

2023年5月 みどりさくら保育園献立表

日曜	乳幼児食	1.2歳児午前	1~5歳児午後	主な材料			栄養価 幼児 エネルギー Kcal 蛋白質g ナトリウムmg
				献立名	おやつ	おやつ	
1 月	トマトソーススパゲティ スープ ひじきサラダ 白桃缶 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 シーチキンおにぎり	スパゲティ 米 バター エッグケア	豚ひき肉 ツナ 粉チーズ 大豆ミート 牛乳	にんにく ピーマン 胡瓜 いんげん 玉葱 トマト 人参 ひじき しめじ キャベツ コーン 白桃缶	468 19.9 269
2 火	ごはん すまし汁 さけのねぎみそ焼き 納豆和え 黄桃缶 牛乳	麦茶 マスカットゼリー	牛乳 柏餅風まんじゅう (乳児:わかめおにぎり)	米 あんこ ホットケーキミックス 小麦粉 お麸	さけ 牛乳 納豆	葉だいこん 小松菜 長葱 人参 黄桃缶	548 26.8 239
6 土	菜めし みそ汁 高野豆腐五目煮 マカロニサラダ パイン缶 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 ココアちんすこう	米 エッグケア 小麦粉 ココアパウダー マカロニ じゃが芋	高野豆腐 豚こま肉 牛乳	ほうれん草 人参 キャベツ クリンピース 玉葱 コーン こんにゃく 胡瓜 パイン缶	524 21.6 262
8 月	ごはん 中華スープ 麻婆豆腐 ピーフンのナムル バナナ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 磯辺いももち	米 バター ピーフン 白ごま じゃが芋 片栗粉 バター	豚ひき肉 豆腐 大豆ミート 牛乳	長葱 生姜 にら バナナ チンゲン菜 人参 胡瓜 青のり にんにく 玉葱 もやし	485 19.3 280
9 火	親子丼 みそ汁 じゃがいもと人参の煮物 パイナップル 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 どうぶつクッキー	米 バター 小麦粉 ココアパウダー じゃが芋	卵 豆乳 鶏肉 牛乳	玉葱 ごぼう パイナップル 人参 みつば わかめ 白菜	505 20.8 222
10 水	ごはん みそ汁 さわらのおろし煮 白桃缶 ひじきの炒め煮 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 ぶどうゼリー マンナビスケット	米 ゼリーの素 マンナビスケット	さわら 牛乳 油揚げ	小松菜 人参 いんげん 生姜しめじ 大根 つきこんにゃく ひじき 白桃缶	533 22.6 326
11 木	ごはん みそ汁 ぶた大根 オレンジ ほうれん草のごま和え 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 お麸ラスク サラダせんべい	米 白ごま サラダせんべい バター お麸	豚こま肉 厚揚げ 牛乳 ちくわ	にら 大根 人参 いんげん ほうれん草 生姜 オレンジ	476 20.8 272
12 金	塩ラーメン 野菜コロッケ バナナ プロッコリーのサラダ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 菜めしおにぎり	中華めん 米 エッグケア	豚こま肉 ツナ 野菜コロッケ 牛乳	コーン 人参 もやし キャベツ 長葱 プロッコリー バナナ	545 19.4 217
13 土	豚丼 みそ汁 わかめサラダ フルーツポンチ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 マスカットゼリー 星たべよ	ゼリーの素 米 星たべよ	豚こま肉 牛乳 豆腐	玉葱 万能葱 葉だいこん 人参 キャベツ 小松菜 わかめ みかん缶 バナナ 白桃缶	464 18.1 280
15 月	人参ピラフ スープ タンドリーチキン パイナップル 大根とちくわのサラダ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 じゃがまるくん	米 小麦粉 バター ホットケーキミックス エッグケア じゃが芋	鶏肉 チーズ ヨーグルト 牛乳 ちくわ	人参 ほうれん草 胡瓜 パセリ にんにく コーン 玉葱 大根 パイナップル	492 23.6 217
16 火	ごはん みそ汁 厚揚げのカレー炒め オレンジ もやしとかにかまのサラダ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 かやくごはん	米 お麸 片栗粉 白ごま	豚ひき肉 牛乳 厚揚げ 鶏肉 かにかま 油揚げ	菜の花 人参 もやし ごぼう 玉葱 キャベツ 胡瓜 葉だいこん しめじ たけのこ オレンジ	515 22.1 343
17 水	ごはん みそ汁 白身魚の磯焼き バナナ 切干大根の煮物 牛乳	麦茶 マスカットゼリー	牛乳 ジャムクラッカー	米 いちごジャム クラッカー	カレイ さつま揚げ 牛乳	なめこ 切干大根 バナナ 長葱 人参 青のり いんげん	489 23.4 236

