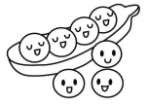




2023年 5月

保育園給食献立表



給食回数 24 回

東郷町給食センター（保育園）

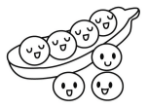
給食日	主な食品とその働き 献立名	牛乳(2群)	赤の仲間 (血や肉や骨になる)		緑の仲間 (体の調子を整える)		黄の仲間 (熱や力の元になる)	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
			肉・魚・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂類・種実類
1 月	ミルクロールパン	牛乳					ミルクロールパン	
	キャベツとベーコンのスープ		ショルダーベーコン	にんじん,パセリ	たまねぎ,セロリ,キャベツ		米ぬか油	
	ほしがた 皇型コロッケ		鶏肉,豚肉		たまねぎ	じゃがいも,小麦粉,でんぷん,砂糖	米ぬか油,豚脂,植物油	
	ツナサラダ		まぐろ油漬		新キャベツ,きゅうり	三温糖	オリーブ油	
2 火	ごはん	牛乳					ごはん	
	わかたけ 若竹汁		鶏肉	わかめ	にんじん,みつば	たけのこ,えのきたけ		
子どもの 日給食	こいのぼりハンバーグ	牛乳	鶏肉,大豆,豚肉		トマト	たまねぎ,にんにく,しょうが	砂糖,でんぷん	豚脂
	はくさい 白菜とえのきの磯香あえ			きざみのり	にんじん	はくさい,えのきたけ	三温糖	
6 土	ベーコンクロワッサン	牛乳					ベーコンクロワッサン	
	やさしい 野菜&りんごのジュース				緑の野菜ジュース			
8 月	チャーハン	牛乳	豚肉,大豆		にんじん	たまねぎ,ねぎ	砂糖,うるち米	米ぬか油,豚脂
	はるさめスープ		鶏肉		にんじん,チンゲン菜	しいたけ,ねぎ	はるさめ	米ぬか油
	ぎょうざ		豚肉		にら	キャベツ,しょうが	でんぷん,砂糖,小麦粉	豚脂,ごま油
	ヨーグルト			ヨーグルト				
	だいがえ 代替:ももゼリー						ももゼリー	
9 火	ごはん	牛乳					ごはん	
	むらさきやさい 紫の野菜ジュース				紫の野菜ジュース			
	こもくじら 五目汁		鶏肉,生揚げ		にんじん	こんにゃく,えのきたけ,ねぎ	さつまいも	米ぬか油
	にこにこ 豚肉のしょうが炒め		豚肉		にんじん	たまねぎ,しょうが,キャベツ	でんぷん	米ぬか油
にこにこ 給食の日	こまつな 小松菜のしらすあえ	牛乳		しらす	小松菜(有機)	もやし,きゅうり	きび砂糖	
10 水	ぎゅう 牛どん	牛乳	牛肉			こんにゃく,たまねぎ	ごはん,三温糖	米ぬか油
	あつやきたまご 厚焼き卵おろしソース		鶏卵			大根	小麦粉,砂糖,でんぷん	植物油
	きんぴら 金平サラダ				にんじん	ごぼう,れんこん,キャベツ, とうもろこし	三温糖	ごま,練りごま
11 木	ごはん	牛乳					ごはん	
	こじる 呉汁		豚肉,油揚げ,大豆,白みそ 赤みそ,こうじみそ		にんじん	ごぼう,こんにゃく,ねぎ	さといも	米ぬか油
