2025年5月献立表りす①

		献立名	材料名 熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	午前おやつ(3歳児未満) 午後
1	木	納豆ご飯 焼き魚(鮭) 肉じゃが 味噌汁(大根、葉	米、サラダ油、砂糖	納豆、鮭、豚バラ肉、味噌、ヨーグルト、牛乳	じゃが芋、玉ねぎ、人参、きぬさや、大根、大根の葉、バナナ、みかん缶	塩、醤油、昆布つゆ、和風だし、麦茶	ルヴァン 牛乳 フルーツヨーグルト 麦茶
2	金	ちらし寿司 照り焼きチキン(菜の花のごま和え 青りんごゼリー すまし汁(てまり麸、貝割れ	米、片栗粉、砂糖、ごま、ゼリーの素、麸、食パン、いちごジャム、ブルーベリージャム	鮭、錦糸卵、鶏もも肉、牛乳	きぬさや、人参、菜の花、貝割れ大根	蒲焼のたれ、みりん、昆布つゆ、昆布つゆ白だし、料理酒、麦茶	マリービスケット 麦茶 サンドイッチ(ジャム) 牛乳
7	水	ご飯 さばのみそ煮 ブロッコリーサラダ すまし汁(えのき、小松菜	米、砂糖、片栗粉、マカロニ	さば、味噌、ツナ、牛乳、きな粉	生姜、ブロッコリー、コーン、人参、えのき、小松菜	料理酒、醤油、みりん、玉ねぎドレッシング、昆布つゆ白だし、塩、麦茶	ハーベスト 麦茶 きなこマカロニ 牛乳
8	木	ご飯 マーボー豆腐 蒸しシュウマイ 卵スープ(わかめ	米、片栗粉、ごま油、ホットケーキミックス、砂糖、サラダ油	鶏豚ミンチ、大豆ミンチ、豆腐、味噌、肉シュウマイ、卵、牛乳	玉ねぎ、人参、白ねぎ、生姜、わかめ	中華だし、醤油、昆布つゆ白だし、料理酒、みりん、麦茶	星たべよ 麦茶 キャロットケーキ 牛乳
9	金	チキンカレー マカロニサラダ オレンジ コンソメスープ(玉ねぎ、ほうれん草	米、押麦、じゃが芋、カレーフレーク、マカロニ、マヨネーズ、砂糖	鶏ミンチ、魚肉ソーセージ、牛乳	玉ねぎ、人参、きゅうり、オレンジ、ほうれん草、バナナ	ケチャップ、塩、こしょう、鶏がらだし、コンソメ、ココア、麦茶	サッポロポテト 麦茶 ばななココア 牛乳
10	土	ご飯 ささみチーズフライ 春雨サラダ 味噌汁(麸、わかめ	米、サラダ油、春雨、麸、ドームケーキ	ささみチーズフライ、魚肉ソーセージ、錦糸卵、わかめ、味噌、牛乳	きゅうり、人参	中濃ソース、中華ドレッシング、和風だし、麦茶	マリービスケット 麦茶 ドームケーキ 牛乳
12	月	ご飯 おやこ煮 ひじきサラダ 味噌汁(豆腐、葉	米、マヨネーズ、せんべい、マリービスケット	鶏むね肉、卵、ツナ、ひじき、豆腐、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、大根の葉	昆布つゆ、醤油、和風だし、麦茶	星たべよ 麦茶 アンパンマンせんべい/マリービスケット 牛乳
13	火	納豆ご飯 焼き魚(鮭) もやしの中華サラダ 味噌汁(白菜、人参	米、砂糖	納豆、鮭、魚肉ソーセージ、錦糸卵、味噌、ヨーグルト、牛乳	もやし、人参、きゅうり、白菜、バナナ	塩、醤油、中華ドレッシング、和風だし、麦茶	ちょぼちょぼ 牛乳 ばななヨーグルト 麦茶
14	水	かきたまうどん こふき芋 いちごゼリー	うどん、片栗粉、じゃが芋、ゼリーの素、米、砂糖	卵、わかめ、鶏ミンチ、牛乳	玉ねぎ、人参	昆布つゆ、塩、醤油、みりん、料理酒、ケチャップ、麦茶	かっぱえびせん 牛乳 そぼろおにぎり 麦茶
15	木	ご飯 たらのチーズ焼き(ブロッコリー＆マヨ 春雨炒め 味噌汁(キャベツ、麸	米、砂糖、マヨネーズ、春雨、サラダ油、ごま油、麸、食パン、いちごジャム、ブルーベリー	たら、チーズ、鶏豚ミンチ、卵、味噌、牛乳	ブロッコリー、玉ねぎ、人参、キャベツ	塩、ケチャップ、こしょう、料理酒、中華だし、醤油、和風だし、麦茶	どうぶつビスケット 麦茶 サンドイッチ(ジャム) 牛乳
16	金	ご飯 豚の生姜焼き もやしのツナ和え 味噌汁(ほうれん草、	米、砂糖、フライドポテト、サラダ油	豚もも肉、ツナ、味噌、ヤクルト	玉ねぎ、生姜、人参、ほうれん草、もやし	醤油、料理酒、中華ドレッシング、和風だし、塩、ケチャップ、麦茶	ルヴァン 麦茶 フライドポテト ヤクルト
17	土	チャーハン 野菜コロッケ コンソメスープ(小松菜、人参	米、ごま油、サラダ油、ドーナツ	卵、鶏豚ミンチ、野菜コロッケ、牛乳	人参、玉ねぎ、小松菜	中華だし、塩、こしょう、醤油、中濃ソース、コンソメ、鶏がらだし、麦茶	ハーベスト 麦茶 焼きドーナツ(チョ 牛乳
19	月	ご飯 マーボー豆腐 蒸しシュウマイ 卵スープ(わかめ	米、片栗粉、ごま油、マカロニ、砂糖	鶏豚ミンチ、大豆ミンチ、豆腐、味噌、肉シュウマイ、卵、わかめ、きな粉、牛乳	玉ねぎ、人参、白ねぎ、生姜	中華だし、醤油、昆布つゆ白だし、料理酒、みりん、塩、麦茶	サッポロポテト 麦茶 きなこマカロニ 牛乳

