

## 5月給食予定献立表



#### 広田保育園

以上児	-06tt tuo					
外上心	旬の食材	たけのこ	-今んでいる	<平均給与栄養量>	<b></b> ささみフライ	厚揚げの甘から煮
	and the same of th	食物繊維を豊富に含んでいる ので、便秘予防に効果があります。 たけのこごはん、煮物などで おいしくいただきましょう。			マカロニツナサラダ	小松菜のごま和え
副食	いちご			○ エネルギー 427kcal		
	レクセン・ヘナン		$A(\beta-\pi$ カロテン)が	) たんぱく質	じゃがいもと豆腐の味噌汁	若布スープ
	ビタミンCが とても豊富に	とう 豊富に含	きれています	19.0g )脂質	キウイ	オレンジ
おやつ	含まれています。	カロテン	の吸収が	19. 0g	ヨーグルトゼリー	
	<b>A</b> —	よくなり			せんべい	
	4 みどりの日	5 こどもの日	6 振替休日	7	8	9
副食			The second second	パインとハムのステーキ	がんもの含め煮	手作り弁当の日
				親子サラダ	青菜としめじのお浸し	牛乳
				玉葱と若布の味噌汁	つくね汁	
				ミニトマト	オレンジ	
おやつ	93 40 T		Out The	かぼちゃのスコーン	ツナサンド	
0,7 7	3		52 3	牛乳	牛乳	
	11	12	13	14	15	16
副食	ひじきたまご	えびと豆腐のケチャップ煮	ミートローフ	豚肉の柳川風	赤魚の塩焼き	焼きビーフン
	じゃがいもサラダ	キャベツの信田煮	コーンサラダ	若布の酢の物	大徳寺和え	さつまいも甘煮
	しめじの味噌汁	すまし汁	春雨スープ	麩の清汁	けんちん汁	キャベツの味噌汁
	キウイ	オレンジ	グレープフルーツ	いちご	バナナ	ミニトマト
おやつ	ごまだれ団子	がんづき	ココアケーキ	豆乳ババロア	かまもち	
	牛乳	牛乳	牛乳	せんべい	牛乳	
	18	19	20	21 お誕生会	22	23
副食	ハワイアンポークソテー	あぶたま	さばのホイル焼き	五目ぶかし	炒り豆腐	はんぺんのチーズ焼き
	ひじきのごま和え	深山和え	カレー風味サラダ	ヒレカツ	ごま酢キャベツ	にらと挽肉のたまごとじ
	コンソメスープ	じゃがいもとキャベツの味噌汁	白菜と人参の味噌汁	ブロッコリーのお浸し	もやしの味噌汁	豆腐の味噌汁
	オレンジ	ミニトマト	キウイ	若筍スープ・いちご	バナナ	ミニトマト
おやつ	バナナケーキ	小倉白玉	芋かりんとう	ケーキ	フレンチトースト	
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	25	26	27	28	29	30
副食	鶏味噌焼き	八宝菜	豆腐とひじきのつくね	ちくわの二色揚げ	にらとじゃこのたまご焼き	じゃがいものそぼろ煮
	きんぴらごぼう	きゅうりと春雨の和え物	シーザーサラダ	もやしとピーマンの中華風和え	冷しゃぶ	玉葱とベーコンのカレー炒め
	凍豆腐の清汁	小松菜と油揚げの味噌汁	五目味噌汁	若布コーンスープ	きのこのスープ	たまごスープ
	グレープフルーツ	オレンジ	バナナ	ミニトマト	キウイ	オレンジ
おやつ	ヨーグルトパンケーキ	ごまポッキー	もちもちドーナツ	パンナコッタ	焼きそばパン	
	牛乳	牛乳	牛乳	せんべい	牛乳	
めやフ	牛乳	牛乳	牛乳	せんべい	牛乳	

### ウィルスに負けないぞ:

## \*ビタミンを摂取して免疫力アップ

**✨ビタミンA✨** のどや鼻の粘膜を丈夫にして、 ウイルスなどが侵入してくるのを防ぎます。

○多く含まれる食品・・レバー、チーズ、牛乳、 卵、緑黄色野菜(ほうれん草、 小松菜、にら、人参など)

**⇔ビタミンC☆** 粘膜を正常に保つ働きがあり、 鼻や口からウイルスを侵入しにくくします。 免疫力の主体でもある白血球の働きを 高めます。一度にたくさん摂っても、余った 分は排出されるので、一食ごとにしっかり 摂る必要があります。

> ○多く含まれる食品・・レモン、キウイ、いちご、 ブロッコリー、大根、キャベツ など野菜や果物に多く含まれて います。

# 腸内環境を整えよう:

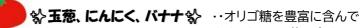
免疫細胞の約70%は腸の中で生きています。 腸内細菌の働きを良くし、免疫細胞を活性化させることは、免疫力を高めることにつなかいます 🕻

#### <常備しておきたい免疫力アップ食材>

**☆ヨーグルト☆** ・乳酸菌やビフィズス菌といった善玉菌が 豊富に含まれています。きな粉と一緒に食べるのもおすすめです € きな粉には、乳酸菌のエサとなるオリゴ糖が含まれているので、 腸内の善玉菌増加に効果的です。

**纷納豆**纷

・・納豆に含まれる納豆菌は善玉菌を増やすのに 役立ちます。また、「ナット―キナーゼ」という成分 にも強い抗菌作用と免疫力を高める作用が あります。



います。また、玉葱に含まれる 辛味成分「硫化アリル」にも免疫力 を高める作用があります。





