

令和6年度 子苑第一幼稚園 5月こんだて



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
		5月1日	5月2日	5月3日
		くるパン、しょうゆラーメン、シューマイ、だいこんサラダ、オレンジ、ぎゅうにゅう	たけのごはん、バターコーンコロッケ、さんしょくあえ、チーズちくわ、とうふうみそしる、パンかん	憲法記念日
		黒パン、干し中華めん、豚肉、キャベツ、緑豆もやし、コーン缶、ねぎ、醤油ラーメンスープ、ポークシューマイ18、だいこん、きゅうり、かつお節、和風ドレッシング、オレンジ、牛乳	米、鶏肉、油揚げ、にんじん、筍、干しいたけ、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、バターコーンコロッケ、油、きゅうり、にんじん、緑豆もやし、和風だしの素、しょうゆ、チーズ竹輪、木綿豆腐、わかめ(乾)、たまねぎ、油揚げ、和風だしの素、赤みそ、パン缶	「日本国憲法の施行(1947年5月3日)を記念し、国の成長を期する」趣旨の国民の祝日
5月6日	5月7日	5月8日	5月9日	5月10日
振替休業日(こどもの日)	ごはん、チキンカツ、さといも、ツナサラダ、ちゅうかさブ、ヨーグルト	いちごパン、ミートソースパグティ、チーズオムレツ、グリーンサラダ、コンクリームスープ、ぎゅうにゅう、グレーゼリー	遠足	ぶたどん、ちくわいそべあげ、はるさめサラダ、すましじる、みかんかん
5月5日は「端午の節句(たんごのせっく)」で、男の子の健やかな成長や幸せを祈って、お祝いをする日でした。1948年に、5月5日を「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する」お休みの日と決められてから、端午の節句の日が、こどもの日になりました。	米、チキンカツ、油、里芋、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、ツナ、キャベツ、きゅうり、マヨネーズ、はくさい、にんじん、えのきたけ、コーン缶、中華味、ヨーグルト	イチゴジャムパン、スバゲティ、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ミートソース、チーズオムレツ、ケチャップ、キャベツ、きゅうり、和風ドレッシング、コーン缶、コンソープの素、牛乳、グレーゼリー	弁当 ローリー	米、豚肉、たまねぎ、ねぎ、田楽味噌、ちくわ、小麦粉、あおりのり、油、はるさめ(緑豆)、きゅうり、ハム、コーン缶、マヨネーズ、木綿豆腐、えのきたけ、カットわかめ、和風だしの素、しょうゆ、みかん缶
5月13日	5月14日	5月15日	5月16日	5月17日
ごはん、あんかけとうふハンバーグ、ほうれんそうベーコンソテー、マカロニあべかわ、わかめのみそしる、ローリー	ごはん、イワシのしょうがに、だいこんに、スパサラダ、みそしる、プリン	ABロール、焼うどん、ミートボール、ブロッコリー、中華スープ、ぎゅうにゅう、オレンジ	ごもくごはん、イカフライ、わふうサラダ、とうふうのみそしる、あおりんゴゼリー	ごはん、はっぼうさい、あげぎょうざ、ピーマンサラダ、さといものみそしる、ももかん
米、豆腐野菜ハンバーグ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、ほうれん草、ペコン、コンソメ、油、マカロニ、きな粉、砂糖、緑豆もやし、油揚げ、カットわかめ、和風だしの素、赤みそ、ローリー	米、いわしの生姜煮、だいこん、にんじん、油揚げ、角切り昆布、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、スバゲティ、ハム、きゅうり、マヨネーズ、里芋、木綿豆腐、ねぎ、和風だしの素、赤みそ、プリン	ABロール、ゆでうどん、豚肉、キャベツ、かつお節、あおりのり、焼うどんの素、肉団子甘酢あんかけ、ブロッコリー、マヨネーズ、たまねぎ、卵、中華味、牛乳、オレンジ	米、鶏肉、干しいたけ、にんじん、ちくわ、油揚げ、ごぼう水煮、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、みりん、イカフライ、油、キャベツ、にんじん、コーン缶、カットわかめ、和風ドレッシング、木綿豆腐、焼ふ、ねぎ、和風だしの素、赤みそ、青りんごゼリー	米、豚肉、はくさい、にんじん、干しいたけ、中華味、餃子、油、ピーマン、キャベツ、きゅうり、ハム、マヨネーズ、里芋、油揚げ、わかめ(乾)、和風だしの素、赤みそ、もも缶
5月20日	5月21日	5月22日	5月23日	5月24日