※仕入れにより献立を変更する場合がございます。

2025年5月献立表りす②

		献立名	材料名 熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	午前おやつ(3歳児未満) 午後
20	火	ご飯 カレイの煮つけ 大根ツナサラダ 味噌汁(白菜、揚げ	米、砂糖、マヨネーズ、ホットケーキミックス、サラダ油	カレイ、ツナ、油揚げ、味噌、卵、牛乳	生姜、大根、きゅうり、人参、白菜	醤油、料理酒、みりん、和風だし、麦茶	ハーベスト 麦茶 キャロットケーキ 牛乳
21	水	チキンカレー ブロッコリーサラダ オレンジ コンソメスープ(玉ねぎ、ほうれん草	米、押麦、じゃが芋、カレーフレーク、マヨネーズ、コーンフレーク	鶏ミンチ、ツナ、牛乳	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、コーン、オレンジ、ほうれん草	ケチャップ、塩、こしょう、鶏がらだし、コンソメ、麦茶	星たべよ 麦茶 コーンフレーク 牛乳
22	木	ご飯 白身魚フライ(人参しりしり) わかめの中華和え 味噌汁(豆腐、葉	米、サラダ油、砂糖	白身魚フライ、ツナ、卵、わかめ、錦糸卵、豆腐、味噌、牛乳	人参、コーン、きゅうり、大根の葉、バナナ	中濃ソース、塩、こしょう、醤油、昆布つゆ、和風だし、中華ドレッシング、ココア、麦茶	どうぶつビスケット 麦茶 ばななココア 牛乳
23	金	☆誕生日会メニュー ご飯(ごまなしふりかけ ハンバーグ(ブロッコリー＆マヨ ぶどうゼリー コンソメスープ(キャベツ、人参	米、パン粉、砂糖、マヨネーズ、ゼリーの素、ホットケーキミックス、サラダ油	青のり、鶏豚ミンチ、牛豚ミンチ、豆腐、牛乳、卵、生クリーム	玉ねぎ、ブロッコリー、キャベツ、人参	ごまなしふりかけかつお、コンソメ、塩、ケチャップ、中濃ソース、こしょう、鶏がらだし、コンソメ、麦茶	かっぱえびせん 麦茶 カップケーキ 牛乳
24	土	ご飯 メンチカツ ひじきサラダ 味噌汁(小松菜、玉ねぎ	米、サラダ油、マヨネーズ、ドームケーキ	メンチカツ、ツナ、ひじき、味噌、牛乳	人参、小松菜、玉ねぎ	中濃ソース、醤油、和風だし、麦茶	マリービスケット 麦茶 ドームケーキ 牛乳
26	月	ご飯 おやこ煮 ブロッコリーサラダ 味噌汁(豆腐、揚げ	米、マヨネーズ、フライドポテト、サラダ油	鶏むね肉、卵、ツナ、豆腐、油揚げ、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、ブロッコリー、コーン	昆布つゆ、塩、こしょう、和風だし、ケチャップ、麦茶	やわらかおかき(のり塩) 麦茶 フライドポテト 牛乳
27	火	けんちんうどん さつま芋(ふかし) バナナ	うどん、さつま芋、砂糖、米	鶏むね肉、豆腐、かまぼこ、油揚げ、牛乳	ごぼう、しめじ、大根、人参、白ねぎ、バナナ	料理酒、みりん、和風だし、昆布つゆ白だし、醤油、のりたまふりかけ、麦茶	ちょぼちょぼ 牛乳 ふりかけおにぎり(卵) 麦茶
28	水	ご飯 さばのみそ煮 春雨サラダ 卵スープ(葉	米、砂糖、春雨、片栗粉、小麦粉、砂糖、サラダ油	さば、味噌、魚肉ソーセージ、錦糸卵、卵、きな粉、牛乳	生姜、きゅうり、人参、大根の葉	料理酒、醤油、みりん、中華ドレッシング、昆布つゆ白だし、麦茶	ルヴァン 麦茶 きなこクッキー 牛乳
29	木	ミートソーススパゲティ コールスローサラダ きらきらゼリー コンソメスープ(ほうれん草	スパゲティ、ハヤシフレーク、砂糖、小麦粉、マヨネーズ、ゼリーの素、米	豚ミンチ、油揚げ、牛乳	玉ねぎ、人参、キャベツ、きゅうり、コーン、黄桃缶、ほうれん草	トマトピューレ、ケチャップ、中濃ソース、コンソメ、塩、こしょう、鶏がらだし、コンソメ、醤油、麦茶	マリービスケット 牛乳 きつねおにぎり 麦茶
30	金	ご飯 照り焼きチキン(ココロポテト もやしのツナ和え 味噌汁(白菜、えの	米、片栗粉、じゃが芋、砂糖	鶏もも肉、青のり、ツナ、味噌、ヨーグルト、牛乳	ほうれん草、人参、もやし、白菜、えのき、バナナ	蒲焼のたれ、みりん、塩、中華ドレッシング、和風だし、麦茶	ソフトサラダ 牛乳 ばななヨーグルト 麦茶
31	土	ご飯 白身魚フライ わかめの中華和え 味噌汁(豆腐、葉	米、サラダ油、ドーナツ	白身魚フライ、わかめ、錦糸卵、豆腐、味噌、牛乳	コーン、きゅうり、大根の葉	中濃ソース、中華ドレッシング、和風だし、麦茶	ハーベスト 麦茶 焼きドーナツ(豆乳) 牛乳

