

5月の献立表の他にすみれ・れんげ組に用意する食品です

日	曜	献立	材料名
2、16	月	●ブロッコリーの海苔の佃煮あえ ●新玉ねぎとワカメのみそ汁	ブロッコリー・無添加海苔の佃煮 新玉ねぎ・若芽・味噌・煮干
20	金	●小松菜のおひたし ●大根と薄揚げの煮びたし	小松菜・昆布 大根・揚げ・干椎茸
9、23、30	月	●タイの煮付 ●揚げなすのみそ汁	鯛・麺汁 茄子・若芽・味噌・煮干
10、24	火	●豆腐のシラスあんかけ ●プルコギ風	白子・豆腐・片栗粉 牛肉・玉葱 てんさい糖・醤油・胡麻油
11、25	水	●シャケとじゃが芋のちゃんちゃん焼き ●ブロッコリーのごま和え	鮭・じゃが芋・味噌・味醂 ブロッコリー・胡麻
12、26	木	●大根の旨煮 ●豆乳スープ	大根・飛魚出汁 豆乳・とうもろこし
6、13、27	金	●アスパラガスベーコン ●ツナと里芋のあっさり煮	アスパラガス・アレル無ベーコン ツナ・里芋
17、31	火	●タラ入りポテサラ ●かぼちゃの煮物	鱈・じゃが芋 南瓜・白出汁
18	水	●カリフラワーのオイスターソース炒め ●麩のおすまし	カリフラワー・オイスターソース 麩・昆布
19	木	●カジキのソテー ●キャベツのホットサラダ	旗魚・オリーブオイル キャベツ

※ 食材、調味料等は全て、個々のアレルギー除去食に対応しております。

※ 園児の体調などにより、メニューや食材の変更があります。

※ 毎日ごはん、汁物があります。

※ デザートは果物、ヨーグルトを昼食時に食べます。

※ 全ての野菜は国産で、食材は食べ易い様に小さくきざんでいます。