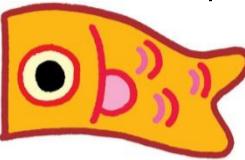


2019年(令和元年) 5月

給食だより

下東条西保育所

月	火	水	木	金	土
		1 天皇即位の日	2 休日	3 憲法記念日	4 みどりの日
<p>* 花・雪・月組は7日(火)にお米1合を持参してください。 8日・22日に使用する分です。</p> <p>* 月組クッキングは22日(水)に行います。 エプロン・三角巾・マスクを持参してください。</p>				  	
6 振替休日 	7 豚の生姜焼き 豚肉 玉葱・生姜 トマト・ブロッコリー スパゲティサラダ ハム 人参・きゅうり・玉葱 スパゲティ・マヨネーズ バナナ	8 こいのぼりライス 鶏肉・卵 人参・ビーマン・玉葱 ブリツツ・ケチャップ 吹き流しスープ カニカマ・わかめ 青葱・えのき そうめん グレープフルーツ	9 さけのマヨネーズ焼き 鮭・白味噌 マヨネーズ 五目豆煮 平天・鶏肉・厚揚げ・大豆 人参・いんげん・筍・牛蒡・大根・干し椎茸 こんにゃく オレンジ 手作りおやつ ココアムース	10 高野豆腐のオランタ煮 鶏ミンチ・高野豆腐 人参・インゲン・ビーマン・玉葱・干し椎茸 片栗粉 中華サラダ ハム・春雨・卵・わかめ 人参・きゅうり ごま油・すりごま バナナ	11 イタリアンスパゲティ ペーコン 人参・トマト缶・玉葱・しめじ スパゲティ・ケチャップ 味つけ海苔 オレンジ
13 マーボー豆腐 合ミンチ・豆腐 人参・青葱・筍・生姜・玉葱・干し椎茸 片栗粉・中華だし フライドポテト・サラダ トマト・ブロッコリー じゃが芋 オレンジ	14 さばの味噌煮 鯖・味噌 生姜 すまし汁・酢の物 豆腐・ちりめん・わかめ 人参・青葱・えのき・きゅうり すりごま バナナ 手作りおやつ フルーツピザ	15 かき揚げ 海老・竹輪・卵・大豆 人参・ビーマン・玉葱 さつまいも・小麦粉 野菜のごま和え 人参・きゅうり・キャベツ すりごま グレープフルーツ	16 お好み焼き 粉かつお・豚肉・竹輪・卵・チーズ・青のり 人参・青葱・キャベツ・長芋 糸こんにゃく・小麦粉・ソース・マヨネーズ ひじきのふりかけ 花かつお・ひじき オレンジ	17 パンプキンオムレツ ペーコン・卵・チーズ 人参・南瓜・ビーマン・玉葱 ケチャップ・コンソメ 切り昆布の炒め煮 さつま揚げ・刻み昆布 人参 こんにゃく バナナ	18 ビーフシチュー 牛肉 人参・玉葱・しめじ じゃが芋・ルー ふりかけ オレンジ
20 さわらの塩焼き 鰯 大豆とひじきの炒り煮 鶏肉・大豆・油揚げ・ひじき 人参・牛蒡 糸こんにゃく オレンジ	21 鶏の照り焼き 鶏肉 トマト・ブロッコリー 片栗粉 ポテトサラダ ハム・卵 人参・きゅうり・コーン じゃが芋・マヨネーズ バナナ	22 じゃこピースごはん ちりめん グリンピース けんちん汁 豆腐・油揚げ 人参・青葱・大根・玉葱・牛蒡 糸こんにゃく・ごま油 果汁100%ゼリー 手作りおやつ こいのぼりケーキ	23 高野豆腐の卵とじ 鶏ミンチ・卵・高野豆腐 人参・青葱・玉葱・干し椎茸 じゃが芋 おひたし 竹輪 人参・ほうれん草・もやし すりごま オレンジ	24 チーズコロッケ 合ミンチ・卵・チーズ 玉葱 パン粉・小麦粉・ソース・ケチャップ ハムサラダ ハムサラダ 人参・ブロッコリー・キャベツ・きゅうり マヨネーズ バナナ	25 親子どんぶり 鶏肉・卵 人参・青葱・玉葱・椎茸 棒チーズ オレンジ
27 煮込みハンバーグ 合ミンチ・卵・豆腐・牛乳・ひじき 玉葱・バイン缶 パン粉・ケチャップ・ソース グリーンサラダ トマト・ブロッコリー 人参・キャベツ・きゅうり パインアップル	28 春野菜の炊き合わせ 鶏肉・竹輪・厚揚げ 人参・絹さや・玉葱・筍・干し椎茸 じゃが芋・糸こんにゃく ひじきと大豆のサラダ ツナ・春雨・大豆・ひじき 人参・きゅうり マヨネーズ バナナ	29 じゃがいもの旨煮 牛肉・竹輪・焼き豆腐 人参・いんげん・玉葱 じゃが芋・糸こんにゃく 春雨の酢の物 ハム・春雨・わかめ きゅうり すりごま グレープフルーツ 手作りおやつ きな粉ボール	30 かに玉 カニカマ・卵 人参・グリンピース・玉葱・筍・干し椎茸 片栗粉 キャベツの塩昆布和え ちりめん・塩昆布 きやべつ・もやし オレンジ	31 魚のフライ メルルーサ・卵 トマト・ブロッコリー 小麦粉・パン粉・ソース・ケチャップ マセドアンサラダ チーズ・スキミルク 人参・きゅうり さつまいも・マヨネーズ バナナ	赤:からだをつくる食品 緑:からだの調子を整える食品 黄:エネルギーをつくる食品

このマークについている日は白飯を持参して下さい。
※お米の入った袋に名前を書いてくださいね。

※食材は都合により変更する場合があります。

柏餅を食べるのはなぜ?

柏の葉で包んだ餅は古くからあったが、端午の節句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。柏の葉は新芽が伸びてこない限りは古い葉が落ちないので、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ったといわれています。(引用:<https://shokuiku-daijiten.com/mame/mame-747/>)

ご家庭でも端午の節句を楽しくおいしく過ごしてくださいね!