☆誕生会メニュー
★ 季節の果物・プレミアムスイーツ

～端午の節句～

端午の節句は中国伝来の風習です。５月（旧暦の６月）は急に暑くなり、体調を崩す人が増える時期。そこでこの日に、健康を祈願していたのです。端午の節句の食べ物には、ちまきやかしわもちがあります。ちまきを食べるのは中国伝来の風習ですが、かしわもちは日本独自の風習です。かしわは縁起物で、新芽が出るまで古い葉が落ちないことから「家系が絶えない」といわれています。

2025年５月献立表①

		献立名	材料名 熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	おやつ（3歳児未満） 午後
1	木	納豆ご飯 焼き魚(鮭) 肉じゃが 味噌汁(大根、葉	米、サラダ油、砂糖	納豆、鮭、豚バラ肉、味噌、ヨーグルト、牛乳	じゃが芋、玉ねぎ、人参、きぬさや、大根、大根の葉、バナナ、みかん缶	塩、醤油、昆布つゆ、和風だし、麦茶	ルヴァン 牛乳 フルーツヨーグルト 麦茶
2	金	ちらし寿司 照り焼きチキン(菜の花のごま和え 青りんごゼリー すまし汁(てまり麸、貝割れ	米、片栗粉、砂糖、ごま、ゼリーの素、麸、食パン、いちごジャム、ブルーベリージャム	鮭、錦糸卵、鶏もも肉、牛乳	きぬさや、人参、菜の花、貝割れ大根	蒲焼のたれ、みりん、昆布つゆ、昆布つゆ白だし、料理酒、麦茶	マリービスケット 麦茶 サンドイッチ(ジャム) 牛乳
7	水	ご飯 さばのみそ煮 ブロッコリーサラダ すまし汁(えのき、小松菜	米、砂糖、片栗粉、マカロニ	さば、味噌、ツナ、牛乳、きな粉	生姜、ブロッコリー、コーン、人参、えのき、小松菜	料理酒、醤油、みりん、玉ねぎドレッシング、昆布つゆ白だし、塩、麦茶	ハーベスト 麦茶 きなこマカロニ 牛乳
8	木	ご飯 マーボー豆腐 春巻き 卵スープ(わかめ	米、片栗粉、ごま油、ホットケーキミックス、砂糖、サラダ油	鶏豚ミンチ、大豆ミンチ、豆腐、味噌、肉シュウマイ、卵、牛乳	玉ねぎ、人参、白ねぎ、生姜、わかめ	中華だし、醤油、昆布つゆ白だし、料理酒、みりん、麦茶	星たべよ 麦茶 キャロットケーキ 牛乳
9	金	チキンカレー マカロニサラダ オレンジ コンソメスープ(玉ねぎ、ほうれん草	米、押麦、じゃが芋、カレーフレーク、マカロニ、マヨネーズ、砂糖	鶏ミンチ、魚肉ソーセージ、牛乳	玉ねぎ、人参、きゅうり、オレンジ、ほうれん草、バナナ	ケチャップ、塩、こしょう、鶏がらだし、コンソメ、ココア、麦茶	サッポロポテト 麦茶 はなまるココア 牛乳
10	土	ご飯 ささみチーズフライ 春雨サラダ 味噌汁(麸、わかめ	米、サラダ油、春雨、麸、ドームケーキ	ささみチーズフライ、魚肉ソーセージ、錦糸卵、わかめ、味噌、牛乳	きゅうり、人参	中濃ソース、中華ドレッシング、和風だし、麦茶	マリービスケット 麦茶 ドームケーキ 牛乳