	とりく 鶏肉のてりかけ		鶏肉				でんぷん	米ぬか油
	とうこうちょうさん 東郷町産トマト				トマト			
12 金	ごはん	牛乳					ごはん	
	ミネストローネ		ショルダーベーコン		にんじん,トマト,パセリ	にんにく,たまねぎ,セロリ マッシュルーム	じゃがいも	米ぬか油
	あじフリッター		めあじ	おきあみ,あおのり			小麦粉,でんぷん,三温糖,米粉	大豆油
	ハムサラダ		チキンハム		赤ピーマン	新キャベツ,きゅうり,ゆず 果汁	三温糖	オリーブ油,米ぬか油
13 土	委託弁当	牛乳						
	菜飯 チキントマトソース ポテトサラダ ほうれん草のソテー オレンジ		鶏肉		菜飯の素 トマト たまねぎ ほうれん草 にんじん とうもろこし グリーンピース オレンジ	ごはん じゃがいも ノンエッグ大豆マヨネーズ		
15 月	ちゅうかふう 中華風かやくごはん	牛乳	豚肉		にんじん	しょうが,ねぎ,たけのこ,エ リンギ	三温糖,うるち米,もち米	米ぬか油
	ちゅうか 中華コーンスープ		鶏肉		にんじん	たまねぎ,しめじ, とうもろこし,ねぎ	でんぷん	米ぬか油
	チンゲン菜のじゃこナムル			きざみのり,しらす	チンゲン菜	もやし	三温糖	ごま油
	スイートポテト		豆乳				さつまいも,砂糖,じゃがいも,米粉	植物油
16 火	ぶどうパン	牛乳					ぶどうパン	
	さつま芋とにんじんの豆乳ポタージュ		豆乳,豆乳チーズ		にんじん,パセリ	たまねぎ	米粉,砂糖,でんぷん,さつまいも	米ぬか油,植物油
	キャベツ入りメンチカツ		豚肉,大豆			キャベツ,たまねぎ	砂糖,小麦粉,でんぷん	米ぬか油,植物油
	コーンサラダ				赤ピーマン	キャベツ,きゅうり,とうもろこし	三温糖	コーンクリーミドレッシング
17 水	ごはん	牛乳					ごはん	
	さつま汁		鶏肉,赤みそ		にんじん	ごぼう,大根	さつまいも	米ぬか油
	たけのこ 豚肉と生揚げの煮物		豚肉,絹生揚げ		赤ピーマン	たまねぎ,たけのこ,しいた け,ねぎ	砂糖,でんぷん	米ぬか油
	はる 春キャベツのおかかあえ		かつお節		にんじん	新キャベツ,きゅうり		
18 木	しらたま 白玉うどん	牛乳					白玉うどん	
	肉うどんの具		豚肉,油揚げ,型抜きかまぼこ		にんじん,小松菜(有機)	しいたけ	でんぷん	米ぬか油
	たまご 玉ねぎの米粉かき揚げ			乾燥ちりめん	にんじん	たまねぎ	米粉	米ぬか油
	きゅうりのごま醤油あえ					きゅうり	三温糖	ごま油,ごま
19 金	お好みどんぶり	牛乳	鶏肉,まぐろ油漬		にんじん,こねぎ	しいたけ	ごはん,三温糖	米ぬか油
	春のみそ汁		豚肉,豆腐,油揚げ,白みそ,赤みそ			たまねぎ,しめじ,レタス	じゃがいも	米ぬか油
	ほうれん草のあえもの				にんじん,ほうれん草	もやし	三温糖	
20 土	ウインナーロールパン	牛乳					ウインナーロールパン	
	むらさき 紫の野菜ジュース				紫の野菜ジュース			

