

5月*献立表



認定こども園 錦ヶ丘幼稚園

日	曜	献立名	おやつ	材料など	MEMO
▶1日~6日*ゴールデンウィーク▶					
7	火	★カレーライス ★フルーツポンチ	メイプル スティック	豚肉・卵・豆乳・チーズ・玉葱・バナナ・もも・みかん・パイナップル・にんじん・りんご・ピーマン・じゃがいも・くるみ・メープルシロップ・バターなど	<p style="text-align: center;">無添加パン移動販売</p> <p style="text-align: center;">🌀ひまわり🌀</p> <p style="text-align: center;">水曜日14:30~</p> <p style="text-align: center;">ロータリーにて</p> <p>園でもお世話になっている、滝之上保育園横にあるパン屋さん。酵母も無農薬の野菜や果物から手作りされています。季節の酵母のパンや、こだわりのあんこたっぷりのアンパン、モチモチ食感のメロンパンなど、美味しいパンがたくさんあります♡</p>
8	水	★魚のミラノ風ソテー ★アスパラの炒め物 ★キャベツのみそ汁	わかめおにぎり	白身魚・厚揚げ・ベーコン・卵・粉チーズ・アスパラガス・キャベツ・にんじん・もやし・コーン・わかめ・マカロニ・オリーブ油・あわ・パン粉・押し麦 など	
9	木	★チキンのカリッと焼き ★春雨の酢の物 ★筍のみそ汁	ヨーグルト プリン	鶏肉・ヨーグルト・絹豆腐・かにかまぼこ・卵・ゼラチン・きゅうり・たけのこ・えのきたけ・レモン・わかめ・にんにく・きくらげ・しょうが・はちみつ・はるさめ・ごま油 など	
10	金	★にらとサバの生姜煮 ★キャベツの塩昆布和え ★板麩のみそ汁	小松菜とチーズの お豆腐マフィン	さば・チーズ・木綿豆腐・薄揚げ・キャベツ・にんじん・たまねぎ・こまつな・しめじ・にら・こねぎ・しょうが・じゃがいも・薄力粉・板ふ・すりごま・ごま など	
11	土	★ナポリタン ★野菜ごろごろスープ ★ゆでたまご	無添加おかし	卵・ソーセージ・ベーコン・たまねぎ・芽キャベツ・にんじん・ピーマン・ブロッコリー・しめじ・パセリ・にんにく・スパゲッティ・じゃがいも・ケチャップ など	
13	月	★魚のカレー甘酢 ★もやしとにらのなめたけ和え ★春かぶのみそ汁	抹茶浮島	生鮭・白あん・卵・油揚げ・もやし・えのきたけ・かぶ・たまねぎ・にら・こまつな・薄力粉・甘納豆・上新粉・薄力粉・米ぬか油 など	
14	火	★きびなごの唐揚げ ★切干大根のうま煮 ★さつま汁	かからん団子	きびなご・さつま揚げ・鶏肉・薄揚げ・だいず・かつお節・にんじん・だいこん・切干大根・こねぎ・ごぼう・しいたけ・しょうが・ながこんぶ・さといも・団子の粉・こんにやく・片栗粉・米油・黒砂糖 など	<p style="text-align: center;"><5/14・郷土のおかず></p> <p style="text-align: center;">旬の魚*きびなご</p> <p>春から初夏にかけて産卵期を迎えるため脂がのって美味しいです。冬のきびなごも身が締まり、また違う美味しさがあるため、鹿児島では年間通してよく食べられています。</p>
15	水	★ハヤシライス ★春野菜のサラダ	ひよこ豆 フリッター	牛肉・ひよこまめ・シーチキン・卵・たまねぎ・にんじん・キャベツ・グリーンピース・ヤングコーン・マッシュルーム・にんにく・じゃがいもなど	
16	木	★豚肉のローベル風 ★フィットチーネのソテー ★レンズ豆のスープ	りんごと 無添加おかし	豚肉・ベーコン・レンズまめ・ひよこまめ・りんご・キャベツ・だいこん・たまねぎ・トマト・ピーマン・マッシュルーム・にんにく・パセリ・クラッカー・フィットチーネ・薄力粉 など	<p style="text-align: center;"><5/14・鹿児島の季節お菓子></p> <p style="text-align: center;">かからん団子</p> <p>棘のあるサルトリイバラの茎を、触らないように（かからん=鹿児島弁で「触らない」と言う、<u>から葉</u>を「かからん葉」と言い、「かからん団子」となったと言われています。かからん葉には殺菌作用があるので、団子も傷みにくいです。「かからん」は「病気にかからん（かからない）」という言葉にもかけられているようです。葉を、<u>けせん</u>の葉に変えれば、けせん団子ですね。</p>