12	月	ご飯 おやこ煮 ひじきサラダ 味噌汁(豆腐、葉	米、マヨネーズ、せんべい、マリービスケット	鶏むね肉、卵、ツナ、ひじき、豆腐、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、大根の葉	昆布つゆ、醤油、和風だし、麦茶	星たべよ 麦茶 アンパンマンせんべい/マリービスケット 牛乳
13	火	納豆ご飯 焼き魚(鮭) もやしの中華サラダ 味噌汁(白菜、人参	米、砂糖	納豆、鮭、魚肉ソーセージ、錦糸卵、味噌、ヨーグルト、牛乳	もやし、人参、きゅうり、白菜、バナナ	塩、醤油、中華ドレッシング、和風だし、麦茶	アスパラビスケット 牛乳 はなまるヨーグルト 麦茶
14	水	かきたまうどん じゃが芋フライ いちごゼリー	うどん、片栗粉、じゃが芋、サラダ油、ゼリーの素、米、砂糖	卵、わかめ、鶏ミンチ、牛乳	玉ねぎ、人参	昆布つゆ、塩、ケチャップ、醤油、みりん、料理酒、麦茶	かっぱえびせん 牛乳 そぼろおにぎり 麦茶
15	木	ご飯 たらのチーズ焼き(ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ＆ﾏﾖ 春雨炒め 味噌汁(キャベツ、麸	米、砂糖、マヨネーズ、春雨、サラダ油、ごま油、麸、食パン、いちごジャム、ブルーベリー	たら、チーズ、鶏豚ミンチ、卵、味噌、牛乳	ブロッコリー、玉ねぎ、人参、キャベツ	塩、ケチャップ、こしょう、料理酒、中華だし、醤油、和風だし、麦茶	どうぶつビスケット 麦茶 サンドイッチ(ジャム) 牛乳
16	金	ご飯 豚の生姜焼き もやしのツナ和え 味噌汁(ほうれん草、	米、砂糖、フライドポテト、サラダ油	豚もも肉、ツナ、味噌、ヤクルト	玉ねぎ、生姜、人参、ほうれん草、もやし	醤油、料理酒、中華ドレッシング、和風だし、塩、ケチャップ、麦茶	ルヴァン 麦茶 フライドポテト ヤクルト
17	土	チャーハン 野菜コロッケ コンソメスープ(小松菜、人参	米、ごま油、サラダ油、ドーナツ	卵、鶏豚ミンチ、野菜コロッケ、牛乳	人参、玉ねぎ、小松菜	中華だし、塩、こしょう、醤油、中濃ソース、コンソメ、鶏がらだし、麦茶	ハーベスト 麦茶 焼きドーナツ(チョ 牛乳
19	月	ご飯 マーボー豆腐 揚げシュウマイ 卵スープ(わかめ	米、片栗粉、ごま油、サラダ油、マカロニ、砂糖	鶏豚ミンチ、大豆ミンチ、豆腐、味噌、肉シュウマイ、卵、わかめ、きな粉、牛乳	玉ねぎ、人参、白ねぎ、生姜	中華だし、醤油、昆布つゆ白だし、料理酒、みりん、塩、麦茶	サッポロポテト 麦茶 きなこマカロニ 牛乳

