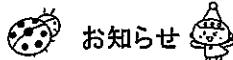


献立表

☆都合により材料を変更することがあります。

吉美こども園

日付	曜日	献立名	材料名	おやつ
1	火	あじの磯辺揚げ 小魚和え かきたまスープ チーズ	あじ、小麦粉、青のり、油/ほうれん草、人参、水菜、ちりめんじゃこ/卵、玉ねぎ、人参、ベーコン、コンソメ/チーズ	バナナ、おかし、牛乳
2	水	ポークカレー パンバンジー りんご	豚肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、いんげん、りんご、カレールー/鶏ささみ、きゅうり、もやし、人参、しょうが、ねぎ、いりごま/りんご	ヨーグルト、おかし
3	木	変わりハンバーグ 蒸し野菜 みそ汁 バナナ	豚ひき肉、牛ひき肉、玉ねぎ、ピーマン、人参、豆腐、パン粉、片栗粉、ケチャップ、カレー粉、ソース/プロッコリー、人参、かつお節/麩、玉ねぎ、人参、えのき、ねぎ、みそ/バナナ	☆フライドポテト(じゃが芋、油、塩)、牛乳
4	金	白身魚のホイル焼き ひじきの中華和え すまし汁 キウイ	白身魚、玉ねぎ、人参、えのき、しめじ/ひじき、人参、きゅうり、ハム、コーン缶、ごま油、いりごま/小松菜、人参、玉ねぎ、わかめ/キウイ	☆ロックビスケット(小麦粉、B.P.、バター、三温糖、卵、牛乳、コーンフレーク)、牛乳
7	月	肉団子汁 じゃが芋の金平 りんご	豚ひき肉、ねぎ、土生姜、片栗粉、春雨、小松菜、白菜、人参/じゃが芋、人参、ベーコン、いりごま/りんご	ステイックパン、牛乳
8	火	かわりフライ プロッコリーときのこのサラダ すまし汁 キウイ	白身魚、人参、パセリ、小麦粉、粉チーズ、油、パン粉/プロッコリー、人参、きゅうり、えのき、しめじ、ごま油/なると、人参、ねぎ、えのき/キウイ	☆ごまだんご(豆腐、白玉粉、だんご粉、いりごま、砂糖)、牛乳(O, 1, 2, 3歳児クラス おかし、牛乳)
9	水	豚の生姜焼き かぼちゃサラダ 大豆のスープ オレンジ	豚肉、土生姜、玉ねぎ/かぼちゃ、コーン缶、きゅうり、マヨドレ/大豆、人参、プロッコリー、ベーコン、コンソメ/オレンジ	ヨーグルト、おかし
10	木	赤魚の煮付け ゆかり和え 豚汁 チーズ	赤魚、土生姜/ほうれん草、もやし、人参、ゆかり/豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、ごぼう、こんにゃく、油揚げ、ねぎ、みそ/チーズ	キウイ、おかし、牛乳
11	金	チャプチエ たたききゅうり コンソメスープ バナナ	牛肉、たけのこ、ピーマン、人参、しいたけ、春雨、ごま油/きゅうり、いりごま、ごま油/人参、玉ねぎ、チンゲン菜、コンソメ/バナナ	☆ほうれん草の蒸しパン(小麦粉、B.P.、ほうれん草、三温糖、油)、牛乳
14	月	新じゃがの中華煮 春雨サラダ りんご	じゃが芋、鮭、片栗粉、油、人参、玉ねぎ、キャベツ、コンソメ、ケチャップ/春雨、きゅうり、人参、ハム、ひじき/りんご	おせんべい、牛乳
15	火	お好み焼き風卵焼き 青菜のじゃこ和え みそ汁 オレンジ	卵、小麦粉、豚ひき肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン、青のり/かつお節、ソース/小松菜、人参、もやし、白すだし/豆腐、えのき、人参、じゃが芋、みそ/オレンジ	☆揚げごぼう(ごぼう、片栗粉、油、砂糖、しょうゆ、いりごま)、牛乳
16	水	ミートスペゲティ にらたまスープ ふりかけ バナナ	スペゲティ、牛ひき肉、玉ねぎ、人参、トマトピューレ、ケチャップ、コンソメ/ニラ、卵、玉ねぎ、人参、コンソメ/ふりかけ/バナナ	ヨーグルト、おかし
17	木	カツオのみぞ漬け焼き 三食和え ベーコンスープ チーズ	かつお、みそ/いんげん、人参、水菜、マヨドレ、いりごま/ベーコン、玉ねぎ、人参、ほうれん草、コンソメ/チーズ	オレンジ、おかし、牛乳
18	金	五目野菜つくね 蒸し野菜 すまし汁 キウイ	鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、ごぼう、れんこん、いんげん、ねぎ、しいたけ、土生姜/プロッコリー、人参、かつお節/しめじ、白菜、人参、玉ねぎ/キウイ	☆フレンチトースト(食パン、卵、バター、牛乳)、牛乳
21	月	鮭のグラタン ゆで野菜 煮昆布 キウイ	鮭、マカロニ、人参、マッシュルーム、玉ねぎ、ほうれん草、コンソメ、バター、薄力粉、スキムミルク、粉チーズ、パン粉/キャベツ、人参、きゅうり/昆布、いりごま/キウイ	ピスケット、牛乳
22	火	ジャージャー麺 わかめスープ チーズ	中華麺、豚ひき肉、土生姜、にんにく、たけのこ、干ししいたけ、玉ねぎ、ねぎ、きゅうり、みそ/わかめ、じゃが芋、人参、コーン缶、コンソメ/チーズ	☆おにぎり(米、しらす干し、鮭、いりごま)、フルーツ
23	水	鯖の竜田揚げ 切干大根の煮物 みそ汁 オレンジ	鯖、片栗粉、油、土生姜/切干大根、ねぎ、じゃが芋、人参、干ししいたけ、ちくわ/キャベツ、人参、えのき、油揚げ、みそ/オレンジ	ヨーグルト、おかし
24	木	まごころ弁当		☆ひじきドーナツ(ひじき、ホットケーキミックス、かぼちゃ、豆腐、油)、牛乳
25	金	ケロケロランチ すまし汁 バナナ	米、まぜこみわかめ、ケチャップ、レーズン/プロッコリー、人参、枝豆、マヨドレ/ウインナー、人参、玉ねぎ、コーン缶、グリンピース、小麦粉、油/豆腐、玉ねぎ、人参、ねぎ/バナナ	おたのしみおやつ、牛乳
28	月	ささみフライ おかか和え ポテトスープ チーズ	鶏ささみ、にんにく、小麦粉、パン粉、油/プロッコリー、人参、かにかまぼこ、かつお節/じゃが芋、玉ねぎ、人参、チンゲン菜、コンソメ/チーズ	りんご、おかし、牛乳
29	火	野菜たっぷりマーボー ⁸ コーンスープ キウイ	豆腐、豚ひき肉、なす、たけのこ、人参、ピーマン、ねぎ、土生姜、にんにく、みそ/クリームコーン缶、干ししいたけ、人参、玉ねぎ、ねぎ、卵、コンソメ/キウイ	☆フルーツ白玉(白玉粉、バナナ、みかん缶、パイント缶、砂糖)、牛乳(O, 1, 2, 3歳児クラス おかし、牛乳)
30	水	鮭の西京焼き コーンとほうれん草のソテー ⁸ 鶏のケチャップ煮 パイン缶	鮭、土生姜、みそ/コーン缶、ほうれん草、ベーコン/鶏肉、マカロニ、玉ねぎ、人参、グリンピース、ケチャップ/パイン缶	ヨーグルト、おかし

