



年間目標 『楽しく食べよう』  
5月の給食目標  
嫌いなものを少なくしよう

令和6年度 5月 給食献立表 大野保育園

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前おやつ			1 せんべい 牛乳	2 いりこ 牛乳	3	4
昼食			麦ご飯 クリームシチュー マカロニサラダ	麦ご飯 かぶと春巻き おひたし 玉ねぎの味噌汁	憲法記念日	みどりの日
午後おやつ			フライドポテト	米粉クッキー・牛乳		
午前おやつ	6	7 クッキー 牛乳	8 プリン	9 チーズ 牛乳	10 プリン	11
昼食	振替休日	麦ご飯 魚の塩焼き サラ玉かき揚げ ごまそうめん	麦ご飯 焼きうどん サラ玉丸ごとスープ くだもの	麦ご飯 厚揚げの生姜焼 春雨サラダ 玉ねぎの味噌汁	麦ご飯 栄養さんぴら 竹輪の磯部揚げ キノコの味噌汁	炊き込みご飯 味噌汁
午後おやつ		パン・牛乳	わかめご飯	サラ玉お好み焼き	お菓子 牛乳	
午前おやつ	13 いりこ 牛乳	14 くだもの	15 ヨーグルト	16 魚肉ソーセージ	17 チーズ 牛乳	18
昼食	麦ご飯 まめ豆カレー サラ玉おかか和え くだもの	麦ご飯 厚焼き卵 豆サラダ ワカメの味噌汁	麦ご飯 キャベツシュウマイ いちめん炒め ひよこ豆のスープ	遠足 おべんとう	麦ご飯 焼肉 パプリカピクルス 豆腐の味噌汁	わかめうどん 温野菜
午後おやつ	カステラ 牛乳	ツナサンド	フルーツヨーグルト	ヨーグルト・せんべい	ココア蒸しパン・牛乳	
午前おやつ	20 ウエハース・牛乳	21 ボーロ 牛乳	22 ゼリー	23 いりこ 牛乳	24 ゼリー	25
昼食	麦ご飯 納豆 切干大根の煮物 鶏肉入りのっぺい汁	誕生会 おにぎり エビフライ ポテトサラダ もずくスープ くだもの	麦ご飯 高野豆腐の酢豚風 オクラととろろ昆布の スープ	麦ご飯 豆腐とツナの煮物 味噌汁	麦ご飯 鶏のから揚げ 人参とツナの甘酢和え 中華スープ	サンドイッチ スープ
午後おやつ	お菓子・牛乳	手作りパン 牛乳	クリームソーダゼリー	くず練り・せんべい	パン 牛乳	
午前おやつ	27 せんべい 牛乳	28 魚肉ソーセージ	29 チーズ 牛乳	30 ウエハース 牛乳	31 クッキー 牛乳	
昼食	麦ご飯 マーボー春雨 お麩の味噌汁	麦ご飯 魚のスコッチエッグ 塩昆布和え すまし汁	麦ご飯 春キャベツのパスタ もやしとニラのスープ ふりかけ	麦ご飯 ハンバーグ グリル野菜 野菜スープ	麦ご飯 鶏肉と根菜の炒め煮 キャベツの味噌汁	
午後おやつ	パン 牛乳	ポップコーン	おはぎ	米粉ピザ	チーズ・ゼリー・牛乳	

新しいクラスにも慣れ、子どもたちの元気な声が給食室まで届いていますよ♪  
元気な体を作るためにも、嫌いなものを少なくしバランスよく食べることが大切です。

◎少しずつ何回も挑戦する  
◎味付けの工夫  
◎楽しい雰囲気の中で食べる  
◎空腹時に食べる

野菜を食べなくて困っている・といった保護者さんも多いのではないのでしょうか。  
すぐに結果は出ませんが、時間をかけて、天気の良い日はお外で食べるのもいいですね、子どもたちとの食事の時間を楽しませてください。(^^)



**5月の行事**  
16日(木) お見知り遠足・お弁当の日  
21日(火) 誕生会  
28日(火) 保育参観  
★誕生者リクエストメニュー★  
手作りパン・カレー・もずくスープ・ポテトサラダ・焼肉・おはぎ・フルーツヨーグルト・など

**「米粉ピザ」**  
(30日実施予定)

**材料**  
【ピザ生地】  
・米粉  
・片栗粉  
・オリーブオイル  
・ベーキングパウダー  
・水  
【トッピング】  
・ウインナー  
・コーン  
・ケチャップ  
・ピザ用チーズ  
・パセリ(適宜)

**作り方**  
①ボウルにピザ生地材料を入れ、混ぜ合わせ、水を数回に分けて加えて混ぜ、水の量を調整しながら耳たぶくらいのやわらかさにする。  
②オープンシートの上で麺棒などで生地を直径15cmの円にのばし、シートごと天板にのせる。  
③のばした生地にケチャップをぬり、輪切りにしたウインナー、コーン、チーズをトッピングする。オープンで13~15分焼き、パセリをちらす。

※午前おやつは3歳未満児のみです。 ※※都合により、献立が変更になることがありますので、ご了承ください。