※仕入れにより献立を変更する場合がございます。

2025年５月献立表②

		献立名	材料名 熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	おやつ（3歳児未満） 午後
20	火	ご飯 カレイの煮つけ 大根ツナサラダ 味噌汁(白菜、揚げ	米、砂糖、マヨネーズ、ホットケーキミックス、サラダ油	カレイ、ツナ、油揚げ、味噌、卵、牛乳	生姜、大根、きゅうり、人参、白菜	醤油、料理酒、みりん、和風だし、麦茶	ハーベスト 麦茶 キャロットケーキ 牛乳
21	水	チキンカレー ブロッコリーサラダ オレンジ コンソメスープ(玉ねぎ、ほうれん草	米、押麦、じゃが芋、カレーフレーク、マヨネーズ、コーンフレーク	鶏ミンチ、ツナ、牛乳	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、コーン、オレンジ、ほうれん草	ケチャップ、塩、こしょう、鶏がらだし、コンソメ、麦茶	星たべよ 麦茶 コーンフレーク 牛乳
22	木	ご飯 白身魚フライ(人参しりしり わかめの中華和え 味噌汁(豆腐、葉	米、サラダ油、砂糖	白身魚フライ、ツナ、卵、わかめ、錦糸卵、豆腐、味噌、牛乳	人参、コーン、きゅうり、大根の葉、バナナ	中濃ソース、塩、こしょう、醤油、昆布つゆ、和風だし、中華ドレッシング、ココア、麦茶	どうぶつビスケット 麦茶 はなまるココア 牛乳
23	金	☆誕生日会メニュー ご飯(ごまなしふりかけ ハンバーグ(ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ＆ﾏﾖ ぶどうゼリー コンソメスープ(キャベツ、人参	米、パン粉、砂糖、マヨネーズ、ゼリーの素、ホットケーキミックス、サラダ油	青のり、鶏豚ミンチ、牛豚ミンチ、豆腐、牛乳、卵、生クリーム	玉ねぎ、ブロッコリー、キャベツ、人参	ごまなしふりかけかつお、コンソメ、塩、ケチャップ、中濃ソース、こしょう、鶏がらだし、コンソメ、麦茶	かっぱえびせん 麦茶 カップケーキ 牛乳
24	土	ご飯 メンチカツ ひじきサラダ 味噌汁(小松菜、玉ねぎ	米、サラダ油、マヨネーズ、ドームケーキ	メンチカツ、ツナ、ひじき、味噌、牛乳	人参、小松菜、玉ねぎ	中濃ソース、醤油、和風だし、麦茶	ビスコ 麦茶 ドームケーキ 牛乳
26	月	ご飯 おやこ煮 ブロッコリーサラダ 味噌汁(豆腐、揚げ	米、マヨネーズ、フライドポテト、サラダ油	鶏むね肉、卵、ツナ、豆腐、油揚げ、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、ブロッコリー、コーン	昆布つゆ、塩、こしょう、和風だし、ケチャップ、麦茶	やわらかおかき(のり塩) 麦茶 フライドポテト 牛乳
27	火	けんちんうどん さつま芋スティック バナナ	うどん、さつま芋、サラダ油、砂糖、米	鶏むね肉、豆腐、かまぼこ、油揚げ、牛乳	ごぼう、しめじ、大根、人参、白ねぎ、バナナ	料理酒、みりん、和風だし、昆布つゆ白だし、醤油、のりたまふりかけ、麦茶	アスパラビスケット 牛乳 ふりかけおにぎり(卵) 麦茶
28	水	ご飯 さばのみそ煮 春雨サラダ 卵スープ(葉	米、砂糖、春雨、片栗粉、小麦粉、砂糖、サラダ油	さば、味噌、魚肉ソーセージ、錦糸卵、卵、きな粉、牛乳	生姜、きゅうり、人参、大根の葉	料理酒、醤油、みりん、中華ドレッシング、昆布つゆ白だし、麦茶	ルヴァン 麦茶 きなこクッキー 牛乳
29	木	ミートソーススパゲティ コールスローサラダ きらきらゼリー コンソメスープ(ほうれん草	スパゲティ、ハヤシフレーク、砂糖、小麦粉、マヨネーズ、ゼリーの素、米	豚ミンチ、油揚げ、牛乳	玉ねぎ、人参、キャベツ、きゅうり、コーン、黄桃缶、ほうれん草	トマトピューレ、ケチャップ、中濃ソース、コンソメ、塩、こしょう、鶏がらだし、コンソメ、醤油、麦茶	マリービスケット 牛乳 きつねおにぎり 麦茶
30	金	ご飯 照り焼きチキン(ｺﾛｺﾛﾎﾞﾃﾄ もやしのツナ和え 味噌汁(白菜、えの	米、片栗粉、じゃが芋、砂糖	鶏もも肉、青のり、ツナ、味噌、ヨーグルト、牛乳	ほうれん草、人参、もやし、白菜、えのき、バナナ	蒲焼のたれ、みりん、塩、中華ドレッシング、和風だし、麦茶	ソフトサラダ 牛乳 はなまるヨーグルト 麦茶
31	土	ご飯 白身魚フライ わかめの中華和え 味噌汁(豆腐、葉	米、サラダ油、ドーナツ	白身魚フライ、わかめ、錦糸卵、豆腐、味噌、牛乳	コーン、きゅうり、大根の葉	中濃ソース、中華ドレッシング、和風だし、麦茶	ハーベスト 麦茶 焼きドーナツ(豆乳) 牛乳