太字の食材は、愛知県産です。下線の食材は東郷町産です。斜体の食材は公費で負担しています。《都合により、献立内容が変更したり、天候により産地が変更になる場合があります。》



2023年 5月

保育園給食献立表



給食回数 24 回

東郷町給食センター（保育園）

給食日	主な食品とその働き 献立名	牛乳(2群)	赤の仲間(血や肉や骨になる)		緑の仲間(体の調子を整える)		黄の仲間(熱や力の元になる)	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
			肉・魚・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂類・種実類
22 月	とごちょうきんまい 東郷町産米のごはん マーボーなす ばんばんじー 棒々鶏サラダ パインアップル	牛乳	豚肉,大豆ミンチ,赤みそ		にんじん	しょうが,にんにく,たまねぎ,なす,ねぎ	三温糖,でんぷん	米ぬか油,ごま油
23 火	ごはん けんちん汁 みそかつ アスパラとツナのあえもの	牛乳	鶏肉,豆腐,油揚げ 豚肉,赤みそ まぐろ油漬		にんじん グリーンアスパラガス,にんじん	ごぼう,大根,こんにゃく,ねぎ 新キャベツ	さといも 小麦粉,米粉,砂糖	米ぬか油 米ぬか油
24 水	ごはん いものこ汁 れんこん入りつくね きりぼ だいこん 切干し大根のごま酢あえ	牛乳	鶏肉,白みそ,赤みそ 鶏肉,大豆 まぐろ油漬		にんじん	大根,こんにゃく,しめじ,ねぎ れんこん,たまねぎ,しょうが 切干だいこん,きゅうり	さといも でんぷん,砂糖 三温糖	米ぬか油 植物油 ごま
25 木	クロロールパン とりだんご 鶏団子のトマト煮 かいそう 海藻サラダ フルーツミックス	牛乳	鶏肉 チキンハム	ひじき,茎わかめ,こんぶ	にんじん,トマト,ピーマン,かぼちゃ	たまねぎ,しめじ,マッシュルーム,にんにく きゅうり,キャベツ とうもろこし パインアップル,もも,りんご	クロロールパン でんぷん,三温糖,米粉 三温糖 砂糖	米ぬか油,大豆油 ごま油
26 金	ごはん なまあごまつな 生揚げと小松菜のみそ汁 さばの照り焼き キャベツの昆布あえ	牛乳	豚肉,生揚げ,白みそ,赤みそ さば まぐろ油漬,大豆	こんぶ	にんじん,小松菜(有機)	大根,えのきたけ しょうが キャベツ,きゅうり	ごはん 三温糖,でんぷん 三温糖,でんぷん,乳糖	米ぬか油
27 土	委託弁当 ごはん 豚肉の和風いため 青じそスパゲティ にんじんとこんにゃくの金平ゼリー	牛乳	豚肉 ツナ		たまねぎ 小松菜 にんじん	ごはん スパゲティ 青じそドレッシング しらたき ダイスイゼリー		
29 月	ごはん わかめスープ はるま 春巻き チンゲンサイの中華あえ	牛乳	鶏肉 豚肉 ササミオイル漬	わかめ	にんじん にんじん チンゲン菜,にんじん	たまねぎ,えのきたけ,ねぎ たまねぎ,キャベツ,しょうが,しいたけ もやし	ごはん 小麦粉,はるさめ,でんぷん 砂糖,米粉 三温糖	米ぬか油 植物油,豚脂,米ぬか油 ごま油
30 火	ごはん きわに 沢煮わん さわらの白味噌かけ だいこん 大根サラダ	牛乳	豚肉,魚肉すり身 さわら,白みそ		にんじん	ごぼう,大根,しいたけ,ねぎ ゆず果汁 大根,きゅうり	砂糖,でんぷん 砂糖,でんぷん 三温糖	米ぬか油 米ぬか油
31 水	こめこ 米粉のポークカレー とうふ 豆腐ナゲット ふくじん 福神サラダ	牛乳	豚肉 豆腐,魚肉すり身,豆乳,大豆		にんじん,トマト,かぼちゃ にんじん なた豆,しそ	たまねぎ,マッシュルーム,にんにく たまねぎ,えだまめ,とうもろこし 大根,うり,なす,れんこん,きゅうり,しょうが,キャベツ	ごはん,じゃがいも,米粉,でんぷん,砂糖,さつまいも でんぷん,小麦粉,砂糖 てんさい糖,三温糖	米ぬか油,植物油 植物油,米ぬか油,大豆油 米ぬか油

新学期が始まって1ヵ月がたちました。保育園の生活にも慣れてきたころだと思います。

初旬にはゴールデンウィークがあり、生活のリズムがくずれやすい時期ですが、朝ごはんをしっかりと食べて、毎日元気に登園できるといいですね(^_^)

5月2日はこどもの日の行事食として、こいのぼりハンバーグを提供します。5月9日は食物アレルギーに配慮した「にこにこ給食の日」で、みんなが同じものを食べられる給食となっています。

行事食や季節の食材など、ご家庭でも身近な“食べること”に興味をもってもらい、食事の時間を家族みんなで楽しみにしてもらえたらと思います。

pickup! 東郷町で採れた野菜について

- 5月11日に東郷町にある「近藤農園」さんで作っていただいたファーストトマトを提供します。こだわりのトマトを味わってくださいね。
- たまねぎ、小松菜は東郷町で採れたものです。小松菜については有機野菜です。
- 22日のごはんは自然農法で栽培されたお米を使用し、センターで炊飯して提供します。

今月の地産地消食材の紹介

●●愛知県産●●
豚肉、豆腐、油揚げ、赤みそ、白みそ、大豆、新キャベツ、チンゲン菜、みつば、もやし、にんじん、小松菜、パセリ、切干大根、

◆◆東郷町産◆◆
ごはん、麦ごはん、小松菜、新たまねぎ、トマト、米粉

食事の挨拶をしましょう

いただきます

『命をいただく』という意味をこめられた『いただきます』のように、食事の挨拶をすることは大切です。ことばの意味がわからない赤ちゃんでも、けじめとして食事の時間を感じられるようになります。また、食べ終わったら食材や料理を作ってくれた人に感謝する気持ちを込めて、『ごちそうさま』と挨拶しましょう。

ごちそうさま

太字の食材は、愛知県産です。下線の食材は東郷町産です。斜体の食材は公費で負担しています。《都合により、献立内容が変更したり、天候により産地が変更になる場合があります。》