2025年度

5月献立表

あひる・うさぎ組

月	火	水	木	金	土
5月の果物 ・りんご　・バナナ　・キウイ　・パイン			1日 ごはん ぶりの煮付け チンゲン菜コーン和え 豚汁 果物 牛乳 焼きそば	2日 ごはん 北海かき揚げ 甘酢もやし 味噌汁 （大根・ふのり） 果物 牛乳 人参蒸しパン	3日 憲法記念日
5日 こどもの日	6日 振替休日	7日 ふりかけごはん ツナじゃが 大根とわかめの酢の物 味噌汁 （キャベツ・ふのり） 果物 牛乳 ジャムスコーン	8日 ごはん 豚肉のごま揚げ もやしとカニカマのナムル 味噌汁 （玉葱・人参） 果物 牛乳 スイートポテト	9日 ごはん カミナリ豆腐 ブロッコリー味噌マヨネーズ 味噌汁 （小松菜・麸） 果物 牛乳・ビスケット オレンジリー	10日 かしわうどん 小松菜お浸し 果物 牛乳 クラッカー
12日 ごはん 豚肉のマーマレード焼き ポテトサラダ 味噌汁 （水菜・切干大根） 果物 牛乳 きなこマカロニ	13日 ごはん ほっけフライ 小松菜おかか和え 味噌汁 （豆腐・人参） 果物 牛乳 バターポテト	14日 ごはん ひき肉入りオムレツ ほうれん草ごま和え 味噌汁 （さつま芋・長葱） 果物 牛乳 つぶつぶコーンパン	15日 お弁当日 ヨーグルト クラッカー	16日 ごはん キャベツカレー ブロッコリーのサラダ スープ （ベーコン・玉葱） 果物 牛乳 ソフトドーナツ	17日 和風スパゲティ 青のりポテト 果物 牛乳 ビスケット
19日 ごはん 鶏肉のコーフレーク焼き ごま人参 味噌汁 （豆腐・わかめ） 果物 麦茶・鉄強化チーズ バタークッキー	20日 手作りパン カレイのムニエル風 キャベツのサラダ コーンシチュー 果物 牛乳 焼きおにぎり	21日 醤油ラーメン チンゲン菜のサラダ 果物 牛乳 ジャムスコーン	22日 ごはん 豚肉のごま揚げ もやしとカニカマのナムル 味噌汁 （玉葱・人参） 果物 牛乳 スイートポテト	23日 ごはん カミナリ豆腐 ブロッコリー味噌マヨネーズ 味噌汁 （小松菜・麸） 果物 牛乳・ビスケット オレンジリー	24日 かしわうどん 小松菜お浸し 果物 牛乳 クラッカー
26日 ごはん 豚肉のマーマレード焼き ポテトサラダ 味噌汁 （水菜・切干大根） 果物 牛乳 きなこマカロニ	27日 ごはん ほっけフライ 小松菜おかか和え 味噌汁 （豆腐・人参） 果物 牛乳 バターポテト	28日～ワクワク献立～ ごはん しゅうまい ふきの炒め煮 味噌汁 （油揚げ・大根） 果物 牛乳 つぶつぶコーンパン	29日 ごはん さば味噌焼き きんぴらごぼう 豆乳味噌汁 （ほうれん草・えのき） 果物 ヨーグルト クラッカー	30日 ごはん キャベツカレー ブロッコリーのサラダ スープ （ベーコン・玉葱） 果物 牛乳 ソフトドーナツ	31日 和風スパゲティ 青のりポテト 果物 牛乳 ビスケット

～5月7日の献立より【ツナじゃが】のレシピをご紹介します～

＜材料　幼児５人分＞

ツナ缶	… 80ｇ	砂糖	… 1.5ｇ
じゃが芋	… 200ｇ	醤油	… 8g
人参	… 80ｇ	水	… 適量
玉葱	… 80ｇ		
冷凍グリンピース	… 15ｇ		
サラダ油	… 1g		

＜作り方＞

① 人参は1.5㎝程度、じゃが芋は２㎝程度の角切りにする。
② 玉葱は長さ２～３㎝程度の千切りにする。
③ 人参、玉葱、じゃが芋の順に油で炒める。ツナ缶・砂糖・醤油を入れひたひたの水を加えて、煮汁がまんべんなく回るように落としぶたをして煮る。
④ 仕上げに、茹でたグリンピースを加え完成‼