☆誕生会メニュー
★ 季節の果物・プレミアムスイーツ

～端午の節句～

端午の節句は中国伝来の風習です。５月（旧暦の６月）は急に暑くなり、体調を崩す人が増える時期。そこでこの日に、健康を祈願していたのです。端午の節句の食べ物には、ちまきやかしわもちがあります。ちまきを食べるのは中国伝来の風習ですが、かしわもちは日本独自の風習です。かしわは縁起物で、新芽が出るまで古い葉が落ちないことから「家系が絶えない」といわれています。

2025年5月献立表うさぎ・ぱんだ①

		献立名	材料名 熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	午前おやつ(3歳児未満) 午後
1	木	納豆ご飯 焼き魚(鮭) 肉じゃが 味噌汁(大根、葉	米、サラダ油、砂糖	納豆、鮭、豚バラ肉、味噌、ヨーグルト、牛乳	じゃが芋、玉ねぎ、人参、きぬさや、大根、大根の葉、バナナ、みかん缶	塩、醤油、昆布つゆ、和風だし、麦茶	ルヴァン 牛乳 フルーツヨーグルト 麦茶
2	金	ちらし寿司 照り焼きチキン(菜の花のごま和え 青りんごゼリー すまし汁(てまり麸、貝割れ	米、片栗粉、砂糖、ごま、ゼリーの素、麸、食パン、いちごジャム、ブルーベリージャム	鮭、錦糸卵、鶏もも肉、牛乳	きぬさや、人参、菜の花、貝割れ大根	蒲焼のたれ、みりん、昆布つゆ、昆布つゆ白だし、料理酒、麦茶	マリービスケット 麦茶 サンドイッチ(ジャム) 牛乳
7	水	ご飯 さばのみそ煮 ブロッコリーサラダ すまし汁(えのき、小松菜	米、砂糖、片栗粉、マカロニ	さば、味噌、ツナ、牛乳、きな粉	生姜、ブロッコリー、コーン、人参、えのき、小松菜	料理酒、醤油、みりん、玉ねぎドレッシング、昆布つゆ白だし、塩、麦茶	ハーベスト 麦茶 きなこマカロニ 牛乳
8	木	ご飯 マーボー豆腐 春巻き 卵スープ(わかめ	米、片栗粉、ごま油、ホットケーキミックス、砂糖、サラダ油	鶏豚ミンチ、大豆ミンチ、豆腐、味噌、肉シュウマイ、卵、牛乳	玉ねぎ、人参、白ねぎ、生姜、わかめ	中華だし、醤油、昆布つゆ白だし、料理酒、みりん、麦茶	星たべよ 麦茶 キャロットケーキ 牛乳
9	金	チキンカレー マカロニサラダ オレンジ コンソメスープ(玉ねぎ、ほうれん草	米、押麦、じゃが芋、カレーフレーク、マカロニ、マヨネーズ、砂糖	鶏ミンチ、魚肉ソーセージ、牛乳	玉ねぎ、人参、きゅうり、オレンジ、ほうれん草、バナナ	ケチャップ、塩、こしょう、鶏がらだし、コンソメ、ココア、麦茶	サッポロポテト 麦茶 ばななココア 牛乳
10	土	ご飯 ささみチーズフライ 春雨サラダ 味噌汁(麸、わかめ	米、サラダ油、春雨、麸、ドームケーキ	ささみチーズフライ、魚肉ソーセージ、錦糸卵、わかめ、味噌、牛乳	きゅうり、人参	中濃ソース、中華ドレッシング、和風だし、麦茶	マリービスケット 麦茶 ドームケーキ 牛乳
