

2025年度 5月 給食予定献立表

2025年5月

つくし保育園

曜日	日付	献立名	主な材料名 (〇は午後おやつ材料)			おやつ (〇は10:00-18:30, 〇は15:00)
			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	
月	19	きんぴらうどん こまつなのしらすあえ きりぼしだいこんのみそしる	米、〇小麦粉、さといも、〇片栗粉、〇油、三温糖、ごま油、〇ごま油、〇ごま	〇豆乳、豚肉、〇豆腐、油揚げ、しらす干し	にんじん、ごぼう、〇こまつな、キャベツ、こまつな、〇にら、〇エリンギ、〇にんじん、切り干しだいこん	〇クラッカー 〇にら千切り 〇むぎちや
火	20	ハヤシライス はるさめサラダ やさしいコーンスープ	米、さつまいも、じゃがいも、〇三温糖、はるさめ、油、片栗粉	〇牛乳、豆乳、牛肉、豆腐	にんじん、たまねぎ、コーン、ねぎ、きゅうり、マッシュルーム 〇ゼラチン	〇せんべい 〇ミルクプリン 〇むぎちや
水	7 21	けんちんうどん かぼちゃのごまあえ しろみざかなととうふのしんじょ	うどん、〇食パン、さといも、片栗粉、ごま、三温糖、三温糖	〇牛乳、鶏肉、油揚げ、たら、卵	かぼちゃ、〇マーメレード、だいこん、にんじん、たまねぎ、ねぎ、いんげん	〇カルシウムせんべい 〇マーメレードサンド 〇ぎゅうにゅう
木	1 15 29	しょくパン さわらのバーベキューやき キャベツとツナのサラダ はるさめスープ	〇米、食パン、片栗粉、はるさめ、油、〇油、三温糖	さわら、〇鶏肉、ツナ、〇油揚げ	キャベツ、はくさい、にんじん、〇にんじん、ねぎ、〇ひじき	〇クラッカー 〇といとひじきのたきこみおにぎり 〇むぎちや
金	2 16 30	ごはん にくどうぶ こまつなのおかかあえ じゃがいもとなすのみそしる	米、〇小麦粉、〇きび糖、じゃがいも、〇バター、三温糖	〇牛乳、豆腐、牛肉 〇卵、かつお節	たまねぎ、こまつな、もやし、ねぎ、にんじん、なす、えのきたけ、コーン、〇ほうれんそう	〇ごまスティック 〇ほうれんそうのあましよく 〇ぎゅうにゅう
月	12	あつあげのていやきどん きゅうりのすのもの かぶととりのみそしる	米、〇小麦粉、〇黒砂糖、三温糖、〇バター、ごま、ごま油	〇牛乳、生揚げ、〇豆乳、鶏肉、しらす干し	〇バナナ、たまねぎ、かぶ、きゅうり、ねぎ、にんじん、かぶ菜、わかめ	〇ごまスティック 〇とうにゅうこくとう おしパン 〇バナナ 〇ぎゅうにゅう
	26	<おべんとうきゅうしょく> ふりかけごはん、やさしいコロケ、といとたけのこのちゅうかいため あつやきたまご、ほうれんそうのおひたし				〇せんべい 〇マドレーヌ 〇むぎちや
火	13 27	キーマカレーライス ひじきとフロッコリーの ごまあえ きりぼしだいこんのスープ	米、ごま、油、(13日)〇バター、〇小麦粉、〇砂糖 (27日)〇三温糖	豚肉 (13日)〇生クリーム、〇卵 (27日)〇牛乳	たまねぎ、にんじん、フロッコリー、キャベツ、ピーマン、えのきたけ、干しごぼう、切り干しだいこん、ひじき、しょうが、にんにく、わかめ (13日)〇みかん缶、〇もも缶、バナナ (27日)〇グレープフルーツ、〇粉かんでん	〇せんべい (13日)〇おたんじょうびケーキ、〇むぎちや (27日)〇グレープフルーツゼリー、〇ぎゅうにゅう
水	14 28	やきビーフン おしむぎとトマトのスープ ポテトサラダ	じゃがいも、〇食パン、ビーフン、〇バター、〇きび糖、押麦、三温糖、油	〇豆乳、豚肉、〇卵、おから	たまねぎ、きゅうり、にんじん、コーン、もやし、トマト、にら、キャベツ、セロリ	〇カルシウムせんべい 〇とうにゅうフレンチトースト 〇むぎちや
木	8 22	ロールパン めぼるのレモンバターソテー アスパラとコーンのサラダ 野菜スープ	〇米、ロールパン、片栗粉、バター、オリーブ油、三温糖	めぼる	トマト、コーン、グリーンアスパラガス、〇ぞらまめ、レモン、〇塩こんぶ、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな	〇クラッカー 〇ぞらまめおにぎり 〇むぎちや
金	9 23	わかめごはん あじのごまみそやき ほうれんそうのナムル とうふスープ	米、〇じゃがいも、〇小麦粉、〇バター、〇三温糖、ごま、ごま油	〇牛乳、あじ、豆腐、〇卵	ほうれんそう、チンゲンサイ、もやし、にんじん、コーン、えのきたけ、ねぎ、わかめ	〇ごまスティック 〇じゃがいもクッキー 〇ぎゅうにゅう

・材料の都合により、献立を変更する場合があります。

・まだ食べたことのない食材は、ご家庭で2回以上お試しいただくようお願い致します。

園長	担任	栄養士	保護者

生活管理指導票に基づき、食物アレルギーの原因食品を含む献立を確認しました。