

入園・進級して1ヶ月が過ぎました。保育園の給食にも慣れて、給食やおやつも楽しく食べることが できるようになりました。朝は早めに起き、しっかり朝ごはんを食べましょう!

天気の良い日は園庭など体を動かすことも多くなりました。身体を動かすと色々な栄養素が必要になります。毎日の食事や おやつでは、好き嫌いしないで、身体に必要なエネルギーや栄養素をかたよりなく食べるようにしましょう。下の食事を参考に お家の献立を考えてみましょう。

840 おたのしみ献立 今月は『美保保育園』の おたのしみ献立です

副菜

野菜、きのこ、海そう、いも類などは、ビタミン、ミネラル(無機質)、 食物せんいを多く含み、体の調子を整えます。なお、いも類は炭水 化物も多く、エネルギー源にもなります。

肉、魚、卵、大豆・大豆製品などはたんぱ

す。また豚肉や大豆に多いビタミンB:は



なお、近年の気候変化で、5月に気温が急に高くなる日が多くなっています。 この時期の体はまだ暑さに慣れていません。帽子をかぶる、こまめに水分補 給をする、体を動かすときには無理せず途中で休憩を入れて日陰などの涼し い場所で休むなどして、体調管理に気をつけましょう。

くだもの

ビタミンCや食物せんいを多く含み、体 の調子を整えます。またビタミンCは疲労 回復にも役立ちます。



・ 保育園では旬の食材を使った給食を 作っています。5月はアスパラガスや そら豆、スナップいんげんなども給食に登 場します

お家でも感想を聞いてあげてください。

く質を多く含み、体をつくる材料になりま 炭水化物を効率よくエネルギーに変えます。

ご飯、パン、めんなどの主食は炭水化物を多く含み、体 を動かすためのエネルギー源として最も重要なものです。 朝食には腹持ちのよいご飯がとくにオススメです。

体を温め、水分を補給します。具だくさんにすると さまざまな栄養素を効率よく補うことができます。

В	曜	主 食	副食	お や ☆印は手作りおやつで	つ す。	栄養価		ベ も だをつくる	の の (i おもに熱や力のもとに	すたらき なる。 おもにからだの調子を整える
1	木		しゅうまい・ほうれんそうと切干大根のごま和 え・パイン缶	せんべい ☆手作りオレンジゼリー	牛乳	エネルギー: 444 k cal たんぱく質: 15.5g 脂質: 13.6 g 食塩相当量: 1.7g	牛乳、豚肉、	しゅうまい	米、せんべい、じゃが も、ハヤシルウ、ごま	
2	金	ごはん	豆腐ハンバーグ・こまつなとえのきたけの花か つお和え・じゃがいもと玉ねぎのみそ汁・ バナナ	ビスケット クラッカー	牛乳	エネルギー: 487 k cal たんぱく質: 17.2g 脂質: 17.2g 食塩相当量: 1.4g	牛乳、豆腐ハ かつお節、煮		米、ピスケット、油、 じゃがいも、クラッカ	ケチャップ、こまつな、えのき たけ、にんじん、たまねぎ、ね ぎ、バナナ
7	水	ごはん	照り焼きチキン・きゅうりとひじきのサラダ・ コーンスープ・パイン缶	ヨーグルト こどもの日デザート	牛乳	エネルギー: 470 k cal たんぱく質: 17.3g 脂質: 13.7g 食塩相当量: 1.3g	牛乳、鶏肉、 ヨーグルト	ひじき、	米、みりん、じゃがい も、ポタージェスコー ン、こどもの日デザー	ん、たまねぎ、いんげん、コー
8	木	ごはん	かき揚げ・もやしと かにかまのポン酢和え・ 豆腐とこまつなのみそ汁・(冷) みかん	せんべい ☆わかめおにぎり	牛乳 お茶	エネルギー: 457 k cal たんぱく質: 15.3g 脂質: 9.5 g 食塩相当量: 1.7g	牛乳、竹輪、 木綿豆腐、煮 そ、わかめ		米、せんべい、じゃが も、小麦粉、油	たまねぎ、さやえんどう、にん じん、もやし、チンゲンサイ、 こまつな、みかん
9	金	ごはん	厚揚げと豚肉のみそ炒め・こまつなとコーン のナムル・たまねぎとなめこのすまし汁・バナ ナ	ビスケット バームクーヘン	牛乳 ジョア	エネルギー: 495 k cal たんぱく質: 19.3g 脂質: 15.6 g 食塩相当量: 1.2g	牛乳、豚肉、 そ、かつお節 ジョア		米、ビスケット、みりん、 温糖、油、ごま油、ごま、 バームクーヘン	三 たまねぎ、しめじ、ピーマン、 こまつな、もやし、にんじん、 コーン、なめこ、ねぎ、バナナ
