



5月 給食だより

大在こども園

いつの間にか日中は汗ばむ季節となりました。進級して新しいクラスになったお友達、初めてのこども園での生活にドキドキしていたお友達も少しずつ慣れてきた頃にまたお休みを挟んでまた逆戻りしているかもしれませんね。初めて食べる給食はどうでしょうか？

早く楽しい給食の時間になるように私たちも努力していきたいと思ひます。

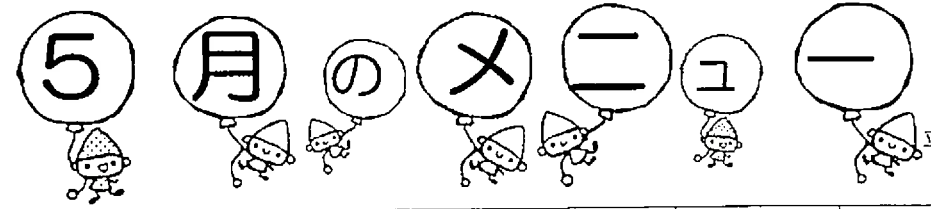
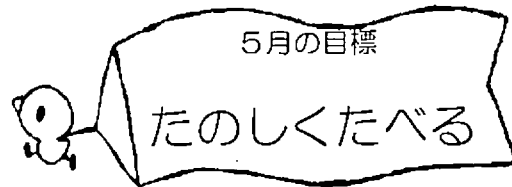
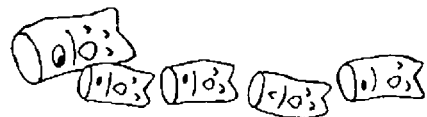
## 旬を味わう

5月のおいしい食べ物といえば、アスパラガス、キャベツ、

だけのこ、ジャガイモ、イチゴ、キウイなどです。今月のメニューの中に少しずつとりいられています。キウイはアレルギーのあるお子さんもいらっしやいますので全員にというわけにはいきませんが、旬を感じいろいろな食べ物にふれてもらいたいと考えています。旬のものを食べる、旬のものがわかるというのも食育の一環です。十分感じてもらえたらと思ひます。

## かしわ餅のおはなし

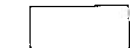
かしわ餅というものは、江戸時代に東日本の文化の中でうまれたもので、参勤交代で各地方に広まったといわれています。なぜこどもの日に食べるのかというと、柏の葉は新芽が出るまで古い葉が落ちないので「子孫繁栄。家系が絶えず代々栄える」との願いを込めて端午の節句に縁起物として食べられるようになったそうです。西日本ではちまきが一般的です。



平成29年度

日	曜	主 調	メニュー	10時おやつ	3時おやつ
1	月	肉 炒	鶏の甘酢炒め 厚揚げの煮つけ パイン	カリボテスナック	マカロニあべかわ
2	火	魚 焼	魚の梅しそソース 切り昆布の当座煮 スナッペンエンドウ 桃缶	あられ	柏餅
3	水		憲法記念日		
4	木		みどりの日		
5	金		こどもの日		
6	土		竹の子ごはん 豚汁 パナナ	山芋スナック	まがりせんべい
7	日				
8	月	肉 焼	バラ焼 春雨の酢の物 パイン	えびせんべい	ジャムサンド
9	火	豆 煮	五目豆 青菜のおかか和え パナナ	小魚せんべい	フライドポテト
10	水	卵 焼	厚焼卵のミートソースがけ キャベツと竹輪のセサミソース 桃缶	きな粉ウエハース	ココア蒸しパン
11	木	魚 揚	魚のコーンクリーム揚げ 小松菜ときのこの煮びたし オレンジ	海藻せんべい	チョイス
12	金	肉 焼	ハンバーグ カボチャサラダ キウイ	のりものビスケット	フルーツヨーグルト
13	土		焼きうどん パン パナナ	人参せんべい	パウムクーヘン
14	日				
15	月	魚 焼	魚のバーベQソース 野菜炒め パイン	ごぼうスナック	黒ゴマラスク
16	火	卵 焼	ピザ風卵焼き 切り干し大根の炒め煮 キウイ	ほうれん草せんべい	みたらし団子
17	水	豆 炒	大豆入りひじきの油炒め アスパラとツナのサラダ 桃缶	五穀クッキー	ブラウニー
18	木	肉 揚	ザンギ 人参の甘煮 ゴマじゃこサラダ パナナ	カリボテスナック	カステラ
19	金	豆 炒	麻婆豆腐 カボチャのミルク煮 オレンジ	あられ	わかめおにぎり
20	土		和風スパゲティー ゆで卵 パン 桃缶	えびせんべい	雪の宿
21	日				
22	月	肉 煮	ビーフストロガノフ マカロニサラダ パイン	山芋スナック	カントリークッキー
23	火	豆 焼	豆腐の松風焼き ★トマトとわかめの和え物 パナナ	小魚せんべい	チーズ蒸しパン
24	水	肉 煮	レバーの甘辛煮 ポテトサラダ オレンジ	のりものビスケット	やせうま
25	木	魚 揚	魚の南蛮漬 油揚げの卵とじ 桃缶	きな粉ウエハース	ヤクルト・あんぼまんせんべい
26	金	肉 煮	★鶏肉ときのこのミルク煮 コンニャクのキンピラ キウイ	海藻せんべい	アップルゼリー
27	土		サンドイッチ 南瓜のスープ パナナ	五穀クッキー	星たべよ
28	日				
29	月	豆 煮	凍り豆腐のそぼろ煮 ツナとわかめの酢の物 パイン	人参せんべい	フレンチトースト
30	火	卵 汁	春雨入りかき玉汁 浦上そぼろ オレンジ	ごぼうスナック	わかめとしらすのポテト焼き
31	水	魚 焼	魚のカレームニエル ジャーマンポテト トマト	ほうれん草せんべい	焼き大福

手作りおやつ



★新メニュー

