

☆☆2024年 5月 給食献立予定表 こひつじ保育園☆☆

日	曜	別	献立名	おやつ
1	水	焼	魚のごま衣焼き 野菜の甘酢和え ジャガ芋味噌汁	牛乳 りんごケーキ
2	木	炒	炒り豆腐 胡瓜とちりめんの酢の物 切干大根味噌汁	麦茶 フルーツポンチ
3	祝		「憲法記念日」	
4	祝		「みどりの日」	
6	祝		「振替休日」	
7	火	汁	チキンカレー スパゲティーサラダ 果物	麦茶 豆乳プリン せんべい
8	水	煮	ポークビーンズ 胡瓜の塩昆布和え コンソメスープ	牛乳 チーズケーキ
9	木	揚	魚のフライタルタルソース 野菜の胡麻和え 味噌汁	麦茶 フルーツヨーグルト
10	金	焼	チキンマリネ 温野菜 きのこスープ	牛乳 たまごサンド
11	土		きのこスパゲティー 果物 牛乳	
13	月		☆☆お見知り遠足☆☆	
14	火	汁	ハヤシチュー ジャーマンポテト いりこ	麦茶 ココア蒸しパン
15	水	炒	チャプチェ 胡瓜のごまマヨ和え 中華スープ	麦茶 オレンジゼリー
16	木	揚	チキンチキンごぼう 胡瓜のゆかり和え あげ味噌汁	牛乳 ジャガお焼き
17	金	焼	魚のパン粉焼き 野菜ソテー オニオンスープ	牛乳 メロンパン風トースト
18	土		ジャージャー麺 トマト 牛乳	
20	月	汁	豚肉と野菜の春雨スープ レバー甘辛煮 果物	牛乳 ごまクッキー
21	火	煮	魚の味噌煮 コールスローサラダ わかめ澄まし汁	麦茶 金時煮豆
22	水	和	冷しゃぶサラダ ひじきの炒め煮 トマトと卵のスープ	牛乳 カレーチーズトースト
23	木	焼	ウィンナー入りオムレツ もやしと青菜のナムル コーンスープ	麦茶 海鮮チヂミ
24	金	炒	★年長児キャンプ★ ビビンバ ピクルス もずくスープ	牛乳 マカロニあべかわ
25	土		★年長児キャンプ★ サラダうどん 果物 牛乳	
27	月	汁	のっぺい汁 竹輪とピーマンのソテー いりこ	牛乳 豆乳フレンチトースト
28	火	焼	魚のコーンマヨ焼き 切干ナポリタン きのこ味噌汁	麦茶 麩ラスク
29	水	煮	筑前煮 ちりめんと青菜の納豆 キャベツ味噌汁	牛乳 ツナマヨ蒸しパン
30	木	炒	炒めビーフン かぼちゃと枝豆のサラダ チンゲン菜スープ	麦茶 葛餅
31	金	焼	♪♪誕生会メニュー♪♪ゆかりご飯 おから入りミートローフ 青菜ともやしのソテー カレーポテト コンソメスープ	牛乳 チョコチップクッキー

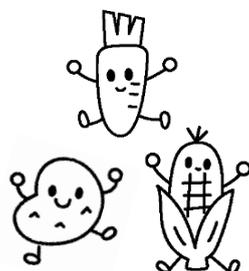
※ 31日（金）は誕生会メニューの為、りす・うさぎ・きりんもご飯はいりません ※

♪♪レシピ紹介♪♪（16日のおやつより）

◎ジャガお焼き◎

<材料> ※子ども1人分※

- ・ジャガ芋 35g
- ・人参 4g
- ・コーン 10g
- ・ピザチーズ 10g
- ・ロースハム 3.5g
- ・片栗粉 小さじ1
- ・サラダ油 適量



～作り方～

- ①ジャガ芋は皮を剥き、レンジでチンする又は茹でて火を通す。柔らかくなったらボールに入れ、熱いうちに片栗粉を加え芋の塊と粉っぽさがなくなるまで潰す。
- ②人参は2～3mm幅位の千切りにし、レンジでチンする又は茹でて火を通す。ロースハムは5mm幅位の千切りにする。
- ③①のボールの中に②とピザチーズ・コーンを入れ全体をよく混ぜ合わせ、好きな形にまとめる。（丸形や楕円形など）
- ④フライパンを温めてサラダ油を入れ、③を焼く。両面に焼き色が付いたら完成です！！

※焼き色が付いた方が見た目も美味しそうに見えます※

