

令和3年5月のメニュー

きそろ幼稚園

月		火	水	木	金
3	 憲法記念日	みどりの日	こどもの日	6 ごはん 肉じゃが (豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・いんげん・白滝) 酢漬け (かぶ・きゅうり・人参) みそ汁(チンゲン菜・油揚げ・かぶの葉)	7 グリーンピースごはん (米・グリーンピース) あじの竜田揚げ (あじ・しょうが・片栗粉) 磯香和え (小松菜・えのき・人参・のり) みそ汁 (玉ねぎ・豆腐・わかめ)
10	焼きそば (焼きそば麺・豚肉・キャベツ・人参・もやし・ピーマン・玉ねぎ・ソース・青のり) かき玉汁(万能ねぎ・卵) パナナ	11 ごはん 鶏肉団子の甘酢あんかけ (鶏ひき肉・玉ねぎ・卵・パン粉・片栗粉) ごま和え(ほうれん草・もやし・人参・スナップエンドウ・すりごま) みそ汁(大根・油揚げ・長ネギ)	12 ハヤシライス (米・牛肉・玉ねぎ・じゃがいも・人参・しめじ・いんげん・ハヤシルー) 浅漬け (キャベツ・きゅうり・ゆかり)	13 ごはん 八宝菜(豚肉・玉ねぎ・人参・白菜・たけのこ・生しいたけ・もやし・なると・ごま油・片栗粉) 粉ふき芋(じゃがいも・青のり) みそ汁 (ふ・小松菜・ひじき)	14 ごはん ちくわと浜防風の天ぷら (ちくわ・浜防風・天ぷら粉) パンバンジーサラダ(鶏肉・レタス・きゅうり・人参・もやし・すりごま・ごま油・みそ) すまし汁 (豆腐・水菜・わかめ)
17	三色ごはん (米・鶏ひき肉・卵・いんげん) 高野豆腐の煮物(高野豆腐・人参・干しいたけ) ナムル (もやし・小松菜・人参・ごま・ごま油) みそ汁(えのき・キャベツ)	18 ごはん 豚肉のしょうが焼き (豚肉・玉ねぎ・もやし・赤パプリカ・しょうが) 春雨サラダ(春雨・きゅうり・人参・もやし・わかめ・ひじき・切り干し大根・ハム・ごま油) みそ汁(油揚げ・ほうれん草)	19 ごはん 白身魚のパン粉焼き (ホキ・パセリ・パン粉・粉チーズ・オリーブ油) 五目煮豆 (大豆水煮・切り昆布・人参・ごぼう・こんにゃく・干しいたけ・油揚げ・いんげん) みそ汁(玉ねぎ・小松菜)	20 スパゲティミートソース (スパゲティ・豚ひき肉・玉ねぎ・人参・しめじ・トマト缶・ケチャップ) グリーンサラダ(レタス・きゅうり・トマト・ごま油) コンソメスープ(ウインナー・キャベツ・人参・玉ねぎ・ブロッコリー・じゃがいも)	21 ごはん 親子煮 年少お弁当 (鶏肉・玉ねぎ・人参・キャベツ・干しいたけ・卵) 酢の物(きゅうり・生わかめ・しらす干し) みそ汁 (豆腐・なめこ・万能ネギ)
24	ごはん 麻婆豆腐 (豆腐・豚ひき肉・玉ねぎ・長ねぎ・にら・みそ・ごま油・片栗粉) ごま酢和え(キャベツ・きゅうり・人参・生ちくわ・すりごま) すまし汁 (わかめ・えのき・水菜)	25 ごはん 煮魚(さば・しょうが) 春野菜の塩炒め(キャベツ・人参・玉ねぎ・もやし・グリーンアスパラ・スナップエンドウ・ベーコン・ごま油) みそ汁(じゃがいも・ひじき・ほうれん草)	26 ごはん かに卵のあんかけ(卵・かにかまぼこ・万能ねぎ・片栗粉・ごま油) 五目きんぴら(ごぼう・人参・れんこん・つきこんにゃく・油揚げ・いんげん・ごま油) みそ汁 (玉ねぎ・なす)	27 ごはん ホイコーロー (豚肉・キャベツ・ピーマン・赤パプリカ・みそ・ごま油) かぼちゃサラダ(かぼちゃ・きゅうり・マヨネーズ) すまし汁 (しめじ・わかめ・ふ)	28 ごはん 年中お弁当 鶏の塩麹焼き(鶏肉・塩麹) ごま和え (ほうれん草・もやし・人参・すりごま) 豆乳みそ汁(大根・油揚げ・長ねぎ・豆乳)
31	ごはん 炒り鶏(鶏肉・大根・人参・ごぼう・こんにゃく・里芋・干しいたけ・焼ちくわ・いんげん・れんこん・たけのこ) 浅漬け(きゅうり・塩こんぶ) みそ汁 (豆腐・小松菜)	<ul style="list-style-type: none"> ● 5/7 グリーンピースごはんのグリーンピースは、さやから豆を取る作業を子どもが行います。 ● 都合により食材料を変更することがありますので、ご了承ください。 ● 園庭で遊ぼうの日は、該当学年はお弁当持参になります。お間違えのないように。 年長:6/4(金)(予備日:6/9(水)) 年中:5/28(金)(予備日6/2(水)) 年少:5/21(金)(予備日5/26(水)) 			

