

# 5月給食献立表

平成15年5月1日 幸町保育園

行事予定

8日(木) 子どもの日のお祝い  
15日(木) お山へお散歩  
22日(木) 誕生会



給食のねらい 『仲良く上手に食べましょう!』

- 0才児～
  - 1才児～
  - 2才児～
  - 3才児～
  - 4・5才児～
- ＝個人の状態に合った離乳食を進める。  
＝幼児食に慣れさせる。  
＝園の給食に慣れさせる。  
＝決められた場所ですべて自分で食べる。  
＝気持ちをおおらかにして食べる。  
＝仲良く食べさせたい。  
＝ごぼさないうで食べ始めもきちんとさせる。



日	曜日	献立	立	乳	児・未	満	児	副	菜
1	木	ご飯、麻婆竹の子、野菜サラダ、味噌汁、ふりかけ	(9:30) おやつ ヨーグルト和え	(8:30) おやつ ミルク、がんとつき	ミルク、パンケーキ	ミルク、金時豆のパンケーキ	やわらか煮/納豆	やわらか煮/かぼちやの甘煮	
2	金	ご飯、焼きししやも、キキヤベツの香り、野菜汁	栗物				煮付け魚/かぼちやの甘煮		

6	火	ご飯、筑前煮、フロッコリーとかぶのサラダ、味噌汁	一口サンド、牛乳	麦茶、三色団子	かき玉うどん	やわらか煮/栗物	やわらか煮/炒り卵		
7	水	ご飯、レバーとピーマンの味噌炒め、しらす和え、すまし汁	うどん汁	きんぴら、おこのみやき	やわらか煮/納豆	やわらか煮/炒り卵			
8	木	ご飯、野菜汁、漬物	ヨーグルト	ミルク、おこのみやき	やわらか煮/納豆	やわらか煮/炒り卵			
9	金	ご飯、五目蒸し魚、かき卵汁、フルーツ	ヨーグルト和え	ミルク、おこのみやき	煮付け魚/すま芋の甘煮	煮付け魚/すま芋の甘煮			
10	土	カレーうどん、フルーツ	プリン		カレーうどん、フルーツ	カレーうどん、フルーツ			

12	月	野菜カレーライス、福神漬、フルーツ	一口サンド、牛乳	わかめうどん	やわらか煮/青菜のスープ	やわらか煮/青菜のスープ			
13	火	ご飯、春キキヤベツのコロッケ、三色おひたし、味噌汁	すま芋の甘煮	フルーツヨーグルト和え	コロツケ/ウインナーソーテー	コロツケ/ウインナーソーテー			
14	水	ご飯、ふきと竹の子の煮物、だいこんサラダ、フルーツ	うどん汁	しめじの味噌せうすい	やわらか煮/味噌汁	やわらか煮/味噌汁			
16	金	ご飯、さばの立田揚げ、豆サラダ、味噌汁、ふりかけ	ヨーグルト和え	麦茶、みみこ餅	煮付け魚/卵焼き	煮付け魚/卵焼き			
17	土	スパゲティトマトソース、麦茶、フルーツ	プリン		うどん汁/スパゲティソース	うどん汁/スパゲティソース			

19	月	バターロール、白菜とベーコンのクリーム煮、サラダ	一口サンド、牛乳	うどん汁	ご飯、白菜とベーコンのクリーム煮、サラダ	ご飯、白菜とベーコンのクリーム煮、サラダ			
20	火	ご飯、キハバツの果ごもり卵、切り干し大根の煮付け、味噌汁	粉ふき芋	ミルク、チーズ蒸しパン	炒り卵/納豆	炒り卵/納豆			
21	水	ご飯、鶏肉と竹の子の甘辛煮、海草サラダ、味噌汁、フルーツ	うどん汁	ミルク、パン	やわらか煮/栗物	やわらか煮/栗物			
22	木	たけのこご飯、和え物、すまし汁、フルーツ	ヨーグルト	山のきぶどう、シヨートケーキ	たけのこご飯、和え物、すまし汁、フルーツ	たけのこご飯、和え物、すまし汁、フルーツ			
23	金	ご飯、ほっけの磯辺揚げ、五目和え、味噌汁	ヨーグルト和え	ぜんぶあん入りすいとん汁	煮付け魚/青菜と卵の蒸し焼き	煮付け魚/青菜と卵の蒸し焼き			
24	土	スパゲティソース、麦茶、フルーツ	プリン		うどん汁/スパゲティソース	うどん汁/スパゲティソース			

26	月	カレーライス、福神漬、フルーツ	一口サンド、牛乳	はくさいうどん	やわらか煮/卵スープ	やわらか煮/卵スープ			
27	火	ご飯、けんちん煮、かぶのサラダ、味噌汁、ふりかけ	うどん汁	ミルク、栗物	やわらか煮/納豆	やわらか煮/納豆			
28	水	ご飯、ひじき入り卵焼き、生姜と和え、味噌汁	すま芋の甘煮	手作りミルクプリン	炒り卵/マカロニサラダ	炒り卵/マカロニサラダ			
29	木	ご飯、すきやき風煮、土佐和え、フルーツ	ヨーグルト和え	麦茶、きんつば	やわらか煮/炒り卵	やわらか煮/炒り卵			
30	金	ご飯、かかれいの煮付け、中華サラダ、味噌汁	栗物	ミルク、パン	かかれいの煮付け/かぼちやの甘煮	かかれいの煮付け/かぼちやの甘煮			
31	土	豚肉のちりちり丼、漬物	ヨーグルト		豚肉のちりちり丼、漬物	豚肉のちりちり丼、漬物			