

令和7年 5月 給食献立表

さくら保育園



日	曜日	朝おやつ	献立名	午後おやつ
1	木	ソーセイジ	おにぎり(さくらごはん・鮭フレークごはん) たくあん・チーズ・バナナ	せんべい 野菜ジュース
2	金	バナナ	uv チーズかまぼこ・ひとくちゼリー	ビスケット りんごジュース
3	土		☆憲法記念日☆	
4	日		☆みどりの日☆	
5	月		☆こどもの日☆	
6	火		☆振替休日☆	
7	水	野菜ジュース	コーンごはん(ごはん・コーン・酒・塩) こいのぼりハンバーグ (豚肉・豆腐・玉ねぎ・人参・卵・パン粉・ケチャップ) たたききゅうり (きゅうり・塩) 和風ポトフ (人参・じゃが芋・大根・こんにゃく・鶏肉・ベーコン・かつおだし・さばだし・塩)	たい焼き(あんこ)  牛乳
8	木	ヨーグルト	ごはん 白身魚の甘辛煮 (カレイ・小麦粉・醤油・酒・みりん・砂糖) ゆたかあえ (人参・こんにゃく・たくあん・いんげん・黒ごま・醤油・マヨネーズ) しいたけのみそ汁 (しいたけ・人参・玉ねぎ・葱・みそ・かつおだし・さばだし)	ミートパイ (パイシート・豚肉・牛肉・人参・玉ねぎ・ トマトピューレ・ケチャップ・コンソメ) 乳児…餃子の皮 麦茶
9	金	バナナ	食パン かぼちゃグラタン (かぼちゃ・玉葱・シーチキン・マカロニ・バター・牛乳・ホワイトソース・粉チーズ・パン粉) キャベツのゆかり和え (キャベツ・きゅうり・ゆかり) 春雨スープ (春雨・人参・わかめ・葱・醤油・かつおだし・さばだし)	チーズまんじゅう (ホットケーキミックス・卵・牛乳・ バター・クリームチーズ・砂糖) 牛乳
10	土	希望保育		ビスケット・野菜ジュース
12	月	ビスケット 牛乳	ごはん 松風焼き (鶏肉・玉葱・人参・卵・パン粉・しょうが・みそ・ごま・砂糖・醤油・酒) 野菜の和風和え (人参・きゃべつ・しらす・きゅうり・かつお節・マヨネーズ・醤油) おふのスープ (麩・人参・ほうれん草・葱・醤油・かつおだし・さばだし)	マカロニのトマト煮 (マカロニ・鶏肉・人参・玉ねぎ・パセリ・ トマトピューレ・ケチャップ・コンソメ) 麦茶
13	火	せんべい	ごはん 鶏肉のチリソース (鶏肉・白葱・にんにく・しょうが・ケチャップ・砂糖・片栗粉) ほうれん草のお浸し (ほうれん草・キャベツ・かつお節・醤油) 島田汁 (じゃが芋・大根・人参・玉葱・ごぼう・しいたけ・レタス・油揚げ・みそ・かつおだし・さばだし・茶葉)	アンパンマンパン (あんパン) りんごジュース
14	水	バナナ	食パン キャベツのメンチカツ (キャベツ・豚肉・玉ねぎ・塩・卵・小麦粉・パン粉・ソース) ごぼうのサラダ (ごぼう・人参・きゅうり・ハム・マヨネーズ・醤油・すりごま) 白菜のスープ (白菜・えのき・人参・葱・醤油・かつおだし・さばだし)	ワッフル(はちみつ) ひよこ2: 黄な粉食パン 牛乳
15	木	飲むヨーグルト	鯉風味ごはん(ごはん・チーズ・かつお節・葱・醤油・酒) ミートローフ (豚肉・鶏肉・人参・玉ねぎ・コーン・いんげん・卵・パン粉・ケチャップ・ソース) 白菜のお浸し (白菜・キャベツ・かつお節・醤油) えのきのみそ汁 (えのき・人参・玉ねぎ・葱・みそ・かつおだし・さばだし)	レモンシュガートースト (食パン・レモン汁・グラニュー糖・ バター) 麦茶
16	金	チーズ	肉味噌うどん (うどん・玉ねぎ・人参・ピーマン・しいたけ・豚肉・鶏肉・赤みそ・みそ・にんにく・しょうが・ 酒・醤油・みりん・砂糖・片栗粉) ウインナー・たたききゅうり(きゅうり塩)・りんご	フルーツヨーグルト (ヨーグルト・砂糖・もも缶・みかん 缶・バナナ)
17	土	希望保育		ビスケット・野菜ジュース
19	月	バナナ	スタミナ納豆ごはん (ごはん・納豆・鶏肉・葱・にんにく・しょうが・醤油・砂糖・ごま油) 白菜の中華サラダ (白菜・人参・きゅうり・春雨・ごま・酢・砂糖・醤油・ごま油) けんちん汁 (大根・人参・ごぼう・こんにゃく・豆腐・葱・ごま油・醤油・酒・みりん・かつおだし)	フレンチトースト (食パン・牛乳・卵・砂糖) スキムミルク (脱脂粉乳): 幼児ココア味
20	火	ウエハース 牛乳	ごはん まぐろの甘酢あんかけ (まぐろ・小松菜・人参・筍・しいたけ・玉ねぎ・醤油・みりん・酢・砂糖・片栗粉) 野菜のごま和え (キャベツ・人参・わかめ・すりごま・醤油・砂糖) ごぼうのみそ汁 (ごぼう・人参・玉ねぎ・葱・みそ・かつおだし・さばだし)	ナポリタン (スパゲティ・ピーマン・玉ねぎ・ウイン ナー・トマトピューレ・ケチャップ・コン ソメ・砂糖) 麦茶

