

【5月の目標】

生活リズムを

つくりましょう



10日(木)

お弁当の日

愛情お弁当

お願い致します

す。フルーツ

は、園で出し

ますので、お

かずの中に

入れないで下

さい。



15日(火)

誕生会

ごはんは

いりません。



日	曜	未満児 おやつ	献立名	調味料	赤・血や肉になる	黄・熱や力となる	緑・調子をととのえる	未満児 主食	おやつ	栄養価	未満児	以上児
1	火	ビスケット 豆乳	鶏もも肉のトマト煮込み マカロニサラダ じゃが芋の味噌汁	ケチャップ 醤油 砂糖 ごま油 だし汁 味噌	鶏もも肉	米 マカロニ じゃが芋	トマト 玉葱 人参 きゅうり コーン 人参	ごはん	蒸しパン 豆乳	カロリー たんぱく質 脂質 塩分	536cal 19.7g 22.3g 1.6g	362cal 15.5g 20.2g 1.7g
2	水	クッキー 豆乳	こいのぼりハンバーグ ほうれん草サラダ スープ イチゴ	コンソメ ケチャップ 醤油 砂糖 ごま油 鶏がら	豚挽き肉 ハム のり	米 人参 玉葱 ピーマン 人参 ほうれん草 コーン 人参 玉葱 イチゴ	こいのぼりホットケーキ 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	605cal 17.8g 23.0g 1.8g	412cal 13.2g 19.9g 2.1g
7	月	せんべい 豆乳	鶏肉のごま味噌焼き 切り干し大根の煮物 豆腐の味噌汁	味噌 みりん 醤油 みりん だし汁 味噌	鶏もも肉 かまぼこ 油揚げ 豆腐	米 白ごま 人参 キヤバツ 人参 玉葱 オレンジ	ホットケーキ 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	626cal 26.4g 24.7g 2.4g	454cal 23.3g 22.8g 2.6g
8	火	ビスケット 豆乳	焼き魚 キャバツのごま和え 麩の味噌汁	塩 醤油 みりん 砂糖 だし汁 味噌	鯖	米 白すりごま 麩	ゼリー せんべい ジュース	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	548cal 23.4g 12.5g 1.5g	341cal 19.1g 8.4g 1.6g
9	水	クッキー 豆乳	鶏肉のケチャップ焼き 春雨サラダ じゃが芋の味噌汁	ケチャップ 醤油 砂糖 ごま油 だし汁 味噌	鶏もも肉 かにかまぼこ	米 春雨 じゃが芋	ホットケーキ 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	483cal 14.4g 10.9g 1.2g	258cal 9.3g 4.8g 0.9g
10	木	ビスケット 豆乳	玉葱の味噌汁 オレンジ	だし汁 味噌		米 人参 玉葱 オレンジ	蒸しパン 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	304cal 13.8g 14.7g 1.2g	257cal 11.4g 12.2g 1.2g
11	金	せんべい 豆乳	かじきのカラフル煮 ほうれん草のごま和え 豆腐の味噌汁	醤油 砂糖 だし汁 味噌	かじき 豆腐 わかめ 鶏もも肉 豆乳	米油 じゃが芋 片栗粉 白すりごま	オレンジ風味 ブラウニー 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	673cal 27.5g 27.3g 2.1g	449cal 23.9g 25.0g 2.4g
12	土	ビスケット 豆乳	コーンシチュー 豆乳 バナナ	シチュールー 塩	鶏もも肉 豆乳	米 じゃが芋 バナナ	ビスケット 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	636cal 18.7g 19.1g 0.8g	600cal 14.1g 16.7g 0.7g
14	月	クッキー 豆乳	さわらの味噌焼き すき昆布の煮物 大根の味噌汁	味噌 醤油 みりん だし汁 味噌	さわら かまぼこ 油揚げ	米 人参 すき昆布 ピーマン 人参 大根	クッキー 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	572cal 22.6g 23.1g 2.2g	309cal 16.5g 16.0g 2.7g
15	火	せんべい 豆乳	竹の子ご飯 松風焼き ほうれん草のなめ草和え イチョゴ 蕨の味噌汁	醤油 みりん 味噌 砂糖 だし汁 味噌	油揚げ 鶏ひき肉	米 パン粉 白ごま 人参 竹の子 玉葱 ほうれん草 なめ草 人参 玉葱 イチゴ	ケーキ 豆乳	竹の子 ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	692cal 26.1g 31.8g 2.2g	688cal 26.3g 31.0g 2.6g
16	水	ビスケット 豆乳	大豆入りハンバーグ ポテトサラダ 大根の味噌汁	ケチャップ ソース 塩	大豆 合いひき肉	米 パン粉 じゃが芋	ホットケーキ 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	650cal 19.4g 20.9g 2.1g	443cal 14.9g 17.5g 2.1g
17	木	クッキー 豆乳	カレーライス 福神漬け バナナ	カレールー	豚ばら肉	米 じゃが芋 人参 玉葱 グリンピース 福神漬け バナナ	ゼリー 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	588cal 16.6g 13.0g 1.7g	397cal 11.9g 9.5g 1.9g