17	金	★ひじき入り和風ミートローフ ★ごぼうのサラダ ★豆タスープ★オレンジ	悪魔のおにぎり	合ひき肉・ハム・だいず・ひよこまめ・オレンジ・にんじん・たまねぎ・ごぼう・グリーンピース・ひじき・あおのり・マヨネーズ・あわもち・おおむぎ・片栗粉・すりごま・ごま など	
18	土	★豆乳シチュー ★しろパン★フルーツ	無添加おかし	鶏肉・にんじん・じゃがいも・キドニービーンズ・そらまめ・パン・パスタ・豆乳・チーズ など	
20	月	★魚の照り焼き ★にんにくの茎と筍の卵とじ ★雑穀汁	あん入り 蒸しパン	ぶり・あずき・卵・薄揚げ・茎にんにく・たけのこ・にんじん・椎茸・にら・こねぎ・しょうが・こんにやく・はるさめ・ごま油・おおむぎ など	
21	火	★キャベツとチーズの春巻き ★フジッリサラダ ★豆腐とわかめのみそ汁	バナナと 無添加おかし	木綿豆腐・シーチキン・ベーコン・チーズ・バナナ・キャベツ・きゅうり・たまねぎ・コーン・わかめ・さといも・フジッリ・マヨネーズ・ケチャップ など	
22	水	★肉じゃが ★切干大根のみそ汁	手作り メロンパン	豚肉・厚揚げ・卵・たまねぎ・にんじん・えのきたけ・こまつな・グリーンピース・切干大根・こねぎ・しょうが・じゃがいも・こんにやく・バターなど	
23	木	★サバの塩焼き ★五目ビーフン ★若竹みそ汁	さつまいも ケーキ	塩さば・卵・かまぼこ・ベーコン・えのきたけ・たまねぎ・生椎茸・たけのこ・深ねぎ・わかめ・さつまいも・玄米ビーフン・バター・ごま油など	<p style="text-align: center;"><悪魔のおにぎり></p> <p>某コンビニで流行したおにぎり。やみつきになって止まらなくなることが名前の由来だそうです。家庭で作る時は、めんつゆ・あおのり・天かす。園では悪魔のような美味しさを目指して、めんつゆから手作りします！</p>
24	金	★鶏肉のネギ味噌焼 ★小松菜とツナの炒め物 ★のっぺい汁	いなり寿司	鶏肉・シーチキン・厚揚げ・油揚げ・卵・こまつな・だいこん・にんじん・深ねぎ・葉ねぎ・さやえんどう・こんぶ・さといも・ごま油・ごまなど	
25	土	★ピザトースト2種 ★ジュリエンスープ	一口ゼリーと 無添加おかし	チーズ・豆乳・えび・ベーコン・たまねぎ・ピーマン・にんじん・さやえんどう・コーン・オリーブ・じゃがいも・ゼリー・ケチャップ など	
27	月	★豆腐の田楽 ★かぼちゃの煮物 ★豚汁	じゃがいもの 磯部もち	木綿豆腐・豚肉・薄揚げ・かぼちゃ・だいこん・にんじん・ごぼう・葉ねぎ・のり・しそ・しょうが・こんぶ・じゃがいも・こんにやく・上新粉・らっかせい・ごま など	
28	火	★豚肉の香味炒め ★おからポテトサラダ ★ひじきのみそ汁	芋入りはるこま	豚肉・薄揚げ・あずき・おから・だいず・ハム・ひよこまめ・だいこん・キャベツ・アスパラガス・深ねぎ・ひじき・じゃがいも・団子の粉・さつまいも・マヨネーズ・黒砂糖・米ぬか油 など	<p style="text-align: center;">▶展示食はじめました▶</p> <p>スロープを降りて左の角部屋の中お迎えの際に覗いてみてください。お子様と、食について話をするきっかけになれば幸いです★展示の時間帯や場所については、今後もよりよい場所や方法があれば検討していきます。変更があるときはお知らせします。ブログでも給食について紹介しています。ぜひご覧ください。</p>
29	水	★鶏肉と筍の粉ぶし煮 ★スナップエンドウの洋風白和え ★ふのりのみそ汁	昆布豆と ミニ黒棒	鶏肉・だいず・木綿豆腐・厚揚げ・ハム・かつお節・たけのこ・はくさい・スナップえんどう・ブロッコリー・にんじん・もやし・こねぎ・ふのり・じゃがいも・マヨネーズ・ごま など	
30	木	★魚のポテト焼き ★チキンビーンズ ★カレー春雨スープ	きなこ蒸しパン	生鮭・ささ身・だいず・たまねぎ・にんじん・だいこん・トマト・しめじ・ごぼう・たけのこ・パセリ・わかめ・じゃがいも・マヨネーズ・黒砂糖・オリーブ油・はるさめ など	
31	金	★つくねのゴマ焼き ★ふきのうま煮 ★もやしのみそ汁	なめたけ おにぎり	ぶた・絹ごし豆腐・木綿豆腐・さつま揚げ・卵・しらす干し・豆乳・かつお節・もやし・ふき・深ねぎ・えのきたけ・しそ・わかめ・パン粉・あわ・ごま・ごま油	