



5月 行事予定 献立



2021年(令和3年)4月30日
 社会福祉法人 虹福社会
 瀬戸こども園
 土橋・松井・岡本
 廣川・小林



今月の目標
 新しい環境に慣れ、楽しく食事をする



2021年 5月 ※地域の感染状況によっては、行事を中止することがあります

日 曜	行 事 予 定	きゅうしょく こんだて	主な材料			午前のおやつ	午後のおやつ
			からだをつくるもの(赤)	からだの調子をととのえるもの(緑)	熱や力のもとになるもの(黄)		
1 土	園庭開放 10:00~11:00	焼肉・きゅうりの塩昆布和え 大根ソテー・バナナ	豚肉	人参・玉ねぎ・キャベツ・ピーマン・きゅうり 大根・バナナ	米・白ごま	牛乳 スライスかぼちゃ	牛乳 パン
2 日							
3 月	憲法記念日						
4 火	みどりの日						
5 水	こどもの日						
6 木	ひまわりっこ	卵の野山焼き・アスパラガスのマヨネーズかけ かぼちゃグラッセ・パインアップル	ツナ・卵	人参・玉ねぎ・干しいたけ・いんげん・アスパラガス かぼちゃ・パインアップル	米・マヨネーズ	牛乳 じゃが芋のバター焼き	ミルク セサミトースト・えいようかん
7 金	ひまわりっこ	豚肉とじゃが芋の甘辛煮・ブロッコリーの浸し キャベツのおかか炒め・バナナ	豚肉・かつお節	玉ねぎ・栗ねぎ・ブロッコリー・キャベツ・人参 バナナ	米・じゃが芋 白ごま	牛乳 パウンドケーキ	お茶 フルーツヨーグルト
8 土	園庭開放 10:00~11:00	鶏肉の塩焼き・ごま酢和え 茹スナップエンドウ・オレンジ	鶏肉・油揚げ	玉ねぎ・しめじ・人参・キャベツ・きゅうり・もやし わかめ・スナップエンドウ・オレンジ	米・白ごま	牛乳 ピザクラッカー	牛乳 フライドおさつ
9 日							
10 月	ひまわりっこ	煮魚・ポテトサラダ にらもやし・バナナ	さば	玉ねぎ・人参・きゅうり・にら・もやし・バナナ	米・じゃが芋 マヨネーズ	牛乳 きび砂糖クッキー	ミルク 豆乳/ハロア
11 火	縦割り保育(3~5歳児)	豚カツ・塩もみきゅうり 野菜炒め・パインアップル	豚肉・卵	きゅうり・キャベツ・玉ねぎ・人参・ピーマン パインアップル	米・白ごま	牛乳 さつま芋のオレンジ煮	ミルク ブラウニー
12 水	ひまわりっこ	牛丼・アスパラガスのごま和え かぼちゃの甘煮・オレンジ	牛肉・油揚げ	人参・玉ねぎ・ごぼう・こんにゃく・栗ねぎ アスパラガス・かぼちゃ・オレンジ	米・白ごま	牛乳 マフィン	お茶 じゃこ菜飯
13 木	参観(5歳児) 絵本貸出始	炒め豆腐・短冊サラダ フライドポテト・バナナ	豚肉・豆腐	人参・玉ねぎ・キャベツ・栗ねぎ・大根・きゅうり コーン・わかめ・バナナ	米・じゃが芋	牛乳 レモンゼリー	ミルク スノーボール
14 金	ひまわりっこ 布団持ち帰り日	魚のチーズ焼き・冷拌三糸 塩茹そら豆・パインアップル	さけ・チーズ	玉ねぎ・しめじ・人参・きゅうり・もやし・そら豆 パインアップル	米・マヨネーズ 春雨	牛乳 シュガートースト	ミルク じゃが芋もち
15 土	園庭開放 10:00~11:00	ポークチャップ・ブロッコリーの彩サラダ 糸切昆布の煮付・オレンジ	豚肉・長天ぷら	人参・玉ねぎ・いんげん・ブロッコリー・コーン 昆布・オレンジ	米・じゃが芋 白ごま	牛乳 あられ麩	牛乳 ジャムケーキ
16 日							
17 月	ひまわりっこ	アスパラガスとキャベツのみそ炒め・ナムル 粉ふき芋・オレンジ	豚肉・ツナ	キャベツ・人参・玉ねぎ・アスパラガス・もやし きゅうり・オレンジ	米・じゃが芋	牛乳 ラスク	お茶 いなり寿司
18 火	太鼓指導(4・5歳児)	魚の竜田揚げ・かぼちゃサラダ チンゲン菜の炒め物・バナナ	めんたい	かぼちゃ・玉ねぎ・人参・きゅうり・チンゲン菜 バナナ	米・マヨネーズ	牛乳 スイートポテト	ミルク チーズクッキー
19 水	ひまわりっこ	ミートスパゲティ・スナップエンドウの浸し フライドおさつ・パインアップル	豚肉・かつお節	人参・玉ねぎ・キャベツ・しいたけ・スナップエンドウ パインアップル	スパゲティ・さつま芋	牛乳 野菜スティック	ミルク レモンケーキ
20 木	参観(4歳児)	高野豆腐の卵とじ・切干大根の酢の物 小松菜の煮浸し・バナナ	鶏肉・高野豆腐 卵	人参・玉ねぎ・干しいたけ・いんげん・切干大根 きゅうり・小松菜・バナナ	米	牛乳 ぶどう寒天	ミルク おやつぎょうざ
21 金	ひまわりっこ	コロッケ・和風サラダ パプリカ三色ソテー・パインアップル	豚肉・卵	玉ねぎ・人参・大根・きゅうり・コーン・ピーマン 赤ピーマン・黄ピーマン・パインアップル	米・じゃが芋	牛乳 塩クッキー	お茶 フルーツヨーグルト
22 土	園庭開放 10:00~11:00	いかと野菜のカレー炒め・きんぴら れんこんのごまマヨサラダ・オレンジ	いか・油揚げ	人参・玉ねぎ・キャベツ・ごぼう・昆布・れんこん オレンジ	米・マヨネーズ 白ごま	牛乳 黒糖蒸しパン	牛乳 フライドポテト
23 日							
24 月	ひまわりっこ 保育実習(5/24~6/3)	魚の照り焼き・キャベツのレモン酢和え 根菜の煮付・パインアップル	さわら・厚揚げ	キャベツ・きゅうり・わかめ・人参・大根・いんげん パインアップル	米	牛乳 バタークッキー	ミルク ココアボール
25 火	誕生会 口座振替		豚肉・卵	玉ねぎ・人参・きゅうり・コーン・ブロッコリー メロン	米・じゃが芋 マヨネーズ	牛乳 きな粉パン	ジュース 誕生ケーキ
26 水	ひまわりっこ 内科健診 13:30	鶏肉の中華風炒め・アスパラガスの浸し かえりの佃煮・バナナ	鶏肉 かえりいりこ	人参・玉ねぎ・キャベツ・ピーマン・もやし 干しいたけ・アスパラガス・バナナ	米	牛乳 大学芋	お茶 しょうが風味おこわ
27 木	参観(3歳児) 観劇(5歳児) 13:00~	お好み焼き・ごまきゅうり じゃが芋ソテー・パインアップル	豚肉・えび 卵・ベーコン	人参・キャベツ・もやし・栗ねぎ・きゅうり ピーマン・パインアップル	米・マヨネーズ 白ごま・じゃが芋	牛乳 野菜ジュースゼリー	ミルク ショートブレッドクッキー
28 金	ひまわりっこ 布団持ち帰り日	ムニエル・小松菜の和え物 うの花炒り・オレンジ	さけ・油揚げ おから	昆布・小松菜・人参・コーン・ごぼう・干しいたけ 栗ねぎ・オレンジ	米・白ごま	牛乳 マドレーヌ	お茶 フルーツヨーグルト
29 土	園庭開放 10:00~11:00	焼き豆腐の含め煮・大根の即席漬 チーズポテト・バナナ	豚肉・豆腐 チーズ	人参・玉ねぎ・もやし・栗ねぎ・干しいたけ 大根・バナナ	米・白ごま じゃが芋	牛乳 マカロニのみたらし風	牛乳 パン
30 日							
31 月	ひまわりっこ	魚の酢豚風・マカロニサラダ そら豆の甘煮・パインアップル	めんたい	人参・玉ねぎ・ピーマン・干しいたけ・たけのこ キャベツ・きゅうり・そら豆・パインアップル	米・マカロニ マヨネーズ	牛乳 なんきんボール	ミルク フレンチトースト