12	月	ご飯 おやこ煮 ひじきサラダ 味噌汁(豆腐、葉	米、マヨネーズ、せんべい、マリービスケット	鶏むね肉、卵、ツナ、ひじき、豆腐、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、大根の葉	昆布つゆ、醤油、和風だし、麦茶	星たべよ 麦茶 ｱﾝﾊﾟﾝﾏﾝせんべい/ﾏﾘｰﾋﾞｽｹｯﾄ 牛乳
13	火	納豆ご飯 焼き魚(鮭) もやしの中華サラダ 味噌汁(白菜、人参	米、砂糖	納豆、鮭、魚肉ソーセージ、錦糸卵、味噌、ヨーグルト、牛乳	もやし、人参、きゅうり、白菜、バナナ	塩、醤油、中華ドレッシング、和風だし、麦茶	アスパラビスケット 牛乳 ばななヨーグルト 麦茶
14	水	かきたまうどん じゃが芋フライ いちごゼリー	うどん、片栗粉、じゃが芋、サラダ油、ゼリーの素、米、砂糖	卵、わかめ、鶏ミンチ、牛乳	玉ねぎ、人参	昆布つゆ、塩、ケチャップ、醤油、みりん、料理酒、麦茶	かっぱえびせん 牛乳 そぼろおにぎり 麦茶
15	木	ご飯 ﾀﾗのﾁｰｽﾞ焼き(ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ＆ﾏﾖ 春雨炒め 味噌汁(キャベツ、麸	米、砂糖、マヨネーズ、春雨、サラダ油、ごま油、麸、食パン、いちごジャム、ブルーベリー	たら、チーズ、鶏豚ミンチ、卵、味噌、牛乳	ブロッコリー、玉ねぎ、人参、キャベツ	塩、ケチャップ、こしょう、料理酒、中華だし、醤油、和風だし、麦茶	どうぶつビスケット 麦茶 サンドイッチ(ジャム) 牛乳
16	金	ご飯 豚の生姜焼き もやしのツナ和え 味噌汁(ほうれん草、	米、砂糖、フライドポテト、サラダ油	豚もも肉、ツナ、味噌、ヤクルト	玉ねぎ、生姜、人参、ほうれん草、もやし	醤油、料理酒、中華ドレッシング、和風だし、塩、ケチャップ、麦茶	ルヴァン 麦茶 フライドポテト ヤクルト
17	土	チャーハン 野菜コロッケ コンソメスープ(小松菜、人参	米、ごま油、サラダ油、ドーナツ	卵、鶏豚ミンチ、野菜コロッケ、牛乳	人参、玉ねぎ、小松菜	中華だし、塩、こしょう、醤油、中濃ソース、コンソメ、鶏がらだし、麦茶	ハーベスト 麦茶 焼きドーナツ(チョ 牛乳
19	月	ご飯 マーボー豆腐 揚げシュウマイ 卵スープ(わかめ	米、片栗粉、ごま油、サラダ油、マカロニ、砂糖	鶏豚ミンチ、大豆ミンチ、豆腐、味噌、肉シュウマイ、卵、わかめ、きな粉、牛乳	玉ねぎ、人参、白ねぎ、生姜	中華だし、醤油、昆布つゆ白だし、料理酒、みりん、塩、麦茶	サッポロポテト 麦茶 きなこマカロニ 牛乳