♪静岡の料理（新茶）について♪

みなさん、お茶の匂はいつ頃か知っていますか？

ちょうど今頃、5月が新茶の季節です。

2月4日の立春から数えて88日目を『ハナハ夜』といい、この日に摘み取られたお茶を飲むと1年間元気に過ごせるといわれています。

18日の給食では、新茶をごはんに使いました。

2日 午後おやつ
柏餅風まんじゅう

18日 静岡の料理

26日 お誕生日会メニュー

イベント♪

2023年5月 みどりさくら保育園献立表

日曜	乳幼児昼食 献立名	1.2歳児午前 おやつ	1~5歳児午後 おやつ	主な材料			栄養価 幼児 エネルギー Kcal 蛋白質g カリシウムmg
				熱や力になる もの	血や肉になる もの	体の調子を整え るもの	
18 木	☆朝団の料理☆ 茶飯 すまし汁 つくね焼き 黄桃缶 しらすと野菜の和え物 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 大豆ビスケット (カレー味)	米 小麦粉 白ごま パン粉 バター 花麩	豚ひき肉 牛乳 大豆 しらす 卵 大豆ミート	緑茶 人参 長葱 もやし チンゲン菜 玉葱 ひじき 黄桃缶	492 21.5 323
19 金	ごはん すまし汁 鶏肉のチャーシュー風 納豆和え オレンジ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 いちごゼリー あおぞらせんべい	米 あおぞらせんべい お麩 ゼリーの素	鶏肉 納豆 牛乳	玉葱 もやし にんにく 人参 生姜 オレンジ	498 25.1 206
20 土	さけチャーハン 中華スープ フルーツポンチ カレー肉じゃが 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 マカロニきなこ	米 ジャガ芋 白ごま マカロニ	むきえび 豚こま肉 牛乳 さけ きなこ	人参 小松菜 えのき 長葱 玉葱 バナナ コーン みかん缶 白桃缶	526 21.8 233
22 月	ごはん みそ汁 すき焼き風煮物 白桃缶 キャベツおかか和え 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 ごまちんすこう	米 小麦粉 白ごま	牛乳 かつおぶし 豚こま肉 豆腐	なめこ 玉葱 いんげん 長葱 えのき 胡瓜 キャベツ 人参 葉だいこん 白桃缶	503 23.3 272
23 火	ごはん 豆乳みそスープ 鶏肉のねぎ塩焼き パイナップル 根菜の薄葛煮 牛乳	麦茶 マスカットゼリー	牛乳 わかめおにぎり	米 白ごま 片栗粉 さつま芋	鶏肉 牛乳 ワインナー	パイナップル かぼちゃ 大根 にんにく 長葱 玉葱 人参 生姜 キャベツ	506 23.9 232
24 水	ごはん 具沢山すまし汁 中華風香味さば バナナ れんこんのきんぴら 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 もものフルーチェ	米 マンナピスケット 片栗粉 フルーチェの素	豆腐 ちくわ 豆乳 牛乳 さば	白菜 れんこん バナナ 黄桃缶 絹さや 大根 生姜 にんにく 万能葱 人参 長葱 白桃缶	583 24.4 279
25 木	ごはん みそ汁 えびと小松菜と卵の炒め物 オレンジ スタミナ納豆 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 フライドポテト	米 お麩 片栗粉 フライドポテト	むきえび 納豆 卵 牛乳 鶏ひき肉 大豆ミート	絹さや 玉葱 人参 大根 生姜 長葱 小松菜 にんにく オレンジ	480 23.3 261
26 金	☆5月の誕生日会メニュー☆ 五目ちまき風 すまし汁 鶏肉のみそ焼き マカロニサラダ バナナ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 牛乳 フルーツクリームパン <small>※味: フルーツゼリー おもぞらせんべい</small>	米 エッグケア もち米 豆乳パン マカロニ 花麩	油揚げ 牛乳 ちくわ 生クリーム 鶏肉 豆腐	人参 にんにく 小松菜 つきこんにゃく 胡瓜 生姜 いちご コーン バナナ 黄桃缶	572 26.2 228
27 土	ほうとう風うどん じゃが芋とちくわ煮 フルーツポンチ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 ツナおかかおにぎり	うどん じゃが芋	鶏肉 ちくわ かつおぶし 油揚げ ツナ 牛乳	大根 かぼちゃ バナナ 人参 いんげん パイン缶 しめじ みかん缶 こんにゃく	500 19.8 204
29 月	ハッシュドポーク スープ パイナップル ほうれん草のサラダ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 大豆ココアクッキー	米 ジャガ芋 豚こま肉 ツナ 小麦粉	バセリ 生姜 キャベツ コーン 豆乳 大豆ミート	玉葱 トマト アスパラ ほうれん草 にんにく マッシュルーム パイナップル	484 18.7 214
30 火	深川ごはん みそ汁 豆腐の山路あんかけ オレンジ ポテトサラダ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 ゼリー入りフルーツポンチ マリーピスケット	米 ジャガ芋 片栗粉 ゼリー エッグケア マリーピスケット	牛乳 あさり 豆腐 豚こま肉	茄子 えのき ごぼう 玉葱 なめこ 生姜 胡瓜 バナナ 人参 絹さや みかん缶 コーン	515 20.9 279
31 水	ごはん 豆乳みそスープ 和風おろしハンバーグ 炒り高野 バナナ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 鶏塩にゅうめん	米 片栗粉	豆乳 高野豆腐 鶏肉 ワインナー 豚こま肉 ハンバーグ 牛乳	かぼちゃ 大根 しめじ 生姜 玉葱 ひじき バナナ キャベツ 人参 しめじ	573 23 289

今日はなんの日?
~5/5 こどもの日~

こどもの日に柏餅を食べるのはなぜ?

こどもの日に、柏餅を用いることが定着してきたのは、江戸の武家社会からといわれています。

柏の葉は、家系が絶えない、子孫繁栄の象徴とされその縁起を担いで、柏餅を食べるようになりました。

その当時は、現在のような小豆あんではなく、塩あん、味噌あんが主流だったそうです。

