



めにゅ～カレンダー



日	曜	献立名	主 要 材 料			間食	乳児おやつ(午前)
			血や肉や骨になるもの	熱や力になるもの	身体の調子をよくするもの		乳児・幼児おやつ(午後)
16	木	御飯 魚のごまみそ焼き きんぴらごぼう わかめのすまし汁	豆腐、かつお節、カレイ、牛肉、ゼラチン、昆布 塩わかめ、中味噌	精白米、糸こんにゃく、砂糖、菓子、油、ごま	オレンジ、さやいんげん、人参、葱、ごぼう 玉葱、オレンジジュース		牛乳 果物
							ミルク キャロットゼリー 菓子
17	金	御飯 牛肉と野菜のオイスターソース炒め オニオンスープ 一口ゼリー	牛乳、豆腐、牛肉、スキムミルク、チーズ	小麦粉、精白米、砂糖、油、ごま油	チンゲン菜、人参、葱、赤ピーマン、玉葱 もやし、黄ピーマン、えのき茸、木耳、バナナ レモン汁		牛乳 チーズ
							ミルク バナナ蒸しパン
18	土	みそラーメン 小魚入りはりはり漬け 果物	牛乳、しらす干し、かまぼこ、焼き豚、刻み昆布 中味噌、あんこ	菓子、中華そば、砂糖、菓子	小松菜、人参、生姜、切干大根、玉葱、コーン缶 にんにく、もやし、バナナ		牛乳 菓子
							牛乳 あんこスティックパイ
20	月	御飯 肉団子と豆腐のスープ ベーコンと野菜のソテー 果物	牛乳、豆腐、若鶏挽肉、ベーコン、スキムミルク 粉チーズ、チーズ	精白米、食パン、でん粉、グラニュー糖、油 マーガリン	にら、人参、赤ピーマン、キャベツ、生姜、玉葱 干椎茸、エリンギ、バナナ		牛乳 チーズ
							ミルク チーズトースト
21	火	豆ごはん 甘酢漬け 油揚げのみぞ汁	牛乳、油揚げ、煮干し、しらす干し スキムミルク、塩わかめ、中味噌	小麦粉、精白米、もち米、じゃが芋、でん粉 砂糖、油、ごま	オレンジ、チンゲン菜、人参、葱、アラスカ ごぼう、生姜、玉葱、もやし、えのき茸、木耳		牛乳 果物
							ミルク ごぼじやがフライ
22	水	御飯 セロリのかき揚げ 付け合せ えのきだけのすまし汁	牛乳、茹大豆、豆腐、かつお節、ハム、ゼラチン スキムミルク、昆布、寒天、塩わかめ	小麦粉、精白米、さつま芋、砂糖、油	バナナ、人参、葱、ブロッコリー、セロリー えのき茸、玉葱		牛乳 果物
							ミルク 杏仁豆腐
23	木	照り焼き丼 かぼちゃのみぞ汁 果物	牛乳、煮干し、若鶏肉もも、卵、ヨーグルト スキムミルク、中味噌	小麦粉、精白米、砂糖、油、マーガリン	りんご、かぼちゃ、小松菜、人参、葱、キャベツ 生姜、玉葱、えのき茸、オレンジ		牛乳 果物
							ミルク ヨーグルトケーキ
24	金	御飯 魚のバーベキューソースかけ 付け合せ ミネストラスープ	牛乳、生鮭、ベーコン、卵	小麦粉、マカロニ、精白米、じゃが芋、砂糖、油 マーガリン、ごま、菓子	トマト、人参、パセリ、キャベツ、セロリー 玉葱、りんご、レモン汁		牛乳 菓子
							お茶 ごまチュイール
25	土	焼うどん わかめスープ 果物	牛乳、豆腐、粉かつお、かまぼこ、豚肉 青のり粉、塩わかめ	菓子、うどん、油、さつま芋、砂糖	人参、葱、キャベツ、玉葱、もやし、えのき茸 バナナ		牛乳 菓子
							牛乳 粉雪おさつ
27	月	御飯 肉じゃが 酢の物 果物	牛乳、きな粉、絹豆腐、しらす干し、牛肉 スキムミルク、チーズ	精白米、白玉粉、糸こんにゃく、じゃが芋 砂糖、油	バナナ、さやいんげん、人参、アラスカ		牛乳 チーズ
							お茶 三末：お麩スナック 三上：ひすい白玉
28	火	御飯 魚の煮付け ごま酢和え 新玉ねぎのみぞ汁	牛乳、油揚げ、煮干し、さわら、ちくわ、豚肉 卵、スキムミルク、中味噌	小麦粉、精白米、上新粉、砂糖、ごま油、ごま	オレンジ、にら、人参、葱、キャベツ、きゅうり 生姜、玉葱、もやし、生椎茸		牛乳 果物
							ミルク チヂミ
29	水	パン 鶏肉のママレード焼き 付け合せ 豆乳スープ	牛乳、豆乳、しらす干し、若鶏肉、ベーコン	パン、マカロニ、精白米、油、ママレード 菓子	Gアスパラ、小松菜、トマト、人参、玉葱 コーン缶、しめじ茸、梅干し		牛乳 菓子
							お茶 梅コーンおにぎり
30	木	御飯 豆腐チャンブル 中華スープ 果物	牛乳、豆腐、豚肉、ハム、スキムミルク 中味噌	小麦粉、マカロニ、精白米、じゃが芋、砂糖、油 マーガリン、ごま	バナナ、トマト、人参、パセリ、キャベツ セロリー、玉葱、オレンジ、レモン汁		牛乳 果物
							ミルク ジャガイモのバター焼き
31	金	御飯 若鶏の甘辛 付け合せ ごぼうスープ	牛乳、豆腐、若鶏肉もも、スキムミルク、チーズ	精白米、でん粉、砂糖、菓子、油	りんご、トマト、人参、葱、スナップエンドウ ごぼう、玉葱、木耳		牛乳 果物
							ミルク 棒チーズ 菓子

柏餅について

端午の節句には、「柏餅」を食べる習慣があります。お餅を包んでいる『柏の葉』は、新芽が出るまで古い葉が落ちないため、**新芽をくども>古い葉をく親>に見立てて「家系が絶えない」ということで、縁起をかついて柏餅にも使われています。**



6月は食育月間です

食事のお手伝い

『お手伝い』は、家族の一員としての**自覚**が芽生え、**社会性や自立心を育むことにつながります**。そっと見守りながら、できた時はたくさん褒めてあげ、お手伝いが「楽しい」と思えるようにサポートしてあげてね！



どんなお手伝いがあるかな

- ・レタスをちぎる
 - ・ハンバーグや餃子のタネなど、混ぜる
 - ・ごはんをよそう
 - ・食べた食器の後片付け
- 自分に役割がもらえた！—自己肯定感を高める