



5月 献立表



平成28年

浄光寺幼稚園

日	曜	献立名	あか	きいろ	みどり	その他
		昼食	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとになる	体の調子を整える	
2	月	【こどもの日・立夏】こいのぼり寿司 若竹汁 筑前煮 フレンチポテトサラダ 麦茶	鶏肉	米 三温糖 小切麩 油 じゃが芋	干しいたけ かんぴょう 人参 きゅうり 焼きのり 昆布 わかめ たけのこ 長ねぎ れんこん ごぼう こんにやく さやえんどう 玉ねぎ コーン	水 穀物酢 食塩 みりん風調味料 料理酒 こいくちしょうゆ だし醤油 麦茶
9	月	ご飯 味噌汁 ごぼう入りチキンボール きゅうりとわかめの甘酢和え オレンジ 麦茶	味噌 鶏肉	米 パン粉 三温糖	昆布 干しいたけ 大根 小松菜 しめじ 玉ねぎ ごぼう 人参 しょうが きゅうり わかめ オレンジ	水 こいくちしょうゆ 食塩 穀物酢 麦茶
12	木	ご飯 オニオン中華スープ 豆腐の五目煮 かぼちゃの煮物 麦茶	木綿豆腐	米 ごま油 三温糖 片栗粉	玉ねぎ コーンクリーム パセリ 白菜 人参 チンゲン菜 干しいたけ 南瓜	水 中華スープの素 食塩 こいくちしょうゆ 料理酒 だし醤油 麦茶
16	月	豚すき丼 すまし汁 野菜のおかか和え パナナ 麦茶	豚肉 かつお節	米 油 三温糖 小切麩	玉ねぎ しらたき 万能ねぎ 昆布 干しいたけ ほうれん草 えのき茸 小松菜 白菜 人参 パナナ	水 だし醤油 みりん風調味料 食塩 こいくちしょうゆ 麦茶
19	木	ご飯 味噌汁 さばの塩焼き ピーフンサラダ 麦茶	味噌 さば 鶏肉	米 ピーフン 三温糖 油 ごま油	昆布 干しいたけ 大根 えのき茸 たら キャベツ トマト	水 料理酒 食塩 だし醤油 穀物酢 麦茶
23	月	【小満】新ごぼうの炊き込みご飯 味噌汁 鶏肉の竜田揚げ わかめともやしのだし和え オレンジ 麦茶	油揚げ 味噌 鶏肉	米 じゃが芋 片栗粉 油	ごぼう 人参 ひじき グリーンピース 昆布 干しいたけ 玉ねぎ 小松菜 しょうが にんにく わかめ もやし きゅうり しそ オレンジ	水 こいくちしょうゆ 料理酒 麦茶
26	木	玄米入りご飯 味噌汁 鮭のごまみりん焼き コロコロ納豆和え パナナ 麦茶	味噌 油揚げ 鮭 納豆	米 玄米 三温糖 ごま	昆布 干しいたけ 小松菜 わかめ しょうが 大根 人参 きゅうり パナナ	水 こいくちしょうゆ みりん風調味料 麦茶
30	月	マーボー豆腐丼 わかめスープ 中華和え 麦茶	木綿豆腐 豚肉 味噌	米 ごま油 三温糖 片栗粉 ごま	長ねぎ しょうが にんにく わかめ 玉ねぎ 人参 干しいたけ キャベツ きゅうり	水 こいくちしょうゆ 中華スープの素 食塩 穀物酢 麦茶

☆ 今月の平均給与栄養量 ☆

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	食塩相当量 (g)
幼児 目標量	429	15	12.4	100	1.3
幼児 平均量	429	15.9	9.7	101	1.3

☆園の給食では栄養豊富でおいしい『金芽米』を使用しています。

今月の給食

9日 メニューイメージ



19日メニューイメージ



※写真はイメージです。出来上がり時の見た目に変更がある場合がございます
発行:株式会社ミールケア