



5月こんだて

愛徳幼稚園 離乳(初期)

かぼく食品

☆こどもの日☆
 5月5日は「端午の節句」といって男の子の健全な成長を祝う日でしたが、1948年に定められた国民の祝日法によって「こどもの日」として広く親しまれるようになりました。現在でも、男の子のいる家では「かぶと」「こいのぼり」「五月人形」を飾ります。兄弟姉妹のいる家庭では一緒にお祝いするのが一般的になっており、更に女の子だけの家庭でも最近では「こいのぼり」を飾ったりするようです。

月	火	水	木	金
			1日	2日
熱量 56 kcal 蛋白質 3.2 g 脂質 0.5 g			△おかゆ ○白身魚の煮 ◎人参の煮	△おかゆ ○豆腐の煮 ◎かぼちゃの煮
5日	6日	7日	8日	9日
	振替休日	△おかゆ △じゃがいもの煮 ◎ブロッコリーの煮		△おかゆ ○豆腐の煮 ◎かぼちゃの煮
12日	13日	14日	15日	16日
△おかゆ ○白身魚の煮 ◎ブロッコリーの煮	△おかゆ ○豆腐の煮 ◎人参の煮	△おかゆ ◎かぼちゃの煮 ◎ブロッコリーの煮	△おかゆ ○白身魚の煮 ◎かぼちゃの煮	△おかゆ ○豆腐の煮 △じゃがいもの煮
19日	20日	21日	22日	23日
△おかゆ ○白身魚の煮 ◎かぼちゃの煮	△おかゆ ○豆腐の煮 ◎人参の煮	△おかゆ △じゃがいもの煮 ◎ブロッコリーの煮	△おかゆ ○白身魚の煮 ◎人参の煮	△おかゆ ○豆腐の煮 ◎ブロッコリーの煮
26日	27日	28日	29日	30日
△おかゆ ○豆腐の煮 ◎人参の煮	△おかゆ ○白身魚の煮 △じゃがいもの煮	△おかゆ ◎かぼちゃの煮 ◎ブロッコリーの煮	△おかゆ ○豆腐の煮 ◎ブロッコリーの煮	△おかゆ ○白身魚の煮 ◎人参の煮

△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

※材料入荷の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。



5月こんだて

愛徳幼稚園 離乳

かぼく食品

☆こどもの日☆
 5月5日は「端午の節句」といって男の子の健全な成長を祝う日でしたが、1948年に定められた国民の祝日法によって「こどもの日」として広く親しまれるようになりました。現在でも、男の子のいる家では「かぶと」「こいのぼり」「五月人形」を飾ります。兄弟姉妹のいる家庭では一緒にお祝いするのが一般的になっており、更に女の子だけの家庭でも最近では「こいのぼり」を飾ったりするようです。

月	火	水	木	金
			1日	2日
熱量 109 kcal 蛋白質 5.4 g 脂質 1.0 g			△おかゆ ○白身魚の煮 ◎人参のスティック煮	△おかゆ ◎大根のスティック煮 ◎かぼちゃの煮
5日	6日	7日	8日	9日
	振替休日	△◎野菜うどん △じゃがいももち		△おかゆ ○豆腐と枝豆の煮 ◎かぼちゃの煮
12日	13日	14日	15日	16日
△おかゆ ○白身魚のみぞれ煮 ◎ブロッコリーと麩の煮	△おかゆ ○鶏肉と大根煮 ◎人参のスティック煮	△◎野菜うどん ◎ブロッコリーの煮	△おかゆ ○白身魚と青のりの煮 ◎かぼちゃの煮	△おかゆ ◎きゅうりのスティック煮 △じゃがいものそばろ煮
19日	20日	21日	22日	23日
△おかゆ ○白身魚のみぞれ煮 ◎かぼちゃの煮	△おかゆ ◎きゅうりのスティック煮 ◎人参スティックの煮	△◎野菜うどん △じゃがいももち	△おかゆ ◎白身魚と玉ねぎの煮 ◎人参のスティック煮	△おかゆ ◎大根のスティック煮 ◎ブロッコリーと麩の煮
26日	27日	28日	29日	30日
△おかゆ ◎かぼちゃの煮 ◎人参スティックの煮	△おかゆ ○白身魚と青のりの煮 △じゃがいもの煮	△◎野菜うどん ◎かぼちゃの煮	△おかゆ ○豆腐と枝豆の煮 ◎ブロッコリーの煮	△おかゆ ○白身魚とキャベツの煮 ◎人参スティックの煮

△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

※材料入荷の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。



5月こんだて

愛徳幼稚園

かぼく食品

☆こどもの日☆
 5月5日は「端午の節句」といって男の子の健全な成長を祝う日でしたが、1948年に定められた国民の祝日法によって「こどもの日」として広く親しまれるようになりました。現在でも、男の子のいる家では「かぶと」「こいのぼり」「五月人形」を飾ります。兄弟姉妹のいる家庭では一緒にお祝いするのが一般的になっており、更に女の子だけの家庭でも最近では「こいのぼり」を飾ったりするようです。

月	火	水	木	金
			1日	2日
熱量 398 kcal 蛋白質 15.1 g 脂質 10.5 g			△ごはん ○赤魚の煮 ○高野の煮 ◎お浸し ◎みそ汁	△ごはん ○メンチカツ ◎筑前煮 ◎みそ汁
5日	6日	7日	8日	9日
	振替休日	△◎ナポリタン ○ハムカツ ◎オレンジ(生)		△ごはん ○豚の生姜炒め ◎甘酢和え ◎みそ汁
12日	13日	14日	15日	16日
△ごはん ○白身フライ ◎吹寄せ煮 ◎みそ汁	△ごはん ○鶏肉のトマト煮 ◎ごま和え ◎野菜スープ	△◎かやくうどん ○かぼちゃひき肉フライ ◎りんご(生)	△ごはん ○魚のマヨパン粉焼き ◎とうもろこしのつまみ揚げ ◎ツナマヨ和え ◎すまし汁	△◎チキンカレー ◎プリン
19日	20日	21日	22日	23日
△ごはん ○魚の照り焼き ○厚焼き玉子 ◎干草和え ◎みそ汁	△ごはん ○からあげ ◎マカロニサラダ ◎コンソメスープ	△◎クリームシチュー △味付ロール ○梅しそ竜田揚げ ◎オレンジ(生)	△ごはん ○豚肉と春雨の甘辛炒め ◎しらす和え ◎みそ汁	△ごはん ○肉じゃが ◎おろし和え ◎みそ汁
26日	27日	28日	29日	30日
△ごはん ○ハンバーグ ◎野菜炒め ◎みそ汁	△ごはん ○魚のレモン焼き ◎春巻き ◎ナムル ◎みそ汁	△◎醤油ラーメン ◎春巻き ◎りんご(生)	△たまごサンド △ツナマヨサンド △フライドポテト ◎コーンクリームスープ ◎お誕生日ケーキ	△◎チキンカレー ◎フルーツヨーグルト

△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

※材料入荷の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。