# 5月たのしいしょくじ

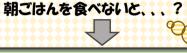
おぐに保育園 2025年 4月 30日

新年度が始まり、1カ月が経ちました。子ども達はみんな給食をよく食べ、だんだんと新しい生活にも慣れてきたように 思います。それでも、年度末・新年度と大人も子どもたちも知らず知らずのうちにお疲れがたまっているようにも感じます。 早寝早起き、バランスの良い食事、しっかり休むことを意識して、連休も元気に楽しく過ごせるようにしたいですね(^^♪

## 疲労回復!食事のすすめ

#### 朝ごはんでエネルギーチャージ!

朝ごはんは、1日を元気に過ごすための大切な食事です。

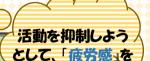


体温が上がらない

眠い・だるい

集中力の低下⇒ケガのもと! しっかりと遊べない





もたらします

「主食」「主菜」「副菜」「汁物」からなる「4つのお皿(一汁二菜)」 がそろう食事を習慣にすることで、難しい計算をしなくても自然と 栄養バランスのよい食事になります。



体にしてしまう可能性があります。

主菜



いろいろな食品を食べよう!

おにぎり、パン、ラーメンなど炭水化物にかたよると、ビタミンなど の栄養素が不足し、エネルギーがうまく消費されずに疲れやすい

★「4つのお皿」をそろえましょう★

給食は和食中心の 基本にしています♪

#### 家族そろって食べる時間を大切に

家族そろっての楽しい食事は、心身ともに元気な体を 育みます。



#### 夕食は早めに、夜食は控えましょう!



遅い時間に食事をすると、寝ている間にも 消化吸収の活動がつづき、体が休まりません。

#### 春の天ぷら会 みんなで野草を摘みに行き、天ぷらにして食べました。 揚げる前に一つひとつ名前を確認して、揚げたてのヨモギを味見しました。 『熱々で美味しい~♡』と喜んで食べました。他の野草はどんな味かな?と ワクワクした気持ちで、天ぷらの香り漂う園庭で元気に遊んで待ちました。

桜の木の下でみんなで食べる給食は、 より一層美味しかったです(^2♪



#### ☆5月の食育活動☆

摘んできたヨモギを使って、 16日(金) よもぎ団子(うめ組) おやつを作ります。)

22日(木) よもぎクッキー(さくら組)

