

5月の給食だよ

令和6年度 やまぐち保育園

《4月～6月のテーマ》
楽しく食べる

《献立作成上の考慮》
見た目にも注意し、食欲を
そとるような献立を工夫
する。

※園では年齢に応じて
牛乳を1人当たり
50～200cc飲んで
います。
※31日(金)は誕生会
です。
ご飯はいりません。

日	曜	3歳未満児		副 食			3時のおやつ
		朝のおやつ	主 食				
1	水	たべっ子どうぶつ	R-1 麦ごはん	じゃが芋の味噌汁	マカロニサラダ	キャベツのメンチカツ	カレー蒸しパン・いりこ
2	木	りんご	牛乳 麦ごはん	チキンスープ	漬物サラダ	魚のコーンマヨ焼き	パンプキンパイ
7	火	白い風船	ヤクルト パン	カニカマススープ	じゃが芋のドレッシング和え	チキンのカリカリ焼き	たこ焼き・いりこ
8	水	ヨーグルト和え	牛乳 麦ごはん	かぼちやのくず煮	ひじきサラダ	魚肉ソーセージの甘辛炒め	ピザトースト・いりこ
9	木	クラッカーサンド	牛乳 麦ごはん	かき玉汁	野菜のコロコロサラダ	栄養揚げ	肉のせうどん
10	金	蒸し芋	牛乳 パン	ぎょうざスープ	ナポリタン	ニラ玉	カルピスマース・せんべい
11	土	乳ボーロ	R-1 麦ごはん	カレー豆腐丼	拌三絲	ごまじゃが	
13	月	さやえんどう	ヤクルト パン	豆乳クリームパスタ	切り干しの中華和え	しゅうまい	ドーナツ
14	火	人参ゼリー	牛乳 麦ごはん	麻婆春雨	カレーポテトサラダ	レバーの甘辛煮	帽子パン・いりこ
15	水	雪の宿	R-1 パン	卵スープ	蓮根とチーズのサラダ	高野豆腐と鶏肉の唐揚げ	混ぜ込みおにぎり・漬物
16	木	マカロニあべ川	牛乳 麦ごはん	わかめスープ	カラフルきんぴら	魚の西京風焼き	ブルーベリーチーズケーキ
17	金	りんご	牛乳 麦ごはん	南関あげ丼	豚しゃぶサラダ	ちくわの磯辺揚げ	ちんすこう・いりこ
18	土	ビスコ	ヤクルト パン	豚汁	韓国風炒め物	パクパクきゅうり漬け	
20	月	ウエハース	ヤクルト 麦ごはん	肉じゃが	しらすときゅうりの酢の物	ウインナーソーテー	チーズまんじゅう・いりこ
21	火	バナナ	牛乳 麦ごはん	具たくさんコーンスープ	ビーフンサラダ	魚のヨーグルトソース	きなこトースト・いりこ
22	水	手作りクッキー	牛乳 パン	ビーフシチュー	キャベ卵炒め	はんぺんのチーズ焼き	フルーツポンチ・クラッカー
23	木	ぼたぼた焼き	R-1 麦ごはん	八宝菜	ポテトサラダ	ちりめん納豆	焼きそば
24	金	コアミルクゼリー	牛乳 パン	じゃが芋と玉葱のポタージュ	ごぼうとコーンのサラダ	コーンフレークチキン	ひじきおにぎり・漬物
25	土	えびせん	ヤクルト 麦ごはん	親子丼	かみかみ和え	かぼちやの甘煮	
27	月	丸ボーロ	ヤクルト パン	炒り豆腐	焼肉スパゲティ	スクランブルエッグ	お好み焼き
28	火	黄粉芋	牛乳 麦ごはん	ワンタンスープ	ひじきの和風サラダ	魚の味噌焼き	大豆の磯辺揚げ・いりこ
29	水	スティック野菜	牛乳 パン	肉団子スープ	五目ビーフン	マッシュポテト	ヨーグルトのフルーチェ風
30	木	りんご	牛乳 麦ごはん	ドライカレー	パリパリサラダ	ちくわのチーズ炒め	カラフルクッキー・いりこ (ほし:プレーンクッキー)
31	金	黒糖みるく	R-1	<誕生会> 五目寿司・鶏のかりん揚げ・マセドアンサラダ キャベツの味噌汁・青りんごゼリー			チョコサンド (ほし:ジャムサンド)

※ほし組は食材や調理方法に応じて献立が異なる場合があります。

おすすめレシピ

～ 帽子パン ～

【作り方】

- ①マーガリンに砂糖を数回に分けて加え、すり混ぜる。
- ②①に溶き卵を数回に分けて加え、よく混ぜる。
- ③さらに小麦粉をふるいながら加えて混ぜる。
- ④バターロールの上の部分に③を塗り、間隔をあけて天板に並べ、170℃のオーブンで約10分焼く。

※パン生地の上にクッキー生地をのせて焼いたパンです。
帽子の形に似た、おうちで作るスイートブールです。
焼き色はきつね色がベストです。



【材料】 (5個分)

バターロール	5個
マーガリン	25g
砂糖	25g
卵	25g
小麦粉	25g

