



5月の献立表



☆葉山保育園☆

	げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび	どようび
			1	2	3	4
10じのおやつ	<今月のお楽しみ>					
きゅうしょく	<ul style="list-style-type: none"> 1日(水) ♡こどもの日の集い♡ お昼はこいのぼりランチ、おやつはこいのぼりケーキを食べます!! 10日(金) ♡創立記念日&スマイルデー♡ 創立49周年をお祝いして給食バイキングを行います!! 		スキムミルク	スキムミルク		
3じのおやつ			お楽しみに〜♪	♪こいのぼりランチ♪ 	・きつねうどん ・さつまいものあまに ・スティックチーズ	けんぼうきねんび
	6	7	8	9	10	11
10じのおやつ		スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	
きゅうしょく	ふりかえきゅうじつ	・ハヤシライス ・もやしとツナのナムルふう ・ミネストローネ	・はくはん ・さかなのさいきょうやき ・えだまめいりひじきのにももの ・すましじる ・なつとう	・ごもくやきそば ・ヨーグルト ・ワントンスープ ・パインコンポート	♪そうりつきねんきゅうしょくバイキング♪ 	・わかめごはん ・とりのからあげ ・ブロッコリー ・ヨーグルト
3じのおやつ		・ホットケーキ ・ぎゅうにゅう	・オレンジ ・かし ・むぎちゃ	・ゴマラスク ・ぎゅうにゅう	・ケーキ ・むぎちゃ	・かし ・りんごジュース
	13	14	15	16	17	18
10じのおやつ	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	
きゅうしょく	・しょくパン(いちごジャムorブルーベリージャム) ・おこのみやきふうオムレツ ・わかめサラダ ・スープ	・はくはん ・さかなのユーリンチーふう ・ブロッコリーのマヨネーズあえ ・みそじる	・えだまめごはん ・きりぼし ・だいこんのにももの ・たまごやき ・すましじる	・ベーコンとたまねぎのパスタ ・チキンナゲット ・スープ ・あまなつみかん	・ナン ・レバーいり ・キーマカレー ・ほうれんそうのナムル ・みそじる	<父母の会総会・組別保護者会>
3じのおやつ	・おなかチーズ ・おにぎり ・ぎゅうにゅう	・バナナ ・ぎゅうにゅう	・パンプキンケーキ ・ぎゅうにゅう	・フレンチトースト ・ぎゅうにゅう	【カムカムデー】 ・あじつけこざかな ・かし ・ぎゅうにゅう	
	20	21	22	23	24	25
10じのおやつ	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	
きゅうしょく	・しょくパン(メープルorチョコ) ・さかなのカレーマヨやき ・はるさめとひきにくのいためもの ・すましじる	・もちむぎごはん ・マーボー豆腐 ・バンバンジー ・スープ ・にゅうさんきん ・いんりょう	・しょくパン(りんごジャムorママレードジャム) ・ツナジャガ ・だいこんサラダ ・みそじる	・はくはん ・チキンカツ ・ちゅうかふう ・ごもくサラダ ・すましじる ・ミッキーチーズ	・みそうどん ・ちくわあげ ・ようなし ・コンポート	・カレーライス ・ブロッコリー ・ヨーグルト
3じのおやつ	・フルーツヨーグルト ・むぎちゃ	・きなこあげパン ・ぎゅうにゅう	・エクレア ・ぎゅうにゅう	・オレンジゼリー ・かし ・むぎちゃ	・パンバイキング ・ぎゅうにゅう	・かし ・やさいジュース
	27	28	29	30	31	
10じのおやつ	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	
きゅうしょく	・たいわんふう ・まぜそば ・だいこんとかにちらしのすのもの ・スープ	・ロールパン ・さかなのムニエル ・プロバンスふう ・マカロニサラダ ・みそじる	【カムカムデー】 ・いなりずし ・ぶたにくのみそいため ・すましじる ・あじつけこざかな	・おしむぎごはん ・チーズいり ・あげぎょうざ ・ポパイサラダ ・みそじる	・とりひき ・おやこどん ・キャベツと ・もやしのごまあえ ・スープ ・ヨーグルト ・いんりょう	赤字…行事食 青字…新メニュー 緑字…セレクトメニュー となっています☆
3じのおやつ	・やきサンド ・ぎゅうにゅう	・たこやき ・ぎゅうにゅう	・こくとうソフトクッキー ・ぎゅうにゅう	・メロン ・かし ・むぎちゃ	・シフォンケーキ ・ぎゅうにゅう	

