

# 令和8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	金	チーズ	コロケパン・コーンパン 野菜スープ (人参・じゃが芋・玉ねぎ・キャベツ・コンソメ) バナナ	お菓子 りんごジュース
2	土	希望保育		ビスケット・野菜ジュース
3	日		☆憲法記念日☆	
4	月		☆みどりの日☆	
5	火		☆こどもの日☆	
6	水		☆振替休日☆	
7	木	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)	かしわもち風 (ホットケーキミックス・こしあん・牛乳・卵・サラダ油) 牛乳
8	金	ヨーグルト	ごはん さわらの甘辛煮 (さわら・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・鶏肉・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	土	希望保育		ビスケット・野菜ジュース
11	月	ビスケット 牛乳	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) 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
12	火	せんべい	ごはん さばステーキ (さば・酒・塩・こしょう) 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]	フルーツケーキ (ホットケーキミックス・砂糖・卵・バナナ・レーズン・チーズ・バター・生クリーム・ベーキングパウダー) 牛乳
13	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)	じゃこのかみかみクッキー (小麦粉・しらす・バター・砂糖・塩・黒ごま・ベーキングパウダー) 麦茶
14	木	チーズ	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) 牛乳
15	金	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・ウイナー・トマトピューレ・ケチャップ・コンソメ・砂糖) 麦茶
16	土	希望保育		ビスケット・野菜ジュース
18	月	せんべい	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)	フルーツヨーグルト (ヨーグルト・もも缶・みかん缶・バナナ)
19	火	バナナ	ごはん 鮭の塩レモン焼き (鮭・酒・塩・みりん・醤油・砂糖・レモン汁・パセリ) コロコロサラダ (じゃがいも・人参・きゅうり・ウイナー・マヨネーズ) 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)	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	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) 
21	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)		米粉のケーキ (米粉・砂糖・バター・牛乳・卵・生クリーム・みかん缶) アップルキャラットジュース
22	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
23	土	希望保育			ビスケット・野菜ジュース
25	月	ヨーグルト	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) やみつききゅうり (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)		コーン蒸しパン (蒸しパンミックス・コーン缶・ベーキングパウダー・砂糖) スキムミルク (脱脂粉乳)
26	火	ビスケット 牛乳	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
27	水	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)		マドレーヌ (ホットケーキミックス・砂糖・バター・牛乳・卵・ベーキングパウダー) 牛乳
28	木	せんべい	★わくわくデー★ 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)・フライドポテト 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
29	金	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): 幼児ココア味
30	土	希望保育			ビスケット・野菜ジュース

除去はありません
除去があります

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!

《上: 幼児 / 下: 乳児》

エネルギー (Kcal)	604
たんぱく質 (g)	498
脂質 (g)	23.7
Ca (mg)	19.8
Vc (g)	19.5
鉄分 (mg)	16.3
塩分 (g)	222
	222
	22
	18
	2.3
	2.0
	2.2
	2.0

✕ 切日  
月 日

～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、カン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。

