

5月 献立表

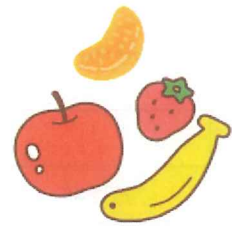
日	曜		全児副食	全児間食	未満児間食	未満児主食
1	土		スパゲティーミートソース、海藻サラダ、果実	ピザ風トースト、牛乳	牛乳・ビスコ	スパゲティー
2	日					
3	月					
4	火					
5	水					
6	木	お点前	タンドリーチキン、ゆかり和え、野菜スープ	フルーツゼリー、牛乳	野菜ジュース、クラッカー	ご飯
7	金	こいのぼりと遊ぼう会	あんぱんまんピラフ、魚の竜田揚げ、ナムル、トマト、清し汁、果実	こいのぼりおやつ、野菜ジュース	牛乳・胡瓜スティック、クラッカー	ご飯
8	土		コーン入りラーメン、胡瓜のたたき、果実	じゃこトースト、牛乳	牛乳・パン	中華麺
9	日					
10	月		タコライス、かみかみサラダ、果実	手作りメロンパン、牛乳	牛乳・パン	ご飯
11	火		めひかりのから揚げ、白和え、みそ汁、果実	ジャムサンド、牛乳	野菜ジュース ちりめん	ご飯
12	水	英語	鶏肉のマーマレード焼き、小松菜とパプリカの和え物、きのこ汁、果実	バナナ蒸しパン、ミルク	豆乳・コーンフレーク	ご飯
13	木	お点前	かぼちゃのそぼろ煮、酢の物、みそ汁、トマト	ゼリー、せんべい	牛乳・クラッカー	ご飯
14	金		魚のみそチーズ焼き、大豆サラダ、豚肉と白菜のスープ、果実	フルーツヨーグルト	牛乳・ふかし南瓜	ご飯
15	土		豚丼、さっぱりサラダ、果実	せんべい、果実、牛乳	牛乳・クラッカー	ご飯
16	日					
17	月		鶏の香味焼き、キャベツ和え、清汁	おにぎり、お茶	バナナヨーグルト	ご飯
18	火	太陽スポーツ	ベーコンの炊き合わせ、大根サラダ、コンスープ、果実	ポンデドーナツ、牛乳	牛乳 ふかし芋	ご飯
19	水	わくわくランチ	ひじきご飯、チキンカツ、マカロニサラダ、カレースープ、果実	コーンマヨトースト、牛乳	牛乳・ビスコ	ご飯
20	木	お点前	唐揚げ、ほうれん草の磯和え、みそ汁、果実	牛乳もち	豆乳 パン	ご飯
21	金	芋の苗植え 弁当日		果肉入りりんごゼリー	牛乳・果実	
22	土		ハヤシライス、卵入りサラダ、果実	牛乳・せんべい、果実	牛乳・ビスコ	うどん
23	日					
24	月		野菜たっぷりキッシュ、スパゲティーサラダ、豆乳スープ、果実	米粉ヨーグルトケーキ、ミルク	豆乳 パン	ご飯
25	火		五日ハンバーグ、春雨の酢の物、しらすのスープ、トマト	レモンケーキ、ミルク	牛乳・果実	ご飯
26	水	英語	魚のマヨネーズ焼き、酢の物、わかめスープ、トマト	ロールケーキ、豆乳	牛乳・コーンフレーク	ご飯
27	木	お点前	豚肉の生姜焼き、和え物、根菜汁、果実	ヨーグルトムース	豆乳・チーズ	ご飯
28	金		ツナと切干大根の炒め物、ナムル、みそ汁、果実	揚げパン、ミルク	牛乳・ちりめん	ご飯
29	土		親子うどん、がんもどきの甘煮、果実	フライドポテト、牛乳	牛乳・コーンフレーク	ご飯
30	日					
31	月		ビーフカレー、ドレッシングサラダ、果実	おからと人参のケーキ、ミルク	牛乳・パン	ご飯

食育だより

令和3年5月



かわいいパティシエたちが作る フルーツヨーグルトの日



昨年度から始めた、以上児さんのおやつ作りのお手伝いを今年度も引き続き行っています。毎月『フルーツヨーグルトの日』は誕生月のひまわりさんが他のお友だちがお昼寝をしている時間にバナナを切り、みかん缶を缶切りを使って開けてくれます。誕生月のももさん、さくらさんのお友だちは、配膳のお手伝いを行います。

毎月、みんなが楽しみにしているおやつの日です。

ヨーグルトが苦手なお友だちは、「ヨーグルトはいりません」と言葉で職員に伝えて果物をよそってもらっています。果物が苦手なお友だちはヨーグルトだけ食べたり、好きな果物だけよそってもらって食べています。

自分の気持ちを言葉で伝えるよい機会にもなっています。



今月のパティシエさんは、バナナを切る前に「お家で包丁を使ったことある？」と聞くと、「この前、パパとカレーを作った時に使ったよー！」とカレーを作ったお話しをしてくれました。缶切りは「難しい…」と言っていました。缶切りの持ち方や手の力の入れ方が上手にできていました。もも組さんのパティシエさんは、「どのくらい？いっぱい？ちょっと？」や「はい、どーぞ！」と果物をお友だちのお皿に入れてあげていました。3人共お手伝いが終わって、着替えるときに「疲れたー」と声を上げていましたが、ニコニコ笑顔でした。最後までお手伝いをしてくれてありがとう♪

誤嚥や窒息につながりやすい食材の提供について



保育園では喉に食べ物を詰まらせる事故を未然に防ぐ為に、下記の食材は給食では提供していません。



配慮が必要なのは家庭でも同じですので、お弁当に入れる場合など子どもに食べさせる時は半分に切ったり、切込みを入れたり工夫をして悲しい事故を防いでいきましょう。