


2026年5月 田口保育園 給食だより

⑨は手作りおやつを表しています ※アレルギー疾患のお子様には除去食を用意しています
※食材の仕入れ状況により献立を変更する場合があります

月	火	水	木	金	土	日
				1 満月ボン 雑穀ごはん 魚のミモザ焼き(卵) トマト 新玉ねぎの味噌汁 牛乳 りんご	2 クラッカー 雑穀ごはん 豚肉の生姜焼き 千切りキャベツ 野菜スープ(鶏) たべっこどうぶつ	3
4 憲法記念日	5 みどりの日	6 こどもの日	7 チーズ 雑穀ごはん 高野豆腐の卵とじ(卵) 春雨の和風サラダ(卵) もずくとうす揚げの味噌汁 牛乳 ⑨マーブル蒸しパン	8 星たべよ 雑穀ごはん 魚のムニエルソースかけ イエロースープ(鶏) りんご 牛乳 ⑨お好み焼き	9 ホームパイ 雑穀ごはん ポークチャップ しらたきと人参の炒め物 かき卵汁(卵) ギンビスアスパラガス	10
11 リッツ おにぎり ジャージャー風うどん ブロッコリーのおかか和え 牛乳 ⑨かしわもち風どら焼き	12 うさぎのしっぽ 雑穀ごはん 魚のレモンバター焼き マカロニサラダ(卵) 法蓮草の味噌汁 牛乳 ブドウゼリー	13 クラッカー 雑穀ごはん こいのぼりのミートローフ 温野菜 コンソメスープ 牛乳 ケーキ(卵)	14 ビスコ 雑穀ごはん ココット(卵) 昆布の佃煮 南瓜の味噌汁 麦茶 ⑨カラフルおにぎり	15 源氏パイ 雑穀ごはん そら豆のかき揚げ 胡瓜の中華和え(卵) オニオンスープ(鶏) ヨーグルト	16 揚げせんべい 雑穀ごはん 焼きビーフン かき卵汁(卵) オレンジ あみじゃが(鶏)	17
18 星たべよ 雑穀ごはん かいじゅう揚げ(卵) 野菜の胡麻和え じゃがいもと法蓮草のスープ(鶏) 牛乳 バナナ(バナナ)	19 ギンビスアスパラガス 雑穀ごはん 白身魚と大豆の甘辛煮 ポテトサラダ(卵) なめこの味噌汁 ⑨牛乳寒天	20 ブドウゼリー 雑穀ごはん ニラ玉の中華あんかけ(卵) ドレッシングサラダ ワカメスープ 牛乳 ⑨ピザトースト(卵)	21 ヨーグルト 雑穀ごはん ポークカレー 野菜のカリカリ漬け 牛乳 お菓子	22 うさぎのしっぽ 雑穀ごはん 魚の磯辺揚げ 春雨の酢の物(卵) 厚揚げの味噌汁 ガルビスポンジ(バナナ)	23 マリービスケット ＜愛情弁当の日＞ お弁当に ご飯とおかずを入れて 持ってきてください ベジタベル	24
25 プチスティック 雑穀ごはん 鶏肉と厚揚げの甘辛炒め(鶏) ニラとツナのサラダ(卵) しめじの味噌汁 バナナヨーグルト(バナナ)	26 源氏パイ 雑穀ごはん 魚のピザ風焼き 大根のふわふわスープ(卵) 牛乳 ⑨マカロニきな粉	27 オレンジ 雑穀ごはん 牛肉の香りサラダ 南瓜の甘煮 麩のすまし汁 牛乳 ブライドポテト	28 ビスコ 雑穀ごはん 煮魚 大豆サラダ チャウダースープ(卵) 牛乳 ⑨キャロットケーキ	29 うさぎのしっぽ 食パン(卵) 新じゃがいものコロック ひじきの納豆和え きのこスープ(鶏) 麦茶 ⑨中華ちまきカレー風味	30 運動会	31

4月はきく組とさくら組で筍の皮むきをしました
 いろいろな大きさや形がありみんなが筍に興味津々でした。
 皮むきが終わった筍は直ぐに給食室であく抜きをしてその日
 おやつと一緒に少しずつ提供しました。
 筍本来の味を知って貰う為にあく抜きした筍と味付けをした
 食べ比べをしてみると「あく抜きしただけの筍は美味しくな
 ね」と素材の味をしっかりと味わうことが出来て子どもたちにと
 ってとても良い体験が出来たと感じました。



毎回完食みんな大好き「セサミトースト」を紹介します
 <材料> 食パン(8枚切り) 4枚
 白すりごま 小さじ1杯 黒すりごま 小さじ2杯
 砂糖 大さじ1/2杯 マーガリン 大さじ2杯
【作り方】
 ①マーガリンをレンジで10秒ほど温めて柔らかくする。
 ②①にすりごまと砂糖を入れて混ぜ合わせる。
 ③食パンをトースターで焼き②を塗って出来上がり。
 (お好みで調味料は加減してください)