※10時のおやつは0、1、2歳児クラスのみです。
 ※もも組・たんぽぽ組ではチョコ・カスタードは提供していません。
 代替品を提供しています。
 ※都合により、献立が変更になることがありますので、ご了承ください。

<今月の目標>

- ・「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶の大切さを知りましょう。
- ・手洗い・歯磨きの正しい方法を知りましょう。
- ・よく噛んで食べることを心掛けましょう。



新年度がスタートして、あっという間に1ヶ月が経ちました。子どもたちも少しずつ新しい環境に慣れ、毎日笑顔いっぱい楽しく過ごしています。給食でも苦手な物も少しずつ食べてみようとする姿が見られています!!園生活に慣れてきた分、少し疲れも出始め体調を崩しやすい時期でもあります。子どもたちの体調管理に注意しながら、今月も元気に過ごしましょう!!



4月はこんなことをしたよ



レシピコーナー



～ベーコンポテト春巻き～

<材料10本分>

じゃが芋…4個

玉ねぎ…1個

ベーコン…8枚

マヨネーズ…大さじ4

春巻きの皮…10枚

油…少々

水溶き薄力粉…適量

揚げ油…適量

<作り方>

- ①じゃが芋は皮をむいて適当な大きさに切って、蒸すか茹でる。やわらかくなったら水気を切ってマッシュする。
- ②玉ねぎは薄切り、ベーコンはせん切りにし、油で炒める。
- ③①に②を加え、マヨネーズを入れて混ぜ合わせる。
- ④春巻きの皮に③の具を適量のせて包み、水溶き小麦粉で皮の最後を留める。
- ⑤油で④をきつね色になるまで揚げて出来上がり!!



満開に咲いている桜の木の下で、みんなでおやつを食べました(*~*)

ぽかぽか陽気で、春の暖かさを感じながら食べるおやつはいつもより美味しかったことでしょう!!

～ココアビスキーパン～

<材料4人分>

食パン…4枚

無塩バター…20g

牛乳…大さじ1.5

ミルクココア…大さじ2

ホットケーキミックス…大さじ3

グラニュー糖…大さじ2

<作り方>

- ①無塩バターは溶かしておく。
- ②ホットケーキミックスとミルクココアを混ぜておく。
- ③②に牛乳を入れ、混ぜ合わせる。
- ④③に①の溶かしバターを加える。
- ⑤④にグラニュー糖を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ⑥食パンに⑤をぬり、トースターで生地がこんがりするまで焼く。



5月5日は“端午の節句”



5月5日のこどもの日には、こいのぼりを立てて、武者人形を飾り、“ちまき”と“かしわもち”を食べますね。“ちまき”には、ちまきを毒へびになぞらえて、それを食べることで免疫力が付き、悪病災難の憂いを除くという意味があります。また“かしわもち”には、カシワの木は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、子孫代々栄えるようにといった願いが込められているのです。子どもの健やかな成長を願う気持ちは、今も昔も変わらないですね。



メロンパンの上のクッキー生地のような出来上がりになります!!ココアを入れずに作っても美味しいです。その場合はホットケーキミックスとグラニュー糖の量を少し増やしてください☆





みんなが毎日食べている給食は保育園の給食室で作られています。給食を作る時に給食の先生の強～い味方になってくれる機械があります！
その名も・・・スチームコンベクション!!
給食の先生たちは『スチコン』と呼んでいます。スチコンとはスチーム（水蒸気）機能とホットエアー（熱風）機能を使う加熱調理機器です!!



ホットエアーモードは・・・
冷凍の白身魚を焼く時やオレンジトースト・ゴマラスク・焼きサンドなどのパンを使ったおやつを作る時に活躍します!! 熱風を対流させて均等に加熱出来るので焼きムラも少なく仕上がります。



コンビネーションモードは・・・
熱風と蒸気を使って加熱するので、ふっくら仕上がります!! また、食材への熱伝導が早いので調理時間の短縮にもつながっています。
ハンバーグやオムレツ、鶏肉のバーベキューソース焼きなどを作る時に活躍しています!!

チーズハンバーグは豚挽肉と野菜、チーズなどを混ぜ合わせ、1個ずつ丸めたものを並べてコンビモードで焼きます。とってもやわらかく仕上がるので食べやすく子どもたちに好評です♡

魚のあけのほ焼きは生鮭に人参のみじん切り・マヨネーズ・粉チーズ・パセリを混ぜ合わせたソースを塗ってコンビモードで焼きます。鮭がパサつかず、こんがり焼き上がります!!

