

月 こんだてひょう



2025年度 光幼保園

A	火	水	木	金	
			1	2	
×7N トス・り す・う	さぎ組には、午前のお	わつもつきます	ごはん	ビーフカレー	
X04C 79 7	と 5 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 /	() () () () ()	いわしのかば焼き	レタスとトマトのサラダ	
※上段が午前おやつ	o、下段が午後おやつで	ず。	ほうれん草のコーン和え	果物	
			のっぺい汁	牛乳	
			牛乳		
			ふかし芋	カルシウムせんべい	
			昆布おにぎり	メープルトースト	
5	6	7 こどもの日メニュー	8	9	
	•	ごはん	ごはん	たけのこごはん	
		こいのぼりバーグ	カレイのムニエル	豚肉の塩こうじ炒め	
こどもの日	振替休日	ポテトサラダ	きゅうりとカニカマの酢の物	冷やしトマト	
CC000	MEND	ポトフ	えのきのみそ汁	お麩のすまし汁	
		こいのぼりケーキ・牛乳	牛乳	43 <u>を</u> ひりるこれ 牛乳	
		乾パン	バナナ	魚肉ソーセージ	
		フルーツポンチ	黒ごまおにぎり	ホットケーキ	
12	13				
12 ごはん	13 食パン	14 マーボー丼	15 春の遠足	16 ごはん	
			弁当の日	=	
鶏肉のみそ焼き	鮭の香味焼き	三色ナムル		きすの天ぷら	
ブロッコリーの昆布和え	マセドアンサラダ	キャベツのみそ汁		あらめの炒め煮	
根菜のすまし汁	豆乳スープ	果物		里芋のすまし汁	
牛乳	牛乳	牛乳		牛乳	
ビスケット	マカロニきな粉	粉ふき芋	せんべい	きな粉バナナ	
じゃこトースト	焼きおにぎり	お好み焼き	ヨーグルト	トマトピザ	
19	20	21	22	23	
わかめごはん	ごはん	そら豆ごはん	ごはん	五目うどん	
豚肉のごま焼き	豆腐の五目焼き	さばの塩焼き	ジャーマンポテト	キャベツの梅おかか和え	
かぼちゃのコロコロサラダ	チンゲン菜のごま和え	キャベツと長芋の甘酢和え	かみかみのサラダ	果物	
ごぼうのすまし汁	中華スープ	わかめと豆腐のみそ汁	かぶのすまし汁	牛乳	
牛乳	果物∙牛乳	牛乳	牛乳		
チーズ	大根の煮物	りんごヨーグルト	レーズンパン	蒸しかぼちゃ	
いちご蒸しパン	黒糖ラスク	クラッカーサンド	豆腐ガトーショコラ	牛しぐれおにぎり	
26	27	28	29	30 誕生月メニュー	
ごはん	ゆかりごはん	ごはん	ごはん	丸パン	
豚肉のカレー炒め	擬製豆腐	鮭のコーンフレーク焼き	BBQチキン	白身魚のフライ	
小松菜ともやしのお浸し	人参きんぴら	ごぼうときゅうりのサラダ	ほうれん草のおかか和え	お星さまサラダ	
じゃが芋のみそ汁	白菜のすまし汁	かぼちゃみそ汁	けんちん汁	コンソメスープ	
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	ミニケーキ・牛乳	
いりこ・クラッカー	ふかし芋	金時豆煮	りんご	おしゃぶり昆布	
豆乳くずもち	納豆トースト	焼きごまもち	さつまいもパン	きつねおにぎり	
	993-221 231	, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	C = 0,0 0, i>	C = 10001CC /	

元気になる話 じょうぶな骨をつくるには!

骨や歯の材料になるカルシウムが多い食品をたくさん 食べても、もう一つのあるビタミンがないと、カルシウム は骨や歯までは運ばれません。

カルシウムを骨や歯に運んでくれるお助けマンのビタミ ンとは、いったい何でしょう?

カルシウムを多く含む食品











答えは「ビタミンD」です♪

ビタミンDは、カルシウムの運び屋さんで、カルシウムを骨 や歯まで運んでくれます。ビタミンDがたくさん含まれてい る食品は、さんま・いわし・さば・かつおなどの魚や、レ バーや干しシイタケです。

> 「ビタミンD」はからだの中で つくることもできるよ!



太陽の光にあたることで、ビタミンDをからだの中でつくるこ とができるんだよ!外で元気に遊ぶことも大切だね♪