

2018年 5月



献立表



アメリカ山徳育こども園

日	曜	午前おやつ	昼食	午後おやつ	血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える	補食
1 15	火	煎餅 お茶	ごはん 鮭の利休焼き コールスロー みそ汁 バナナ	大学芋 牛乳	鮭 ごま 練りごま 木綿豆腐 みそ 牛乳	米 マヨネーズ さつまいも 油 砂糖	キャベツ 人参 コーン 長ねぎ バナナ	おむすび (ふりかけ) お茶
2	水	ビスケット お茶	こいのぼりオムライス マカロニサラダ 野菜スープ メロン	(乳児) どら焼き (幼児) 柏餅 牛乳	鶏ひき肉 魚肉ソーセージ 卵 ツナ 牛乳	米 マカロニ 油 砂糖 片栗粉 ホットケーキミックス こしあん 上新粉	玉ねぎ 人参 のり きゅうり コーン キャベツ えのき メロン	パン お茶
7 21	月	煎餅 お茶	ドライカレー ほうれん草の白和え オレンジ	ジャムサンド 牛乳	豚ひき肉 木綿豆腐 ごま 牛乳	米 砂糖 ごま油 食パン りんごジャム	玉ねぎ 人参 なす コーン ほうれん草 ひじき オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
8 22	火	ビスケット お茶	ごはん 白身魚のコーンクリーム焼き 切り干し大根のサラダ みそ汁 バナナ	そぼろ蒸しパン 牛乳	カラスカレイ ごま ハム みそ 牛乳 豚ひき肉	米 小麦粉 油 砂糖 ごま油 片栗粉 ホットケーキミックス	きゅうり もやし 切り干し大根 キャベツ なめこ バナナ 玉ねぎ	おむすび (ふりかけ) お茶
9 23	水	煎餅 お茶	ジャージャー麺 オーロラサラダ 0・1才:オレンジ/2才~ミニゼリー	枝豆おむすび お茶	豚ひき肉 チーズ しらす ごま	中華麺 砂糖 片栗粉 ごま油 じゃがいも 米 油 マヨネーズ	長ねぎ しめじ しょうが にんにく きゅうり 人参 オレンジ 枝豆	パン お茶
10 24	木	ビスケット お茶	ごはん 鶏肉のBBQソース キャベツとしらすのサラダ みそ汁 メロン	チーズサクレ 牛乳	鶏肉 みそ しらす 卵 油揚げ チーズ ハム 牛乳	米 砂糖 油 パンケーキミックス オリーブ油	キャベツ 人参 大根 メロン ほうれん草	おむすび (ふりかけ) お茶
11 25	金	煎餅 お茶	鶏肉のあんかけ丼 さつまいものきんぴら ワンタン風スープ バナナ	牛乳寒天 せんべい お茶	鶏肉 豚ひき肉 すりごま 牛乳	米 ごま油 片栗粉 砂糖 さつまいも ワンタンの皮	キャベツ パプリカ 玉ねぎ もやし しめじ チンゲン菜 長ねぎ バナナ	パン お茶
12 26	土	お茶	炊き込みご飯 ポパイソテー みそ汁 オレンジ	せんべい ビスケット 牛乳	油揚げ ウインナー みそ 牛乳	米 油 おふ せんべい	ひじき 人参 ほうれん草 わかめ オレンジ	
14 28	月	ビスケット お茶	ごはん 肉豆腐 具たくさんみそ汁 メロン	焼きそば 牛乳	豚肉 木綿豆腐 みそ 牛乳 鶏ひき肉	米 砂糖 油 中華麺	玉ねぎ 人参 しめじ しょうが かぼちゃ 大根 メロン キャベツ ピーマン	パン お茶
16 30	水	ビスケット お茶	ロールパン トマトシチュー 枝豆サラダ キャンディーチーズ	きつねごはん お茶	鶏肉 チーズ 油揚げ 牛乳	ロールパン 油 じゃがいも 小麦粉 無塩バター 砂糖 マヨネーズ 米	玉ねぎ にんにく キャベツ トマト 人参 枝豆 きゅうり ひじき	パン お茶
17 31	木	煎餅 お茶	ごはん 鶏肉の香味焼き ブロッコリーとかにかまのサラダ 春雨スープ オレンジ	きな粉トースト 牛乳	鶏肉 かにかま ごま ベーコン きな粉 牛乳	米 砂糖 油 ごま油 春雨 食パン 無塩バター	しょうが にんにく ブロッコリー 白菜 人参 オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
18 29	金 火	ビスケット お茶	ごはん 鮭のチャンチャン焼き 澄まし汁 0・1才:バナナ/2才~ミニゼリー	ポンデケーキ お茶	鮭 みそ かまぼこ 牛乳 粉チーズ スキムミルク	米 白玉粉 小麦粉 油 砂糖 練乳	しょうが キャベツ 人参 えのき ほうれん草 しめじ バナナ	パン お茶
19	土	お茶	カレーうどん ツナと大根の煮物 オレンジ	せんべい ビスケット 牛乳	豚肉 ツナ 牛乳	うどん 片栗粉 砂糖 せんべい	玉ねぎ 人参 小松菜 長ねぎ 大根 オレンジ	

☆献立は仕入れの都合上変更することがありますがご了承くださいるようお願いいたします。

<人気のおやつレシピ> きなこトースト

材料 4人分

作り方

- ①
- | | |
|-----------|-----|
| 食パン(6枚切り) | 4枚 |
| 無塩バター | 20g |
| きなこ | 10g |

- ①の材料をボウルの中で混ぜ合わせる。
- 食パンに混ぜ合わせた①をぬる。
- トースターで3~4分焼いたらできあがり♪