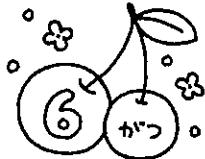


☆幼児クラスは週に1回程度のむヨーグルトを飲みます。

22日(火)中華めんの日 (ご飯はいりません)

24日(木)まごころ弁当

25日(金) 誕生会 (ご飯はいりません)



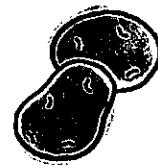
給食だより



気温、湿度が高くなり、食中毒が心配な時期になってきました。食中毒予防の4原則は、食品に原因菌を持ち込まない・つけない・増やさない・殺菌するです。また、体調を崩したり抵抗力が弱ったりしていても食中毒を起こしやすくなります。お弁当作りは、ご飯やおかずをきちんと冷ましてから蓋をしましょう。

おすすめレシピ

今月は春ならではの新じゃがを使った料理を紹介します！ご家庭でもぜひ作ってみてください。



◎新じゃがの炒め煮

材料：(3～5歳児1人分)

新じゃが芋	70g
豚ひき肉	25g
人参	15g
玉ねぎ	30g
むき枝豆	10g
砂糖	2g
しょうゆ	4g
片栗粉	0.5g
サラダ油	2g

作り方

- ① 新じゃが芋、人参は皮をむいて、一口大に切る。玉ねぎは皮をむいて、縦半分の薄切りにする。
- ② 鍋に油を入れ、人参、玉ねぎ、ひき肉を炒める。
- ③ じゃが芋を加えて、さらに炒める。
- ④ 水と調味料を加えて、じゃが芋が柔らかくなるまで煮る。
- ⑤ 冷凍むき枝豆を加えてから、水溶きの片栗粉でとろみをつける。

★「よくある悩み」と「食べる機能」との関連
食べる機能が未発達な子どもに、食事を食べさせることはとても大変なことです。機能の発達には個人差があり、遅く感じたり、停滞しているように見えることもあります。食べる機能は、繰り返される食体験の中で育つものです。毎日の食事を「練習の機会」と捉えておおらかな気持ちでサポートしましょう。

虫歯をつくるいためには、毎日ていねいに歯磨きをすることも大切ですが、実は、唾液も虫歯予防に役立つということをご存じですか？唾液には、口の中に残った食べかすを押し流したり、虫歯の原因菌を弱らせたりする作用があります。唾液の分泌を増やすには、歯応えのある食べ物をよく噛むことです。おやつには、砂糖を使った甘いお菓子より、昆布やステイック野菜など、たくさん噛んで食べるものがおすすめです。

1～2歳 悩み	食べる機能との関連								3～6歳 悩み
	嚥む力が弱い かじり取るのが苦手	手づかみ食べが苦手	口に入さない 食べ物を上手に呑めない	舌の柔軟性 頬の力が弱い	一口量が覚えられない	前歯交換期で 口唇の開閉が困難	6歳齢が生え始め 噛むと痛い	合っていない 食形態が咀嚼力に	
飲み込めない	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○				飲み込めない
うまく噛めない チュチュ食べ	○○○	○○○	○○○	○○○					飲み込んだ後、噛んだものが舌と唇の間に残る
遊び食べ	○○○	○○○	○○○	○○○					遊び食べ
丸飲み	○○○	○○○	○○○			○○○	○○○		丸飲み
犬食い (姿勢が悪い)		○○○	○○○			○○○			姿勢が悪い
こぼす	○○○	○○○	○○○						小食
	○○○	○○○	○○○	○○○		○○○	○○○		偏食
	○○○	○○○	○○○	○○○		○○○	○○○		食べるのが遅い
	○○○	○○○	○○○	○○○		○○○	○○○		食欲がない

参考 「乳幼児の食べる力の発達チャート」（東京都保健所）