### 5日3完龄立基

5月予定献立表										
当番		曜	- ^		昼食	- · · ·	おやつ			
番			主食		副 食(主菜・副菜・汁物) 米・鶏肉・玉葱・人参・コーン・グリンピース・バター・コンソメ・塩	果物バ	(★:手作りおやつ) :バウムクーへン			
lŧ	1	木	ご飯	エッグサラダ	卵・キャベツ・じゃが芋・アスパラガス・マヨネーズ	+	14767			
	<b> </b>		ご		:わかめ・玉葱・しめじ・コンソメ・塩 :合挽肉・豆腐・玉葱・卵・パン粉・ケチャップ・いんげん	<b>+</b>	★:ココアケーキ・牛乳			
る さ	2	金	飯	ポテトサラダ・ピクルス	じゃが芋・人参・コーン・マヨネーズ・大根・人参・きゅうり・酢・砂糖・塩	レン	:ミックス粉・ミルクココア・卵			
'n	2	土	140		数・玉葱・えのき茸・いりこ・醤油・塩   憲法記念日	ジ	バター・砂糖・牛乳			
・ ち	3			<b>誕生</b>						
か	4			(2						
さん	5	月	こどもの日							
op	6	火	振替休日   ************************************							
つきさん・ゆなっ	7	水	ال		バナ	★: <b>マカロニあべかわ・牛乳</b>   マカロニ・きな粉・砂糖・塩				
		۷,	飯	じゃが芋の味噌汁	ひじき・人参・かにかまぼこ・コーン・チンゲン菜・ごま・ごま油・酢・醤油・砂糖 じゃが芋・玉葱・葱・いりこ・味噌	+	:			
	8	木	J.		水煮大豆・ちくわ・玉葱・人参・かぼちゃ・椎茸・小麦粉・卵・塩 キャベツ・人参・えのき茸・コーン・酢・味噌・砂糖・醤油	オレン	★ <b>たけのこ寿司おにぎり・お茶</b> ※・酢・砂糖・塩・ごま・人参			
			飯		わかめ・玉葱・麩・いりこ・醤油・塩	ÿ	ごぼう・干し椎茸・油揚げ・水煮たけのこ			
	9	金	親子遠足							
さん		土	パン	サンドイッチ・牛乳	食パン・ハム・きゅうり・チーズ・マヨネーズ・牛乳		ビスケット・牛乳			
	11	B								
	10	月	ご		豆腐・卵・玉葱・人参・もやし・にら・かつお節・醤油・マヨネーズ	オレ	★ じゃが芋のたこ焼き風・牛乳			
l	12	J	飯	えのき茸のすまし汁	:春雨・ハム・人参・わかめ・酢・砂糖・塩 :えのき茸・玉葱・小松菜・いりこ・醤油・塩	ハル	じゃが芋・片栗粉・ちくわ・キャベツ・小麦粉 ソース・マヨネーズ・青のり・かつお節			
ょ	13	火	麺		スパゲティ・豚挽肉・玉葱・人参・グリンピース・にんにく・トマト缶・ケチャップ・粉チーズ キャベツ・人参・水菜・みかん缶・酢・油・塩・こしょう	バナ	★: <b>梅しらすおにぎり・お茶</b> ※・梅干し・しらす干し			
うり	13	^	χш	キャロットスープ	人参・玉葱・じゃが芋・バター・コンソメ・牛乳・小麦粉	+				
o	14	水	ご飯		米・豚肉・玉葱・人参・じゃが芋・しめじ・カレールウ	h	ビスケット・牛乳			
ん	-		一		ほうれん草・人参・もやし・ちくわ・ごま・醤油 さわら・塩・コーン・マヨネーズ・パセリ・ブロッコリー	<b>ご</b>	」: ★:黒糖芋蒸しパン・牛乳			
·	15	木	飯		干し大根・人参・干し椎茸・小松菜・醤油・砂糖	+ +	ミックス粉・黒糖・卵 : 牛乳・さつま芋			
ち か			ご	鶏肉のマーマレード焼き	: 卵・しめじ・玉葱・葱・いりこ・醤油・塩 : 鶏肉・にんにく・マーマレード・醤油・キャベツ	7	★ よもぎ団子・牛乳			
さん		金	飯		おから・豚挽肉・玉葱・人参・葱・チーズ・醤油・砂糖・牛乳 なめこ・じゃが芋・小松菜・いりこ・味噌	レンジ	団子の粉・よもぎ			
//	17	土	パン		菓子パン・牛乳	-	<b>せんべい・牛乳</b> クッキング			
	18	B								
	10		ご		豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・糸こんにゃく・いんげん・醤油・砂糖	オレ	★ ミルクぜんざい・お茶			
