

2025年05月

献立表

日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)		
				熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
1	木	ご飯 筑前煮 ひじきの炒め煮 果物	牛乳 うどんかりんとう (コンソメ)	米、うどん、メークイン、こんにゃく、砂糖、油	牛乳、鶏肉、うずらの卵、豆腐、かまぼこ、油揚げ、ひじき	にんじん、たけのこ、ピーマン、ごぼう、いんげん、こんぶ、しいたけ
2	金	ご飯 こいのぼりハンバーグ スティックきゅうり ミニトマト	柏餅	米、白玉粉、上新粉、砂糖、パン粉	合いびき肉、こしあん、卵、豆腐、ベーコン、スキムミルク、ちくわ	たまねぎ、きゅうり、ミニトマト、もやし、にんじん、しめじ、ねぎ、グリーンピース
7	水	ご飯 凍り豆腐の炒め煮 粉ふき芋 果物	牛乳 小魚焼き	米、メークイン、お好み焼き粉、砂糖、片栗粉、油	牛乳、えび、凍り豆腐、卵、ちりめん、あおのり	にんじん、キャベツ、グリーンピース、こんぶ、しいたけ
8	木	ご飯 ポークチャップ 青梗菜のおひたし 果物	牛乳 シュガーラスク	米、味パン、砂糖、マーガリン、油	牛乳、豚肉、ちりめん、かつお節	たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん、キャベツ、しめじ、ピーマン
9	金	ご飯 さわらの照り焼き のり塩れんこん 豆腐のみそ汁	いちごプリン いりこ	米、砂糖、ごま油	さわら牛乳、豆腐、みそ、煮干し、かえりいりこ、わかめ、あおのり	れんこん、たまねぎ、にんじん、ねぎ
10	土	炒めビーフン わかめスープ	お菓子 果物 牛乳	ビーフン、油、いりごま、砂糖	牛乳、豚肉、ちくわ、わかめ	たまねぎ、キャベツ、にんじん、ピーマン、トウモロコシ、ねぎ、しいたけ
12	月	ご飯 八宝菜 春雨の酢の物 果物	牛乳 キャロットホットケーキ	米、ホットケーキミックス、春雨、片栗粉、マーガリン、油、砂糖	牛乳、豚肉、えび、うずらの卵、ちりめん、スキムミルク	キャベツ、にんじん、たまねぎ、きゅうり、コーン、ピーマン、しいたけ
13	火	パン 魚のポテトフレック焼き コーンソテー ジュリアンスープ	ちまき風おむすび	米、もち米、マヨネーズ、春雨、マッシュポテト、油、砂糖、ロールパン	さけ、鶏肉、油揚げ、ウインナー、さけ	コーン、たまねぎ、だいこん、にんじん、いんげん、えのきたけ、セロリ、トウモロコシ、たけのこ、しいたけ
14	水	ご飯 五目炒り豆腐 スパゲティサラダ 果物	牛乳 クラッカーサンド (きな粉)	米、スパゲティ、マヨネーズ、マーガリン、砂糖、油	牛乳、豆腐、卵、牛ひき肉、ちくわ、ツナ、きな粉	キャベツ、にんじん、たまねぎ、きゅうり、ピーマン、コーン
15	木	ご飯 肉じゃが 小松菜のごま和え 果物	牛乳 ホットドック	米、メークイン、ロールパン、糸蒟蒻、砂糖、ごま、油、ロールパン	牛乳、ウインナー、牛肉、ちりめん	キャベツ、こまつな、たまねぎ、にんじん、グリーンピース
16	金	ご飯 レバーの竜田揚げ アスパラガスのベーコン炒め むらくもスープ	フルーツヨーグルト	米、片栗粉、揚げ油、油	ヨーグルト、鶏レバー、卵、ベーコン、スキムミルク	もも缶、パイナップル缶、たまねぎ、アスパラガス、にんじん、しょうが
17	土	お弁当の日 				



10日・24日・30日・31日は園で主食を提供のため、幼児もご飯はいりません。

※ 13日・・・ちまき風おむすび作り(ゆり・ひまわり組) 14日・・・クラッカーサンド作り(ゆり・ひまわり組)

22日・・・ジャムサンド作り(ゆり・ひまわり組)