10	±	しょうゆラーメン	(冷) パイン	クラッカー パン	牛乳	エネルギー: 395 k cal たんぱく質: 16.6g 脂質: 15.9g 食塩相当量: 1.0g	牛乳、豚肉、	かまぼこ	中華めん、クラッカー、ごま油、パン	コーン、キャベツ、もやし、に んじん、ねぎ、パイナップル
12	月	ごはん	肉じゃが・アスパラガスとコーンのごま和え・ 豆腐とチンゲン菜の中華スープ	ビスケット バナナ	牛乳	エネルギー: 451 k cal たんぱく質: 19.0g 脂質: 15.2g 食塩相当量: 0.8g	牛乳、豚肉、	木綿豆腐	米、ビスケット、じゃ いも、しらたき、油、 りん、三温糖、ごま	み
13	火	ごはん	カラスカレイの青のりフライ・春雨の酢の物 麩としいたけのすまし汁・パナナ	せんべい ☆クラッカーサンド	牛乳	エネルギー: 470 k cal たんぱく質: 21.0g 脂質: 14.3 g 食塩相当量: 1.1g	牛乳、かれい り、かまぼこ 節、こんぶ		米、せんべい、小麦粉、/ 粉、油、はるさめ、三温 ふ、クラッカー、ブルー/ リージャム	た。 しいたけ、こまつな、にんじん、 バナナ
14	水	やきそば	スナップえんどうと茎わかめのサラダ・ ほうれんそうとウインナーのコンソメスープ・ (冷) みかん	ビスケット クッキー	牛乳	エネルギー: 434 k cal たんぱく質: 18.6g 脂質: 17.7g 食塩相当量: 1.7g	牛乳、豚肉、 あおのり、く ウインナー	かつお節、 きわかめ、	米、ビスケット、中華 ん、油、クッキー	キャベツ、たまねぎ、もやし、 スナップえんどう、きゅうり、 にんじん、ほうれんそう、みか
15	木	ごはん	いわしのみそ煮・焼きビーフン・ゆでそら豆 じゃがいもと玉ねぎみそ汁・バナナ	せんべい ☆コーントースト	牛乳	エネルギー: 544 k cal たんぱく質: 22.8g 脂質: 18.1 g 食塩相当量: 2.2g	牛乳、いわし ベーコン、煮 そ、チーズ		米、せんべい、ビーフ ン、油、じゃがいも、 ン、マヨドレ	バナナ、コーン、パセリ
16	金	ごはん	煮込みハンバーグ・アスパラガスときゅうりの ごまネーズサラダ・えのきとたまねぎのすまし 汁・(冷)パイン	ビスケット ヨーグルト	牛乳	エネルギー: 465 k cal たんぱく質: 16.9g 脂質: 17.3 g 食塩相当量: 1.0g	牛乳、合いび お節、こんぶ ト		米、ビスケット、パン 粉、油、三温糖、ごま、 マヨドレ	たまねぎ、ケチャップ、アスパラガス、キャベツ、きゅうり、にん いん、えのきたけ、ねぎ、パイナップル
17	土	肉うどん	(冷) みかん	せんべい パン	牛乳	エネルギー: 337kcal たんぱく質: 13.9g 脂質: 11.8g 食塩相当量: 1.1g	牛乳、豚肉、 こんぶ	かつお節、	干しうどん、せんべい、 みりん、三温糖、パン	たまねぎ、しいたけ、にんじ ん、ねぎ、みかん
19	月	ごはん	鶏肉とじゃがいものしょうゆ バター・スナップえんどう の花かつお和え・中華風春雨スープ	ビスケット 育の	牛乳	エネルギー: 419 k cal たんぱく質: 16.7 g 脂質: 14.4 g 食塩相当量: 0.9g	牛乳、鶏肉、 わかめ	かつお節、	米、ビスケット、じゃ; いも、みりん、三温糖; バター、はるさめ	
20	火	ごはん	赤魚の煮つけ・ほうれんそうともやしのナム ル・油揚げとえのきのみそ汁・(冷)みかん	クッキー ☆ジャムサンド	牛乳	エネルギー: 481 k cal たんぱく質: 23.2g 脂質: 15.9g 食塩相当量: 1.6g	牛乳、赤魚、 干し、みそ	油揚げ、煮	米、クッキー、三温糖、 みりん、ごま油、パン、 りんごジャム	しょうが、ほうれんそう、もや し、にんじん、コーン、たまね ぎ、えのきたけ、ねぎ、みかん