21	水	ソーセージ	食パン 厚揚げのポークナゲット (豚肉・厚揚げ・玉ねぎ・卵・パン粉・小麦粉・ケチャップ・ソース) もやしと鶏のさっぱり和え (もやし・ささみ・きゅうり・醤油・酢・砂糖・ごま油) 大根のスープ (大根・人参・玉ねぎ・葱・コンソメ)	水ようかん (こしあん・寒天・砂糖・塩) 
				麦茶
22	木	チーズ	カレーライス (ごはん・玉葱・人参・じゃが芋・チーズ・りんご・カレールウ) チキンカツ (鶏肉・卵・小麦粉・パン粉) シーザーサラダ (キャベツ・きゅうり・トマト・ハム・粉チーズ・マヨネーズ・塩)	カップケーキ (米粉・砂糖・バター・牛乳・卵・生クリーム・みかん缶)
				ジョア
23	金	野菜ジュース	☆おにぎり遠足☆ フランクフルト 乳児…ハンバーグ(豚肉・玉ねぎ・卵・パン粉・ケチャップ) スティックきゅうり(きゅうり・塩) りんご	みかんゼリー 乳児:オレンジゼリー 乳児のみせんべい付き
24	土	希望保育		ビスケット・野菜ジュース
26	月	ビスケット 牛乳	ジャックと豆の木ごはん(枝豆・ごはん・酒) 初夏のきんぴら (ごぼう・人参・たけのこ・黒はんぺん・ごま・みりん・砂糖・醤油) やみついきゅうり (きゅうり・鶏ガラ・ごま・ごま油) 豚汁 (人参・大根・ごぼう・こんにゃく・豚肉・葱・みそ・かつおだし・さばだし)	オレンジ蒸しパン (蒸しパンミックス・オレンジジュース・ベーキングパウダー・砂糖)
				麦茶
27	火	チーズ	ごはん 鮭の梅マヨ焼き (鮭・マヨネーズ・練り梅・みりん) ひじきのおかか和え (ひじき・白菜・人参・油揚げ・かつお節・醤油) ごぼうのスープ (ごぼう・人参・玉ねぎ・葱・醤油・かつおだし・さばだし)	黄な粉のお麩のラスク (麩・黄な粉・砂糖・バター)
				スキムミルク (脱脂粉乳)
28	水	ヨーグルト	ハヤシライス (ごはん・玉ねぎ・人参・じゃが芋・牛肉・ハヤシルウ) 胡麻マヨネーズ (キャベツ・人参・きゅうり・ハム・コーン・マヨネーズ・すりごま・醤油) ミニトマト	さくさくあんパン (ホットケーキミックス・卵・バター・牛乳・こしあん)
				麦茶
29	木	せんべい	おにぎり(さくらごはん・わかめ) まぐろの照り焼き(まぐろ・しょうが・酒・みりん・醤油) チキンフリッター(ケチャップ) しらすサラダ(しらす・大根・人参・きゅうり・マヨネーズ) チーズ・バナナ・オレンジ・野菜orりんごジュース(乳児:野菜ジュース)	フルーチェ (いちご味・牛乳) 
				ビスケット
30	金	ソーセージ	食パン 鶏肉の香草焼き (鶏肉・卵・小麦粉・パン粉・パセリ・塩・青のり・黒ごま) 小松菜のお浸し (小松菜・キャベツ・かつお節・醤油) 玉ねぎのスープ (玉ねぎ・人参・わかめ・葱・醤油・かつおだし・さばだし)	米粉のマドレーヌ (米粉・砂糖・バター・牛乳・卵・ベーキングパウダー)
				牛乳
31	土	希望保育		ビスケット・野菜ジュース



<input type="checkbox"/>	除去はありません
<input type="checkbox"/>	除去があります

×切日
月 日

ひよこ組のみチェックをお願いします

☆5月の1日当たりの平均栄養摂取量です☆

◀左:幼児 / 右:乳児▶

エネルギー(Kcal)	624	520	Ca(mg)	234	236
たんぱく質(g)	23.7	19.4	Vc(g)	22	19
脂質(g)	18.4	16.2	鉄分(mg)	2.6	1.9
			塩分(g)	2.4	2.0

～端午の節句～

5月5日の子どもの日は、端午の節句でもあり子どもが丈夫に育つように願います。

こいのぼりを立てて、武者人形を飾り、“かしわもち”や“ちまき”を食べお祝いします。

かしわもちには、カシワの木は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、子孫代々栄えるようにといった願いが込められているのです。ちまきは中国の伝統が日本に伝わり、習慣的に食べられるようになったそうです。

子どもの健やかな成長を願う気持ちは、今も昔も変わらないのですね。

かしわもちは、願いながら食べてこられた食文化なのです。

保育園ではおもちはできませんが、お家で食べる際はのどに詰まらせないように気をつけてくださいね。

