

5月給食だより

社会福祉法人ほほえみ福祉会 吉田保育所 H25・5月

毎朝、その日の給食で使う食材を子どもたちに見て、触ってもらいます。食べ物の名前がたくさん言えますよ！

	月	火	水	木	金	土
昼食			1 ごはん きゃべつの味噌汁 高野豆腐の揚げ煮 切干大根の酢の物	2 豆ごはん 豆腐のくずし汁 筑前煮 きゃべつのゆかり和え	3 憲法記念日 給食はその日の人数	4 みどりの日 によってメニューを
午前のおやつ (もも、つくし組)			季節のくだもの	南瓜の煮物		
午後のおやつ			昆布おむすび	人参おむすび		
昼食	6 振替休日 決めたいと思います	7 ごはん なめこ汁 五目豆 新玉ねぎの炒め物	8 ★たけのごはん かき玉汁 魚のから揚げ 春キャベツの酢の物	9 ごはん 豆腐の味噌汁 厚焼き卵 納豆和え	10 ごはん そうめん汁 魚の西京焼き スナッペンとうの炒め物	11 新玉井 きのこの味噌汁 もずくの酢の物
午前のおやつ (もも、つくし組)		ころころおむすび	せんべい	野菜チヂミ	焼きじゃが	うずら豆煮
午後のおやつ		梅じゃこおむすび	よもぎ団子	筍おむすび	かき玉うどん	のりおむすび
昼食	13 わかめごはん けんちん汁 焼きコロケ もやしの胡麻酢和え	14 ごはん わかめの味噌汁 いかとじゃがいもの煮物 ひじきの酢の物	15 ごはん 若竹汁 魚のてりやき 白和え	16 ごはん きゃべつの味噌汁 高野豆腐の揚げ煮 金平ごぼう	17 ごはん じゃが芋の味噌汁 魚の塩焼き 切干大根の煮物	18 お弁当の日
午前のおやつ (もも、つくし組)	もちもちせんべい	黒豆煮	ころころおむすび	せんべい	焼き南瓜	焼きじゃが
午後のおやつ	ゆかりおむすび	炊き込みおむすび	きな粉おむすび	わかめおむすび	きな粉うどん	茶むすび
昼食	20 ふきごはん 豆腐のくずし汁 筑前煮 きゃべつのゆかり和え	21 ごはん なめこ汁 五目豆 新玉ねぎの炒め物	22 たけのごはん かき玉汁 魚のから揚げ 春キャベツの酢の物	23 ごはん 豆腐の味噌汁 厚焼き卵 納豆和え	24 ごはん そうめん汁 魚の西京焼き スナッペンとうの炒め物	25 新玉井 きのこの味噌汁 もずくの味噌汁
午前のおやつ (もも、つくし組)	南瓜の煮物	ころころおむすび	せんべい	野菜チヂミ	焼きじゃが	うずら豆煮
午後のおやつ	昆布おむすび	かしわもち	梅じゃこおむすび	筍おむすび	かき玉うどん	のりおむすび
昼食	27 ごはん わかめの味噌汁 いかとじゃが芋の味噌汁 ひじきの酢の物	28 ごはん 若竹汁 魚の照り焼き 白和え	29 わかめごはん けんちん汁 レバーのからめ煮 もやしのゴマ酢和え	30 ごはん きゃべつの味噌汁 焼きコロケ 金平ごぼう	31 ごはん じゃが芋の味噌汁 魚の塩焼き 切干大根の煮物	
午前のおやつ (もも、つくし組)	もちもちせんべい	黒豆煮	ころころおむすび	せんべい	焼き南瓜	
午後のおやつ	ゆかりおむすび	炊き込みおむすび	きな粉おむすび	わかめおむすび	ふきおむすび	



これは、たけのこ？
しいたけもあるね！玉ねぎだ！

☆給食に携わる方のご紹介☆ 給食で使う野菜を作っている真砂の生産者の方々です！



左から 城市明枝さん・久保田敏枝さん
城市カツヨさん・斎藤多恵子さん

です。
この方々以外にも地域の方がたくさん野菜を作ってくださっています。食品加工に取り組んでいる「まめこめ」さんが作っている味噌も給食に使っています。
いつもみんなありがたくいただいています！！

ごはんは5分づき米です。保育所に精米機があるので使う都度精米しています。

☆「かみかみ献立」 ★「お誕生会メニュー」

*都合により献立が変わる場合があります。



山菜が出てきています。その他にうでじかやよもぎなどの野草などもあります。

春(4月～6月)の旬の食材
ふきのとう・菜の花・うど・筍・
きゃべつ・新じゃが芋・新たまねぎ・
グリーンピース・うど・クレソン・
わかめ・ほたて・かれい
いちご・なつみかん

今月の献立中
切干大根、黒豆、筍、山菜、
干しいたけ、うずら豆は、
真砂の野菜です！
火曜日と金曜日をもってきてもらいます。子どもたちもおいしくいただいていますよ！