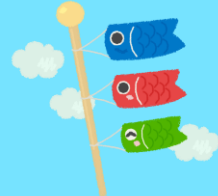




5月のメニュー



4月24日(金)
まこと幼稚園



1日(金)→学園こどもの日
15日(金)→創立記念日(給食なし)
20日(水)→5月お誕生日会
21日(木)→春の遠足(全園児持参弁当)
28日(木)~6月2日(火)
→家庭訪問(半日保育)

5月5日はこどもの日で「端午の節句」と言います。
柏餅やちまきを食べ、五月人形や鯉のぼりを飾る行事になっています。

柏餅: 柏の葉は新芽が出るまで古い葉が落ちないため「子孫繁栄」の縁起物。
ちまき: 厄除けの供物。
五月人形: お子様の誕生を祝うとともに、その健やかな成長を祈って飾ります。
日本の伝統工芸品を飾って祝福します。
鯉のぼり: 鯉は生命力の強さと出世を象徴しています。

鯉のぼりなどを飾って行事を楽しみましょう。

日程	献立	原材料
5/1 (金) 537 kcal	きつねうどん	うどん 油揚げ 人参 ねぎ わかめ かつおだし しょうゆ みりん 砂糖
	パイン缶	パインアップル 砂糖 クエン酸
	牛乳	
5/7 (木) 461 kcal	白ごはん	米
	鯖の生姜煮 (オクラ添え)	鯖 オクラ 生姜 だし 醤油 砂糖 みりん 酒
	バターコーン	コーン マーガリン (バター) 砂糖 塩 こしょう
	がんもと人参の含め煮	がんも 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	揚げ里芋のマヨドレ和え	里芋 油 マヨドレ (卵不使用) 醤油 砂糖
牛乳		
5/8 (金) 388kcal	にゅうめん	そうめん 鶏肉 人参 大根 ねぎ 油揚げ わかめ ちくわ しょうゆ かつおだし
	切干大根の煮物	切干大根 人参 かつおだし 砂糖 しょうゆ 油
	牛乳	
5/11 (月) 463 kcal	白ごはん	米
	豚じゃが	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 みりん 酒
	ひじきの煮物	ひじき コーン 人参 だし 醤油 砂糖 みりん 酒
	ブロッコリー天	ブロッコリー 小麦粉 塩 油 *
	厚揚げの中華和え	厚揚げ 白ゴマ 中華だし 醤油 砂糖 ごま油
牛乳		
5/12 (火) 546kcal	食パン	小麦粉 発酵風味料 マーガリン 砂糖 乳等を主要原料とする食品 パン酵母 食塩 乳化剤 酢酸 (Na) 加工澱粉 V.C.
	大豆チョコクリーム	食用植物油、食用精製加工油脂、砂糖、大豆粉、ココアパウダー、ブドウ糖、脱脂粉乳、食塩、炭酸カルシウム、植物レシチン、香料
	ポトフ	玉ねぎ じゃがいも キャベツ 人参 ブロッコリー ポークビッツ コンソメ
	バナナ	バナナ
	牛乳	
5/13 (水) 404kcal	中華丼	米 豚肉 むきえび 白菜 玉ねぎ 人参 たけのこ ピーマン シイタケ 鶏がらスープの素 オイスターソース しょうゆ 砂糖 ごま油 片栗粉
	ミニゼリー	異性化液糖 濃縮アップル果汁 濃縮果汁 (アップル・グレープ・ピーチ・オレンジ・パイナップル) 砂糖 食塩/ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 香料 甘味料 (ソルビトール)、着色料 (紅花黄・クチナシ・アカキャベツ)、(一部にりんご・もも・オレンジを含む)
	牛乳	
5/14 (木) 471kcal	メロンパン	小麦粉 (国内製造、韓国製造) 砂糖 卵 ファットスプレッド マーガリン 発酵風味料 乳等を主要原料とする食品 パン酵母 食塩 / 乳化剤 膨脹剤 イーストフード 香料 V.C. 着色料 (カロテノイド)
	五目汁	鶏肉 大根 人参 糸こんにゃく 水菜 ちくわ ねぎ しょうゆ みりん ごま油 かつおだし
	ミニトマト	ミニトマト
	牛乳	
5/18 (月) 544 kcal	白ごはん	米
	焼きそば風パスタ	スパゲティ 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 だし ソース 醤油 砂糖 塩 こしょう
	手作り枝豆コロッケ	牛肉 豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 枝豆 スキムミルク 砂糖 酒 塩 こしょう 牛乳 鶏卵 小麦粉 パン粉 油
	麻婆なす	なす 油 鶏ミンチ 味噌 テンメンジャン 中華だし 醤油 砂糖 みりん 酒 ごま油 片栗粉
	コーンのマヨドレ和え	コーン マヨドレ (卵不使用) 砂糖 塩 こしょう
牛乳		