21		布の炊き	かぼちゃとひき肉のフライ・ キャベツとわかめのサラダ・ ほうれんそうのすまし汁・パイン缶	せんべい あじさいゼリー	牛乳	エネルギー: 430 k cal たんぱく質: 14.5g 脂質: 11.7g 食塩相当量: 1.5g	牛乳、ツナ、塩 チャひき肉フラ ハム、かつお餌	イ、わかめ、	米、せんべい、あじさ ゼリー	う、ねぎ、パイン缶
22	木	ごはん	焼き酢豚・スナップえんどうとキャベツのごま 和え・とうふちくわのもずくスープ・バナナ	クラッカー ☆スナックケーキ	牛乳	エネルギー: 497 k cal たんぱく質: 20.7g 脂質: 16.1g 食塩相当量: 1.8g	牛乳、豚肉、 もずく、ベー ズ		米、クラッカー、油、かたり粉、三温糖、ごま、ホッケーキ粉	
23	金	ごはん	焼きとうふナゲット・こまつなともやしののり 和え・じゃがいもとたまねぎのみそ汁・(冷) みかん	せんべい ミニたいやき	牛乳 ジョア	エネルギー:537kcal たんぱく質:20.7g 脂質:15.0g 食塩相当量:1.6g	牛乳、鶏ひき 腐、のり、煮 そ、ジョア	肉、木綿豆 干し、み	米、せんべい、マヨドレ、 麦粉、油、じゃがいも、3 たいやき	
24	±	みそラー メ ン	(冷) パイン	ビスケット パン	牛乳	エネルギー: 383 k cal たんばく質: 17.5g 脂質: 13.5 g 食塩相当量: 1.3g	牛乳、豚肉、 みそ	かまぼこ、	中華めん、ビスケット、油、パン	コーン、キャベツ、もやし、に んじん、ねぎ、パイナッブル
26	Э	ライス	揚げぎょうざ・アスパラガスとかにかまの中華 サラダ	せんべい バナナ	牛乳	エネルギー: 506 k cal たんぱく質: 18.4g 脂質: 20.7 g 食塩相当量: 1.8 g	牛乳、鶏肉、 かにかま	ぎょうざ、	米、せんべい、じゃが も、油、カレールウ	たまねぎ、にんじん、アスパラガス、キャベツ、きゅうり、バナナ
27	火	ごはん	いわしのハンバーグ・切干大根の煮物・ なめことたまねぎのみそ汁・(冷)みかん	ビスケット ☆マカロニあべかわ	牛乳	たんはく質・21.1g 脂質 : 15.0g 食塩相当量: 1.4g	牛乳、いわし げ、煮干し、 粉		米、ビスケット、かたく! 粉、油、三温糖、みりん、 らたき、マカロニ	
28	水	ごはん	ウインナーのケチャップ炒め・キャベツとツナ のパスタサラダ・わかめスープ・バナナ	クラッカー ☆ゆかりおにぎり	牛乳 お茶	エネルギー: 488 k cal たんぱく質: 13.2g 脂質: 15.8 g 食塩相当量: 1.3g	牛乳、ウイン ナ、わかめ、	ナー、ツ木綿豆腐	米、クラッカー、油、 パゲッティ、マヨドレ ごま油	ん、たまねぎ、バナナ、ゆかり
29	木	ごはん	鶏のから揚げ・きゅうりと コーンサラダ・ コーンスーブ・パイン缶	ビスケット プリン	牛乳	エネルギー: 532 k cal たんばく質: 18.4g 脂質: 19.3 g 食塩相当量: 1.4g	牛乳、鶏肉、	ベーコン	米、ビスケット、かたくり 粉、油、じゃがいも、ポイ ジェスコーン、プリン	り リー、きゅうり、にんじん、コー ン、たまねぎ、さやいんげん、パ イン缶
30	金	ごはん	さばの塩焼き・じゃがいものきんぴら・豆腐と こまつなのみそ汁・バナナ	ヨーグルト 米粉クッキー	牛乳	エネルギー: 559 k cal たんぱく質: 24.0g 脂質: 22.9 g 食塩相当量: 1.3g	牛乳、さば、 油揚げ、煮干 ヨーグルト		米、じゃがいも、ごま 油、三温糖、米粉クッ キー	にんじん、さやいんげん、 こまつな、バナナ
31	±	わかめうどん	(冷) みかん	せんべい パン	牛乳	エネルギー: 335 k cal たんぱく質: 12.1g 脂質: 10.6 g 食塩相当量: 1.3g	牛乳、わかめ こ、こんぶ、		干しうどん、せんべい. みりん、パン	たまねぎ、にんじん、ね ぎ、みかん
	士士	保育園	今月の栄養価(平日平均)エネルギー:482kg	っし たんげんほ・10フェ	PLEE ·	160~ 合作切り	4= 114~		初今に F	り変更する場合があります。

今月の栄養価(平日平均)エネルギー:482kcal たんぱく質:18.7g 脂質:16.0g 食塩相当量:1.4g 都合により変更する場合があります。