18	金	ビスケット 豆乳	かじきの変わり揚げ ひじき煮 豆腐の味噌汁	カレー粉 醤油 みりん だし汁 味噌	かじき 油揚げ かまぼこ ひじき 豆腐	米油 小麦粉	じゃが芋クッキー 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	598cal 22.6g 23.4g 1.8g	433cal 19.1g 21.4g 2.0g
19	土	せんべい お茶	ひき肉と豆腐煮込み 玉葱の味噌汁	醤油 みりん 砂糖 だし汁 味噌	豚ひき肉 厚揚げ 豆乳	米 片栗粉	ホットケーキ 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	588cal 24.1g 23.7g 1.8g	412cal 20.2g 21.7g 1.9g
21	月	ビスケット 豆乳	鶏肉の唐揚げ キヤバツサラダ ポテトサラダ 玉葱の味噌汁	ケチャップ 酢 砂糖 油 だし汁 味噌	豚ひき肉 鶏ひき肉	米 パン粉 じゃが芋	バナナマフィン 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	668cal 22.7g 21.5g 1.9g	482cal 18.7g 18.5g 1.9g
22	火	クッキー 豆乳	鶏肉の唐揚げ きゅうりとひじきの中華風サラダ 豆腐の味噌汁	醤油 みりん 醤油 砂糖 ごま油 だし汁 味噌	鶏もも肉 ひじき 豆腐	米油 小麦粉 片栗粉 パン粉 春雨	ホットケーキ 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	602cal 18.1g 19.2g 1.7g	417cal 13.3g 16.6g 1.8g
23日(水)	水	せんべい 豆乳	カレー焼き フロコリーサラダ 麩の味噌汁	ケチャップ カレー粉 醤油 砂糖 ごま油 だし汁 味噌	豚挽き肉	米 麩	イチゴ蒸しパン 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	566cal 21.8g 18.2g 1.8g	373cal 20.4g 17.8g 1.9g
24	木	ビスケット 豆乳	シウマイ アスパラサラダ じゃが芋の味噌汁	醤油 砂糖 ごま油 だし汁 味噌	シウマイ ハム	米 じゃが芋	ホットケーキ 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	605cal 16.1g 20.7g 1.8g	400cal 11.1g 17.4g 1.7g
25	金	クッキー 豆乳	さわらの西京焼き 中華きゅうり 大根の味噌汁	味噌 醤油 砂糖 ごま油 だし汁 味噌	さわら かにかまぼこ	米	蒸しパン 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	629cal 26.7g 23.5g 1.8g	425cal 22.8g 19.4g 1.7g
26	土	せんべい お茶	カレー肉じゃが 豆腐の味噌汁	カレー粉 醤油 だし汁 味噌	豚ばら肉 豆腐 わかめ 豆乳	米 じゃが芋	ビスケット 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	618cal 19.3g 18.3g 1.4g	459cal 15.1g 16.3g 1.7g
28	月	ビスケット 豆乳	じゃが芋の炒めもの ツナサラダ 玉葱の味噌汁	ケチャップ 醤油 砂糖 油 だし汁 味噌	ベーコン ツナ	米 じゃが芋	中華蒸しパン 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	559cal 19.6g 21.5g 1.7g	391cal 15.3g 20.3g 1.8g
29	火	クッキー 豆乳	エビシウマイ 中華風酢の物 豆腐の味噌汁	醤油 ごま油 醤油 砂糖 ごま油 だし汁 味噌	えび かにかまぼこ 豆腐 わかめ	米 片栗粉 春雨	蒸しパン 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	523cal 21.1g 15.5g 1.5g	482cal 19.3g 12.5g 1.7g
30	水	せんべい 豆乳	フライドチキンカレー味 竹輪サラダ 麩の味噌汁	カレー粉 醤油 だし汁 味噌	鶏もも肉 竹輪	米油 片栗粉 小麦粉 白すりごま 麩	蒸しパン 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	654cal 24.4g 23.8g 2.2g	474cal 20.8g 21.2g 2.2g
31	木	クッキー 豆乳	鶏肉のケチャップ焼き 野菜サラダ じゃが芋の味噌汁	ケチャップ 醤油 砂糖 ごま油 だし汁 味噌	鶏もも肉 かにかまぼこ	米 じゃが芋	ホットケーキ 豆乳	ごはん		カロリー たんぱく質 脂質 塩分	470cal 15.5g 9.3g 1.3g	374cal 12.3g 15.1g 1.2g



＜配ぜんは毎日のお手伝いで自然に身につきます＞

和食の配ぜんでは、ごはんが左、汁物が右で、おかずは奥に、はしは手前に置きます。子どもたちは、家族のはしを置く、料理を並べるなどのお手伝いをすることで、自然に配ぜんを覚えていきます。お家でも、お手伝いさせてみてはいかがでしょうか。