※仕入れにより献立を変更する場合がございます。

2025年5月献立表うさぎ・ぱんだ②

		献立名	材料名 熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	午前おやつ(3歳児未満) 午後
20	火	ご飯 カレイの煮つけ 大根ツナサラダ 味噌汁(白菜、揚げ	米、砂糖、マヨネーズ、ホットケーキミックス、サラダ油	カレイ、ツナ、油揚げ、味噌、卵、牛乳	生姜、大根、きゅうり、人参、白菜	醤油、料理酒、みりん、和風だし、麦茶	ハーベスト 麦茶 キャロットケーキ 牛乳
21	水	チキンカレー ブロッコリーサラダ オレンジ コンソメスープ(玉ねぎ、ほうれん草	米、押麦、じゃが芋、カレーフレーク、マヨネーズ、コーンフレーク	鶏ミンチ、ツナ、牛乳	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、コーン、オレンジ、ほうれん草	ケチャップ、塩、こしょう、鶏がらだし、コンソメ、麦茶	星たべよ 麦茶 コーンフレーク 牛乳
22	木	ご飯 白身魚フライ(人参しりしり わかめの中華和え 味噌汁(豆腐、葉	米、サラダ油、砂糖	白身魚フライ、ツナ、卵、わかめ、錦糸卵、豆腐、味噌、牛乳	人参、コーン、きゅうり、大根の葉、バナナ	中濃ソース、塩、こしょう、醤油、昆布つゆ、和風だし、中華ドレッシング、ココア、麦茶	どうぶつビスケット 麦茶 ばななココア 牛乳
23	金	☆誕生日会メニュー ご飯(ごまなしふりかけ ハンバーグ(ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ＆ﾏﾖ ぶどうゼリー コンソメスープ(キャベツ、人参	米、パン粉、砂糖、マヨネーズ、ゼリーの素、ホットケーキミックス、サラダ油	青のり、鶏豚ミンチ、牛豚ミンチ、豆腐、牛乳、卵、生クリーム	玉ねぎ、ブロッコリー、キャベツ、人参	ごまなしふりかけかつお、コンソメ、塩、ケチャップ、中濃ソース、こしょう、鶏がらだし、コンソメ、麦茶	かっぱえびせん 麦茶 カップケーキ 牛乳
24	土	ご飯 メンチカツ ひじきサラダ 味噌汁(小松菜、玉ねぎ	米、サラダ油、マヨネーズ、ドームケーキ	メンチカツ、ツナ、ひじき、味噌、牛乳	人参、小松菜、玉ねぎ	中濃ソース、醤油、和風だし、麦茶	ビスコ 麦茶 ドームケーキ 牛乳
26	月	ご飯 おやこ煮 ブロッコリーサラダ 味噌汁(豆腐、揚げ	米、マヨネーズ、フライドポテト、サラダ油	鶏むね肉、卵、ツナ、豆腐、油揚げ、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、ブロッコリー、コーン	昆布つゆ、塩、こしょう、和風だし、ケチャップ、麦茶	やわらかおかき(のり塩) 麦茶 フライドポテト 牛乳
27	火	けんちんうどん さつま芋スティック バナナ	うどん、さつま芋、サラダ油、砂糖、米	鶏むね肉、豆腐、かまぼこ、油揚げ、牛乳	ごぼう、しめじ、大根、人参、白ねぎ、バナナ	料理酒、みりん、和風だし、昆布つゆ白だし、醤油、のりたまふりかけ、麦茶	アスパラビスケット 牛乳 ふりかけおにぎり(卵) 麦茶
28	水	ご飯 さばのみそ煮 春雨サラダ 卵スープ(葉	米、砂糖、春雨、片栗粉、小麦粉、砂糖、サラダ油	さば、味噌、魚肉ソーセージ、錦糸卵、卵、きな粉、牛乳	生姜、きゅうり、人参、大根の葉	料理酒、醤油、みりん、中華ドレッシング、昆布つゆ白だし、麦茶	ルヴァン 麦茶 きなこクッキー 牛乳
29	木	ミートソーススパゲティ コールスローサラダ きららきらゼリー コンソメスープ(ほうれん草	スパゲティ、ハヤシフレーク、砂糖、小麦粉、マヨネーズ、ゼリーの素、米	豚ミンチ、油揚げ、牛乳	玉ねぎ、人参、キャベツ、きゅうり、コーン、黄桃缶、ほうれん草	トマトピューレ、ケチャップ、中濃ソース、コンソメ、塩、こしょう、鶏がらだし、コンソメ、醤油、麦茶	マリービスケット 牛乳 きつねおにぎり 麦茶
30	金	ご飯 照り焼きチキン(ｺﾛｺﾛﾎﾟﾃﾄ もやしのツナ和え 味噌汁(白菜、えの	米、片栗粉、じゃが芋、砂糖	鶏もも肉、青のり、ツナ、味噌、ヨーグルト、牛乳	ほうれん草、人参、もやし、白菜、えのき、バナナ	蒲焼のたれ、みりん、塩、中華ドレッシング、和風だし、麦茶	ソフトサラダ 牛乳 ばななヨーグルト 麦茶
31	土	ご飯 白身魚フライ わかめの中華和え 味噌汁(豆腐、葉	米、サラダ油、ドーナツ	白身魚フライ、わかめ、錦糸卵、豆腐、味噌、牛乳	コーン、きゅうり、大根の葉	中濃ソース、中華ドレッシング、和風だし、麦茶	ハーベスト 麦茶 焼きドーナツ(豆乳) 牛乳

☆誕生会メニュー
★ 季節の果物
プレミアムスイーツ

～端午の節句～

端午の節句は中国伝来の風習です。５月（旧暦の６月）は急に暑くなり、体調を崩す人が増える時期。そこでこの日に、健康を祈願していたのです。端午の節句の食べ物には、ちまきやかしわもちがあります。ちまきを食べるのは中国伝来の風習ですが、かしわもちは日本独自の風習です。かしわは縁起物で、新芽が出るまで古い葉が落ちないことから「家系が絶えない」といわれています。