

2026年5月献立表①

献立名	材料名				おやつ (3歳児未満) 午後
	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	
1 金 カレーライス コーンスローサラダ バナナ <small>コンソメスープ(玉ねぎ・ほうれん草)</small>	米、麦、ポテト、 コーン、マヨネーズ、食パン、砂糖、	鶏ミンチ、牛乳、きな粉	玉ねぎ、人参、キャベツ、きゅうり、ほうれん草、バナナ	ケチャップ、カレーフレーク、塩こしょう、鶏がらスープ、コンソメ、塩、麦茶	やわらかおかし(のりしお) 麦茶 サンドイッチ(きなこ) 牛乳
2 土 ご飯 白身魚フライ(ブロッコリー・マヨ) 小松菜ともやしの磯和え 味噌汁(豆腐・えのき)	米、サラダ油、マヨネーズ、砂糖、ドームケーキ(カスタード)	白身魚フライ、きざみりの、牛乳、豆腐、味噌	ブロッコリー、小松菜、もやし、人参、えのき	中濃ソース、醤油、こんぶだし、麦茶	星たべよ 麦茶 ドームケーキ(カスタード) 牛乳
7 木 ご飯 マーボー豆腐 ひじきの中華サラダ 味噌汁(揚げ・えのき)	米、片栗粉、ごま油、マリービスケット、ソフトサラダ、砂糖	鶏豚ミンチ、豆ミンチ、豆腐、味噌、ツナフレーク、ひじき、揚げ、牛乳	玉ねぎ、人参、白ねぎ、えのき、生姜	中華だし、醤油、中華スープ、こんぶだし、麦茶	星たべよ 麦茶 マリー/ソフトサラダ 牛乳
8 金 味噌ラーメン きゅうりとわかめの和え物 ぶどうゼリー	ラーメン、ごま油、コーン、ぶどうゼリーの素、米、砂糖	豚肩スライス、味噌、鶏ミンチ、牛乳、わかめ	人参、キャベツ、もやし、にら、生姜、きゅうり	ガラスープ、みりん、中華だし、中華スープ、醤油、料理酒、麦茶	ソフトポロポテ 牛乳 そぼろおにぎり 麦茶
9 土 チャーハン カレーコロッケ <small>コンソメスープ(小松菜・人参)</small>	米、ごま油、カレーコロッケ、サラダ油、マカロニ、砂糖	卵、鶏豚ミンチ、きな粉、牛乳	人参、玉ねぎ、小松菜	中華だし、塩コショウ、醤油、中農ソース、コンソメ、ガラスープ、塩、麦茶	ソフトサラダ 麦茶 きなごマカロニ 牛乳
11 月 納豆ご飯 焼き魚(鮭) じゃがいもそぼろ煮 味噌汁(豆腐・白菜)	米、ポテト、サラダ油、コッペパン、砂糖	ピンクサーモン、納豆、豚ミンチ、豆腐、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、白菜	塩、醤油、こんぶだし、麦茶	ハーベスト 麦茶 揚げパン(シュガー) 牛乳
12 火 ご飯 照り焼きチキン(コロコロポテト) 春雨炒め 味噌汁(大根・葉)	米、ポテト、サラダ油、砂糖、春雨、ごま油	鶏もも肉、鶏豚ミンチ、ヨーグルト、牛乳、味噌、青のり	玉ねぎ、もやし、人参、大根、大根葉、みかん缶	蒲焼のたれ、みりん、塩、料理酒、中華だし、醤油、こんぶだし、麦茶	サッポロポテト 牛乳 みかんヨーグルト 麦茶
13 水 ご飯 鯖のみそ煮 炒り豆腐 すまし汁(揚げ・ほうれん草)	米、砂糖、サラダ油、ホットケーキミックス、ココア	鯖、味噌、豆腐、鶏ミンチ、揚げ、牛乳	生姜、玉ねぎ、人参、しいたけ、ほうれん草、バナナ	料理酒、醤油、みりん、こんぶだし、白だし、麦茶	やわらかおかし(のりしお) 麦茶 フラウニーバナナケーキ 牛乳
14 木 ミートソーススパゲティ ブロッコリーサラダ バナナ <small>コンソメスープ(小松菜・えのき)</small>	スパゲティ、砂糖、小麦粉、コーン、マヨネーズ、米	豚ミンチ、ツナフレーク、鰹節、牛乳	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、小松菜、えのき、バナナ	トマトピューレ、ケチャップ、中農ソース、ハヤシフレーク、コンソメ、塩コショウ、ガラスープ 醤油 麦茶	ビスコ 牛乳 おかかおにぎり 麦茶
15 金 ご飯 鶏肉じゃが 三食おひたし 味噌汁(玉ねぎ・ほうれん草)	米、ポテト、砂糖、食パン	鶏小間肉、鰹節、味噌、卵、牛乳	玉ねぎ、人参、白菜、きゅうり、ほうれん草	こんぶだし、醤油、みりん、麦茶	せんべい 麦茶 フレンチトースト 牛乳
16 土 ソース焼きそば ぎょうざ すまし汁(わかめ・玉ねぎ)	焼きそば麺、サラダ油、焼きドーナツ(豆乳)	鶏豚ミンチ、青のり、ぎょうざ、牛乳、わかめ	キャベツ、人参、玉ねぎ	オイスターソース、中農ソース、中華だし、中華スープ、白だし、料理酒、みりん、麦茶	マリー/ビスコ 麦茶 焼きドーナツ(豆乳) 牛乳
18 月 ご飯(かつおふりかけ) たらの西京焼き(コロコロポテト) きんぴらごぼう すまし汁(豆腐・わかめ)	米、砂糖、ごま油、ポテト	たら、豆腐、きな粉、白みそ、わかめ、牛乳、青のり	ごぼう、人参、バナナ	料理酒、醤油、こんぶだし、白だし、かつおふりかけ、塩、麦茶	せんべい 牛乳 ぼななきなご 麦茶
19 火 チキンカレー もやし中華サラダ オレンジ <small>コンソメスープ(白菜・玉ねぎ)</small>	米、麦、ポテト、コーン、さつま芋、砂糖、サラダ油	鶏もも肉、牛乳	玉ねぎ、人参、もやし、きゅうり、オレンジ、白菜	カレーフレーク、中華スープ、コンソメ、ガラスープ、麦茶	やわらかおかし(コンボク) 牛乳 ぎょうざまんじゅう 麦茶

