



こんげつの よてい こんだてひょう



平成22年 5月分

施設長	主任	担当者

日(曜)	献立名(共通分)		献立名(未満児加食分)		備考	予定栄養価(以上児)			
	副食	間食(PM)	間食(AM)	主食		エネルギー(Kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)
1(土)	チョコサンド ポテトのチーズ焼き 牛乳 オレンジ	せんべい 野菜生活	ピーチヨーグルト	チョコサンド 牛乳		502	15.1	18.8	1.8
2(日)									
3(月)	憲法記念日								
4(火)	みどりの日								
5(水)	こどもの日								
6(木)	五目納豆 さつま芋のバター煮 グレープフルーツ ほうじ茶	フレンチトースト 牛乳	せんべい ヨーク	ご飯 青菜汁		371	15.6	14.2	1.2
7(金)	和風スパゲティレバーのケチャップ煮 小豆かぼちゃいちご 牛乳	ももゼリー せんべい	アスパラガス スポロン	ご飯 牛乳		400	14.9	7.5	1.2
8(土)	焼きそばパン 豆乳 乾プルーン オレンジ	バナナ	せんべい ヤクルト	焼きそばパン バナナ 豆乳		471	13.3	11.1	0.8
9(日)									
10(月)	アスパランチュー 竹輪と凍み豆腐の甘煮 バナナ	プリン せんべい	麩菓子 牛乳	ご飯 二色納豆		367	13.7	10.9	2.1
11(火)	さばの味噌煮 マッシュサラダ いちご ほうじ茶	おやつパン(いちごクリーム) 牛乳	せんべい ヤクルト	ご飯 ニラ汁		361	16.6	19.1	1.2
12(水)	ミートボール 温野菜 グレープフルーツ ほうじ茶	手作りヨーグルト 食べる小魚	動物ビスケット 牛乳	ご飯 豆腐汁		302	19.0	12.0	1.2
13(木)	五目ひじき煮 厚焼き卵 オレンジ ほうじ茶	ビスコ 牛乳	バナナ	ご飯 キャベツ汁		350	13.7	19.7	1.0
14(金)	お誕生会 ☆竹の子ご飯 若布汁 かつおの照焼 和風サラダ ヤクルト いちご☆	アイスクリーム	せんべい 牛乳	お楽しみ献立		484	22.2	11.3	2.7
15(土)	ソフトフランスピーナツ ごぼうサラダ 牛乳 バナナ	せんべい ヤクルト 400	ももゼリー	ピーナツパン 牛乳		568	17.0	17.9	2.0
16(日)									
17(月)	チキントマトカレー 小女子甘煮 牛乳 オレンジ	ドリンクヨーグルト おしゃぶり昆布	玉子ポーロ スポロン	カレーライス 牛乳		398	14.0	23.6	1.9
18(火)	かつおの竜田揚げ 土佐和え 冷し豆 バナナ ほうじ茶	おやつパン(ミルクリッチ) 牛乳	せんべい ヤクルト	ご飯 もやし汁		350	20.1	11.2	1.2
19(水)	照焼チキン マカロニサラダ グレープフルーツ ほうじ茶	りんごゼリー せんべい	ビスケット 牛乳	ご飯 若布汁		352	12.4	15.9	1.2
20(木)	竹の子の含め煮 花卵 キウイ ほうじ茶	クラッカー チーズ牛乳	せんべい ヨーク	ご飯 青菜汁		301	14.6	13.6	1.4
21(金)	焼きうどん ボイルウインナー 牛乳 バナナ	ポパイケーキ ジョア(いちご)	ミルクプリン	ご飯 牛乳		437	17.0	19.3	0.8
22(土)	甘バターサンド 牛乳 オレンジ くよもぎ団子	バナナ	せんべい ヤクルト	甘バターサンド 牛乳	よもぎ団子作り	556	16.0	12.9	0.4
23(日)									
24(月)	むらくも汁 ささみ揚げ バナナ	手作りヨーグルト 食べる小魚	ビスコ 牛乳	ご飯 春キャベツソテー		302	22.5	7.2	2.3
25(火)	焼き魚 さつま芋サラダ キウイ ほうじ茶	ワッフル 牛乳	せんべい ヤクルト	ご飯 豆腐汁		385	16.6	18.7	0.9
26(水)	焼き肉 ビーフソテー オレンジ ほうじ茶	せんべい ミルミル	麩菓子 牛乳	ご飯 ニラ汁		329	15.3	11.7	1.1
27(木)	筑前煮 スクランブルエッグ バナナ ほうじ茶	ビスケット 牛乳	アロエヨーグルト	ご飯 若布汁		307	12.0	12.4	0.8
28(金)	チャンポンうどん汁 天ぷら(竹輪・まんじゅう) 牛乳 グレープフルーツ	鮭おにぎり ジョア(プルーン)	せんべい ヨーク	チャンポンうどん 牛乳		503	16.9	11.1	1.1
29(土)	ツナコーンサンド 牛乳 オレンジ	せんべい 野菜生活	バナナ	ツナコーンサンド 牛乳		485	15.3	18.8	2.0
30(日)									
31(月)	ビーンズカレー 小女子甘煮 牛乳 バナナ	ドリンクヨーグルト おしゃぶり昆布	せんべい ヤクルト	カレーライス 牛乳		335	15.8	12.5	1.8

端午の節供にまつわるもの

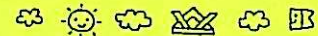
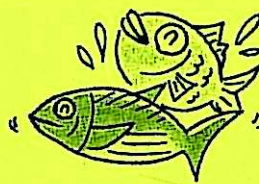
しょうぶ

昔から薬草とされ、邪気や病気・災難よけとして伝えられてきました。浴槽につけてしょうぶ湯にしたり、また、銚子に添えてしょうぶ酒にしました。



魚

タイ・カツオなどがよく食べられました。こいは男らしい魚として喜ばれ、こいのぼりを立てて祝うのです。



柏もち

柏は新芽が出ない限り古い葉が落ちないことから、家が絶えない、後継者が絶えることがないという縁起のいい木として考えられてきました。柏の葉は香りが強いので邪気をはらうといわれています。



* 材料の都合により献立を変更する場合があります。