茸 玉ねぎ・ねぎ | 米・しょうゆ・三温糖 酒・なたね油 片栗粉・さつま芋 ハッピーターン・ラムネ |
| 20 | 月 | 牛乳 星たべよ | ご飯 豚肉コロッケ れんこんサラダ 味噌汁 | 牛乳 マシュマロサンド | さつま揚げ 味噌 牛乳 | ケチャップ インゲン・レンコン 人参・コーン 玉ねぎ・ねぎ | 米・コロッケ・植物油 とんかつソース・塩 ごまだれ・全粒粉クラッカー マシュマロ |
| 7 21 | 火 | お茶 満月ポン | ご飯 鶏肉の中華風炒め 餃子 中華スープ | お茶 りんご寒天 | 鶏肉 チキンスープ 餃子 | 玉ねぎ 人参 チンゲン菜 | 米・なたね油 ごま油・しょうゆ 塩・ポン酢・寒天 アップルジュース・三温糖 |
| 8 | 水 | 牛乳 醤油せんべい | カレーライス 豆菜サラダ パイン缶 | 牛乳 レーズンスコーン | 牛肉 大豆 ツナ 牛乳 | 玉ねぎ・人参 グリーンピース 小松菜・パイン缶 干しぶどう | 米・じゃが芋・カレールー なたね油・ごまだれ 小麦粉・無塩バター 三温糖・塩・いちごジャム |
| 9 23 | 木 | 牛乳 野菜クラッカー | ご飯 豆腐のチャンプルー ブロッコリーのごま和え きのこスープ | 牛乳 みかんヨーグルト | 鶏卵・木綿豆腐 豚肉 チキンスープ 牛乳・ヨーグルト | もやし・玉ねぎ にら・人参 ブロッコリー・しめじ えのき・みかん缶 | 米・しょうゆ ごま油・ごま 三温糖・塩 コーンフレーク |
| 10 24 | 金 | 牛乳 たべっこベイビー | ご飯 鯖の味噌煮 ほうれん草の和え物 すまし汁 | 牛乳 ひじき入りドーナツ | さば 白味噌 牛乳 絹ごし豆腐 | しょうが・インゲン ほうれん草・人参 わかめ・玉ねぎ ねぎ・ひじき | 米・酒・しょうゆ 上白糖・みりん 塩・三温糖 小麦粉・植物油 |
| 11 25 | 土 | 牛乳 ハッピーターン | チキンライス コンソメスープ | お茶 味しらべ ニコニコゼリー | コンソメ 鶏肉 | 玉ねぎ ミックスベジタブル ケチャップ・人参 パセリ | 米・塩 なたね油 味しらべ ニコニコゼリー |
| 13 27 | 月 | 牛乳 味しらべ | 牛丼 ほうれん草のお浸し 味噌汁 | 牛乳 プリン | 牛肉 味噌 牛乳 | 玉ねぎ・ねぎ ほうれん草 人参 わかめ | 米・しょうゆ 三温糖 みりん・麩 プリンミックス |
| 14 28 | 火 | お茶 ぱりんこ | ご飯 さわらの塩焼き 白菜とちくわの和え物 味噌汁 | お茶 人参もち | さわら ちくわ 味噌・豆乳 きな粉 | 人参 白菜 かぼちゃ 玉ねぎ・ねぎ | 米・塩・酒 なたね油 しょうゆ 三温糖・米粉 |



5月5日は“端午の節句”

5月5日のこどもの日には、こいのぼりを立て、武者人形を飾り、ちまきとかしわもちを食べる風習があります。ちまきはヘビになぞらえ、食べることで免疫力が付き、悪病災難の憂いを除くという意味があります。また、かしわもちには、カシワの木は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、子孫代々栄えるようにといった願いが込められているのです。

