



5月夕飯献立



H26. 5. 1

たかさご保育園 キッチン

1・15・29(木)	鮭ごはん ツナとじゃがいものオープン焼き 野菜スープ	ツナ、じゃがいも、コーン、玉ねぎ、ピザ用チーズ ベーコン、人参、玉ねぎ、大根
2・16(金)	ジャムサンド、野菜スープ ポークケチャップ 茹でブロッコリー	人参、しめじ、ほうれん草 豚肉、玉ねぎ ブロッコリー
7・21(水)	ごはん、味噌汁 煮魚 野菜の塩こんぶ和え	人参、玉ねぎ、じゃがいも 白身魚 人参、もやし、きゃべつ、塩こんぶ
8・22(木)	ビビンバ 味噌汁	豚ひき肉、人参、もやし、コーン、小松菜 玉ねぎ、大根、かぼちゃ
9・23(金)	ぶどうパン、具だくさん野菜スープ ウインナーソテー フライドポテト	人参、玉ねぎ、しめじ、きゃべつ ウインナー じゃがいも、青のり
12・26(月)	ごはん 肉豆腐 味噌汁	豚肉、木綿豆腐、長ねぎ 人参、玉ねぎ、ほうれん草
13・27(火)	ごはん、味噌汁 鶏の照り焼き ナムル	人参、えのき、じゃがいも 鶏肉 人参、もやし、わかめ
14・28(水)	ごはん 鮭のホイル蒸し 味噌汁	生鮭、人参、玉ねぎ、えのき、コーン、バター 玉ねぎ、大根、わかめ
19(月)	ごはん、味噌汁 銀だらの煮つけ おかゆ和え	さつまいも、油揚げ 銀だら 人参、きゃべつ、かつおぶし
20(火)	ごはん、味噌汁 かじきのいそげ揚げ かぼちゃの甘煮	人参、玉ねぎ、大根、長ねぎ かじき、青のり かぼちゃ
30(金)	ジャムサンド かじきとポテトのケチャップ煮 野菜スープ	かじき、じゃがいも ベーコン、人参、きゃべつ、えのき

※都合によりメニュー・材料が変更になる場合があります。

4月の献立では、鶏肉と大根の煮物が子ども達に人気がありました。鶏肉と大根を、砂糖、しょうゆ、みりんで味付けしたシンプルな煮物でしたが甘辛でごはんのすすむ一品です。大根は一度下ゆですること味がしみこみやすくなります。

子ども達にこのような煮物、和食が好まれるというのはとても嬉しいことです。