	19	月	飯		小松菜・もやし・人参・しらす干し・ごま油・醤油 キャベツ・えのき茸・わかめ・いりこ・味噌	ンジ	団子の粉・小豆・砂糖・塩			
は	20	火	麺	卵うどん	うどん・卵・玉葱・人参・干し椎茸・かまぼこ・葱・昆布・かつお節・醤油・塩 じゃが芋・人参・玉葱・小麦粉・チーズ・塩	バ ナ	★ <b>豆とぼろおにぎり・お茶</b> :米・グリンピース			
る	20	×		コーンサラダ	ニコーン・大根・人参・ブロッコリー・油・酢・塩・こしょう	+	:鶏挽肉・醤油・砂糖			
しん		zk	ご		さば・生姜・醤油・砂糖・じゃが芋・青のり アスパラガス・人参・ひじき・糸こんにゃく・豆腐・ごま・味噌・砂糖・醤油	オレン	* せんべい・牛乳			
′•		۷,	飯	椎茸の味噌汁	椎茸・玉葱・きぬさや・いりこ・味噌	ジ	クッキング			
ゆ		木	ر ا		高野豆腐・片栗粉・豚肉・玉葱・人参・いんげん・ケチャップ・鶏がら・醤油・酢・砂糖 ・小松菜・ もやし・人参・ 海苔・醤油	バ ナ	★ <b>よもぎクッキー・牛乳</b> 小麦粉・よもぎ・卵			
なさ		Ė	飯	ポテトスープ	じゃが芋・玉葱・小松菜・いりこ・醤油・塩	<b>+</b>	バター・砂糖			
h		金	ご飯	キャベツのごま酢和え	:豚肉・梅干し・味噌・マヨネーズ・ブロッコリー :キャベツ・人参・ひじき・ごま・酢・砂糖・塩	にレン	<b>▲: 芽もち・牛乳</b> - : じゃが芋・片栗粉・醤油			
	-		パ	麩のすまし汁	<u>数・玉葱・えのき茸・葱・いりこ・醤油・塩</u>	ÿ	<u>砂糖・海苔</u>			
l	24	土	ン	サンドパン・牛乳	ロールパン・ハム・きゅうり・チーズ・ハム・マヨネーズ		ビスケット・牛乳			
	25			111,150		_				
	26	月	ご飯	納豆和え	- 鶏肉・じゃが芋・人参・ごぼう・干し椎茸・板こんにゃく・いんげん・醤油・砂糖 - 納豆・ほうれん草・人参・もやし・海苔・かつお節・醤油	オレン	★ <b>サバカレーマン</b> ミックス粉・卵・ヨーグルト・牛乳			
			即	わかめの味噌汁	わかめ・玉葱・キャベツ・いりこ・味噌 中華麺・豚肉・エビ・イカ・あさり・玉葱・人参・キャベツ・もやし・コーン・かまぼこ・鶏がら	ジバ	さば水煮缶・玉葱・人参・カレールウ  ★ 炊きおこわおにぎり・お茶			
つ	27	火	麺	かぼちゃのごまがらめ	かぼちゃ・ごま・醤油・砂糖	+	米・もち米・鶏肉・人参			
き	$\vdash$				大根・人参・水菜・かつお節・油・酢・塩・こしょう - 白身魚・玉葱・しめじ・コーン・ケチャップ・チーズ・	+ 11	三干し椎茸   <b>乾パン・牛乳</b>			
h		水	飯	きんぴらごぼう	ごぼう・人参・きんぴらこんにゃく・小松菜・醤油・砂糖	h				
:	-	木	ご en	かき玉汁 厚揚げの味噌煮	<u>:卵・えのき茸・じゃが芋・葱・いりこ・醤油・塩</u> :厚揚げ・豚肉・玉葱・人参・いんげん・醤油・砂糖	ごバ	★: ごまトースト・牛乳			
ち	29			キャベツとじゃこの酢もの	キャベツ・しらす干し・もやし・わかめ・酢・砂糖・塩	+	食パン・黒ごま・バター			
さ			ご		じゃが芋・玉葱・きぬさや・いりこ・醤油・塩 鶏肉・小麦粉・玉葱・人参・水菜・酢・醤油・砂糖	7	<b>砂糖</b> ★ パンナコッタ			
h	30	金	飯	千草和え	小松菜・しめじ・人参・油揚げ・醤油・砂糖 切干大根・玉葱・人参・葱・いりこ・味噌	レンジ	牛乳・生クリーム・ヨーグルト 砂糖・ゼラチン・いちごジャム			
	31	土	11°		サイスペースで、大多・念・いりこ・味噌 菓子パン・牛乳	~	<u> 1947</u> 6 ピンテン・V1のピンドム			
١L	31	┸	ン	来すハノ・十礼	本Jハノ <sup>・</sup> 十分					
1										

☆行事や食材の都合により献立を変更することがあります。 ☆手作りおやつを基本としています。 ☆うめ組は、朝のおやつに果物と牛乳を提供します。