5/19 (火)	クリームエスカルゴ	小麦粉 フラワーペースト 卵 砂糖 マーガリン パン酵母 乳等を主原料とする食品 食塩 加工澱粉 乳化剤 V.C. 増粘多糖類 香料 着色料 (カロチン) pH調整剤 (原材料の一部にゼラチン、大豆を含む)
	豚汁	鶏肉 大根 人参 ささがきごぼう しめじ ちくわ うすあげ みそ かつおだし
	バナナ	バナナ
	428kcal 牛乳	
5/20 (水)	白ごはん	米
	肉じゃが	豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 糸こんにゃく しょうゆ みりん 砂糖 かつおだし
	豆腐としめじのみそ汁	木綿豆腐 しめじ わかめ みそ かつおだし
	とろけるゼリー	【ぶどう】ぶどう糖果糖液糖 (国内製造)、ぶどう果汁、砂糖/酸味料、ゲル化剤 (増粘多糖類)、香料、乳酸Ca 【りんご】ぶどう糖果糖液糖 (国内製造)、りんご果汁、砂糖/酸味料、ゲル化剤 (増粘多糖類)、香料、カロテノイド色素、乳酸Ca
458kcal  りんごジュース	りんご 香料 ビタミンC	
5/22 (金)	カレーライス	米 カレールー (食用油脂 (国内製造) (パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉、ポテトフレーク、乳糖、ポークパウダー、さつまいもパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、野菜ペースト (大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆)、ミルクパウダー、ミルポワパウダー (デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・ド・オニオン、人参エキス、セロリ、その他)、ローストキャベツパウダー、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む)) 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 ソース ケチャップ
	488kcal りんごジュース	りんご 香料
5/25 (月)	白ごはん	米
	鮭の塩焼き	鮭 塩
	フライドポテト	じゃがいも 油 塩 *
	金時豆	金時豆 醤油 砂糖 塩
	切干大根とベーコンの煮物	切干大根 ベーコン 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	414kcal オクラのお浸し	オクラ だし 醤油 砂糖 みりん
5/26 (火)	8の字パン	小麦粉 砂糖 マーガリン 発酵調味料 乳等を主原料とする食品 パン酵母 食塩 乳化剤 増粘剤 (キサンタン) 酢酸Na イーストフード 香料
	中華風コーンスープ	鶏肉 かにかま 人参 玉ねぎ えのき チンゲン菜 コーン 卵 コーンクリーム缶 片栗粉 鶏がらスープの素
	ミニゼリー	異性化液糖 濃縮アップル果汁 濃縮果汁 (アップル・グレープ・ピーチ・オレンジ・パイナップル) 砂糖 食塩/ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 香料 甘味料 (ソルビトール)、着色料 (紅花黄・クチナシ・アカキャベツ)、(一部にりんご・もも・オレンジを含む)
	424kcal  牛乳	
5/27 (水)	麻婆丼	米 豚ひき肉 木綿豆腐 玉ねぎ 人参 たけのこ ねぎ シイタケ かつおだし 片栗粉 みそ ごま油 しょうゆ 砂糖
	春雨サラダ	きゅうり にんじん はるさめ 酢 しょうゆ 砂糖 ごま油 いらごま
	410kcal 牛乳	

※魚料理は骨なしのものを使用しておりますが、骨が入っている場合もございますので、気を付けてお召し上がりください。

仕入れの都合によりメニュー、原材料 (アレルギー含む) に変更が生じる場合があります。予めご了承くださいませ。

株式会社 富喜屋