♪ひよこ0・1組のおやつの様子を紹介します♪

移行食は薄味にしています。
手づかみや食具を使って上手に
食べていますよ(*^▽^*)



この日のおやつは「コーンピラフ」でした。
ご飯のおやつは、子どもたちが食べやすいよう
おにぎりにして提供しています。




離乳食は個々の食形態に合わせたごはんの固さで
おにぎりを作っています。人参や白ごま、葉ねぎな
どを具材に入れています(*^▽^*)

☆今月のレシピ紹介☆

☆卵の野山焼き☆

<p><材料 4人分></p> <table border="0"> <tr><td>卵</td><td>2個</td></tr> <tr><td>ツナ</td><td>40g</td></tr> <tr><td>人参</td><td>1/5本</td></tr> <tr><td>玉ねぎ</td><td>1/4個</td></tr> <tr><td>干しいたけ</td><td>2個</td></tr> <tr><td>いんげん</td><td>3本</td></tr> <tr><td>醤油</td><td>少々</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>小さじ1/3</td></tr> <tr><td>塩</td><td>少々</td></tr> <tr><td>油</td><td>適量</td></tr> <tr><td>ケチャップ</td><td>適量</td></tr> </table>	卵	2個	ツナ	40g	人参	1/5本	玉ねぎ	1/4個	干しいたけ	2個	いんげん	3本	醤油	少々	みりん	小さじ1/3	塩	少々	油	適量	ケチャップ	適量	<p><作り方></p> <ol style="list-style-type: none"> ①干しいたけは水に浸して戻し、薄切りにする。 ②人参は千切り、玉ねぎは薄切り、いんげんは小口切りにする。 ③②をすべて下茹でし、粗熱を取る。 ④ボウルに卵を溶き、具材とAを入れて混ぜる。 ⑤フライパンに油をひき④を流し入れ、中火で2分焼く。裏返して蓋をし、卵がしっかり固まるまで蒸し焼きする。 ⑥食べやすい大きさに切って皿に盛り、ケチャップをかける。
卵	2個																						
ツナ	40g																						
人参	1/5本																						
玉ねぎ	1/4個																						
干しいたけ	2個																						
いんげん	3本																						
醤油	少々																						
みりん	小さじ1/3																						
塩	少々																						
油	適量																						
ケチャップ	適量																						

ツナはオイル漬けタイプにすると
うま味が出て美味しく仕上がりますよ♪



6月の予定



日	曜	行事	日	曜	行事
3	木	歯科検診 9:30~	24	木	太鼓指導(4・5歳児)
8	火	親子交流会・懇談会(2歳児)	25	金	口座振替
15	火	// (0・1歳児)	26	土	1年生との交流会(5歳児)
22	火	誕生会			