ごはん、しるみフライ、ひじきごもくに、たまごサラダ、はくさいのみそしる、オレンジ	カレーライス、チキンナゲット、ハムサラダ、ごさかな、チーズ、ミニゼリー	ぎゅうにゅうクリームパン、ごもくラーメン、ウインナー、ほうれんそうのおひたし、ぎゅうにゅう、いちごゼリー	ごはん、からあげ、きんぴらごぼう、ブロッコリーサラダ、あぶらあげのみそしる、フルーツポンチ	ごはん、すきやきふうまに、たまごやき、だいこんのみそしる、フライドポテト、ヨーグルト
米、一口白身フライ、油、鶏肉、ひじき、にんじん、水煮大豆、油揚げ、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、みりん、卵、きゅうり、ハム、マヨネーズ、はくさい、えのきたけ、木綿豆腐、和風だしの素、赤みそ、オレンジ	米、豚肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレーウ フレーク、鉄腕ナゲット、油、ハム、キャベツ、きゅうり、コーン缶、胡麻ドレッシング、小魚、チーズ、ミニゼリー	牛乳クリームパン、干し中華めん、豚肉、にんじん、はくさい、ねぎ、緑豆もやし、中華王、ポークソーセージ、ほうれん草、にんじん、和風だしの素、しょうゆ、牛乳、ストロベリーゼリー	米、鶏肉、から揚げ粉、油、ごぼう水煮、にんじん、ごま、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、ブロッコリー、にんじん、コーン缶、胡麻ドレッシング、たまねぎ、わかめ(乾)、油揚げ、和風だしの素、赤みそ、アレンジアイスゼリー、マインマスカット、パン缶	米、豚肉、はくさい、ねぎ、系麹、卵(厚焼き卵)、だいこん、わかめ(乾)、油揚げ、和風だしの素、赤みそ、フライドポテト、ヨーグルト
5月27日	5月28日	5月29日	5月30日	5月31日
さんしょくどん、ききわかめカツ、コーンサラダ、すましじる、ローリー	わかめごはん、さばのてりやき、にくじゃが、カニカマサラダ、ニラたまスープ、プリン	チョコパン、けんちんうどん、ホタテフライ、いんげんのみそあえ、オレンジ、ぎゅうにゅう	ふりかけごはん、とりにくのてりに、かぼちゃのもの、コーンサラダ、はるさめスープ、ミニゼリー	ごはん、みそカツ、ポテトサラダ、ごますあえ、かきたまじる、オレンジゼリー
米、鶏ひき肉、絹さや、錦糸卵、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、莖わかめカツ、油、コーン缶、キャベツ、きゅうり、マヨネーズ、かまぼこ、木綿豆腐、ねぎ、和風だしの素、しょうゆ、ローリー	米、わかめごはんの素、鯖照り焼き、豚肉、じゃがいも、たまねぎ、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、カニ足フレーク、キャベツ、きゅうり、胡麻ドレッシング、にら、卵、中華味、プリン	チョコパン、干しうどん、鶏肉、だいこん、にんじん、里芋、油揚げ、ねぎ、和風だしの素、しょうゆ、ホタテフライ、油、インゲン、にんじん、田楽味噌、オレンジ、牛乳	米、のりたまふりかけ、鶏肉、和風だしの素、しょうゆ、みりん、砂糖、南瓜、角切り昆布、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、コーン缶、キャベツ、きゅうり、マヨネーズ、はるさめ(緑豆)、にんじん、はくさい、ねぎ、えのきたけ、中華味、ミニゼリー	米、豚カツ、油、田楽味噌、じゃがいも、ハム、きゅうり、マヨネーズ、ブロッコリー、にんじん、コーン、ごま、米酢、砂糖、しょうゆ、たまねぎ、卵、和風だしの素、しょうゆ、オレンジゼリー

子どもたちの健康を支える「給食」

乳幼児期の食事は、子どもの体を作り、心を育て、「生きる力の基礎」を育みます。園では健康的な食事を「安全」に「おいしく」食べられるよう、様々な工夫をしています。

★給食の栄養

子どもに必要なエネルギー量と栄養素量は、国が基準を示しています。給食では、この「基準」に合わせて献立を作成しています。

バランスよく摂取したい食材

- ・体を動かす基となるごはんなど(炭水化物)
- ・体を作る肉、魚、卵、大豆製品など(たんぱく質)
- ・体の調子を整える野菜、果物、きのこなど(ビタミン・ミネラル)

摂り過ぎに注意したい食材

- ・砂糖
- ・塩

★安全に配慮した給食

1・食中毒予防

子どもたちに安全な給食を提供するために、国のガイドラインに沿った衛生管理を行っています。各工程で、決められた内容を実施し、記録しながら作業を行うことで安全性を高めています。



2・アレルギー予防

「食べ物」によるアレルギー発症の原因は、食べ物の形状だけでなく、子どもの「食べ方」の行動が原因となることがあります。園では、食べ物の様さや大きさに注意するとともに、安全に食べられるように丁寧に食事支援を行っています。