※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				おやつ (3歳児未満) 午後
	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	
20 水 ご飯 豚肉の生姜焼き ブロッコリーとツナサラダ 味噌汁(鮭・なめこ)	米、砂糖、サラダ油、麩、小麦粉、片栗粉、バター	豚もも肉、ツナフレーク、味噌、牛乳	玉ねぎ、生姜、ブロッコリー、人参、なめこ	玉ねぎ、人参、バナナ	ソフトサラダ 麦茶 パタークッキー 牛乳
21 木 ご飯 チキンボールのケチャップ煮 バナナ	かきたまうどん うどん、片栗粉、砂糖、米	チキンボール、卵、わかめ、牛乳、鮭フレーク、のり	玉ねぎ、人参、バナナ	こんぶつゆ、醤油、ケチャップ、中農ソース、塩、麦茶	マリービスケット 牛乳 鮭おにぎり 麦茶
22 金 ご飯 厚揚げのそぼろ炒め ポテトサラダ 味噌汁(大根・葉)	米、砂糖、片栗粉、じゃがいも、マヨネーズ、コーン、食パン、サラダ油	厚揚げ、鶏豚ミンチ、豆腐、チーズ、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、しめじ、にら、きゅうり、大根、大根の葉	料理酒、中華だし、醤油、こんぶだし、ケチャップ、塩、麦茶	星たべよ 牛乳 チーズトースト 麦茶
23 土 ご飯 メンチカツ(ブロッコリー・マヨ) もやしのツナ和え 味噌汁(豆腐・揚げ)	米、サラダ油、マヨネーズ	メンチカツ、ツナフレーク、味噌、豆腐、揚げ	ブロッコリー、ほうれん草、人参、もやし	中農ソース、中華スープ、こんぶだし	サッポロポテト 麦茶 やわらかおかし(コンボク) 牛乳
25 月 ご飯 おみこチーズフライ(ほうれん草・マヨ) わかめ中華和え 味噌汁(豆腐・葉)	米、サラダ油、コーン、砂糖	ささみチーズフライ、豆腐、味噌、牛乳、ヨーグルト、わかめ	ほうれん草、人参、きゅうり、大根の葉、バナナ、みかん缶	中農ソース、ガラスープ、中華スープ、こんぶだし、麦茶	ハーベスト 牛乳 フルーツヨーグルト 麦茶
26 火 ご飯 けんちんうどん ちくわの磯部揚げ バナナ	うどん、てんぷら粉、米、サラダ油	鶏むね肉、豆腐、揚げ、ちくわ、青のり、牛乳	ごぼう、しめじ、大根、人参、白ねぎ、バナナ	料理酒、みりん、こんぶだし、白だし、醤油、わかめご飯の素、麦茶	やわらかおかし(コンボク) 牛乳 わかめおにぎり 麦茶
27 水 ご飯 鮭のコーンマヨ焼き じゃがいもそぼろ煮 味噌汁(大根・葉)	米、コーン、マヨネーズ、ポテト、サラダ油、食パン、ブルーベリージャム、いちごジャム、砂糖	ピンクサーモン、豚ミンチ、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、大根、大根の葉	塩、醤油、こんぶだし、麦茶	せんべい 麦茶 サンドイッチ(ジャム) 牛乳
28 木 ☆ご飯 ハンバーグ(ブロッコリー・マヨ) 青りんごゼリー コンソメスープ(キャベツ・人参)	米、パン粉、砂糖、マヨネーズ、青りんごゼリーの素、さつま芋、サラダ油	鶏豚ミンチ、牛豚ミンチ、豆腐、牛乳、卵	玉ねぎ、ブロッコリー、キャベツ、人参	コンソメ、塩、ケチャップ、中農ソース、塩コショウ、ガラスープ、麦茶	マリービスケット 麦茶 ぎょうざスティック 牛乳
29 金 ご飯 おやこ煮 きゅうりの中華和え 味噌汁(大根・小松菜)	米、コーン、焼きそば麺、サラダ油	鶏むね肉、卵、味噌、牛乳、ウインナー、青のり、わかめ	玉ねぎ、人参、きぬさや、きゅうり、大根、小松菜、キャベツ、もやし	こんぶつゆ、中華スープ、こんぶだし、オイスターソース、中農ソース、中華だし、麦茶	ハーベスト 牛乳 焼きそば 麦茶
30 土 ご飯 カレーの煮付け 小松菜ともやしの和え物 すまし汁(卵・葉)	米、砂糖、焼きドーナツ(チョコ)	黄金カレー、卵、牛乳	生姜、小松菜、もやし、人参、大根の葉	醤油、料理酒、みりん、こんぶだし、白だし、麦茶	豆乳ウエハース 麦茶 焼きドーナツ(チョコ) 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、かしわもちが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。

