



5月保育園献立予定表



曜	日	献立名		果物
金	① 22	筍御飯	米、鶏肉、茹で筍、人参、薄揚げ、刻み昆布、砂糖、醤油（淡）、味醂、だしの素、油	オレンジ
		かき玉汁	卵、玉葱、豆腐、蒲鉾、カットわかめ、葱、片栗粉、出し鰹、醤油（淡）、味醂	
		牛乳・はちみつサンド	バターロール、はちみつ、マーガリン (幼児：ポンスケ)	
土	② 23	ミートスパゲッティ	スパゲッティ、牛ミンチ、人参、玉葱、なす、グリーンピース、ケチャップ、ソース、砂糖、コンソメ、油	バナナ
		コンソメスープ	ウインナー、キャベツ、玉葱、じゃがいも、パセリ、コンソメ	
		牛乳・パン	パン	
☆木	⑦ 21	豚肉の煮物	豚肉、薩摩芋、人参、いんげん、こんにゃく、平天、砂糖、味醂、醤油（淡・濃）、油、だしの素	バナナ
		三色浸し	白菜、きゅうり、刻み海苔、ちりめんじゃこ、砂糖、醤油（濃）	
		リンゴジュース・おにぎり	米、ふりかけ	
金	⑧ 29	ひじき御飯	米、ひじき、人参、刻み昆布、薄揚げ、砂糖、醤油（淡）、味醂、油、だしの素	キウイ
		味噌汁	豆腐、白菜、大根、じゃがいも、ワカメ、薄揚げ、葱、出し鰹、味噌	
		牛乳・黒豆きな粉ケーキ	小麦粉、ベーキングパウダー、きな粉、バター、砂糖、三温糖、卵、黒豆 (幼児：ハッピーターン)	
土	⑨ 30	親子丼	米、鶏肉、人参、玉葱、蒲鉾、薄揚げ、干し椎茸、葱、卵、砂糖、醤油（淡）、味醂、油	オレンジ
		味噌汁	キャベツ、玉葱、薄揚げ、カットわかめ、葱、味噌、出し鰹	
		牛乳・パン	パン	
☆月	⑪ 25	カレー	牛肉、じゃがいも、人参、玉葱、ルウ、油	オレンジ
		コールスロー	キャベツ、人参、きゅうり、マヨネーズ、酢	
		牛乳・クッキー	バター、砂糖、卵、小麦粉、ベーキングパウダー	
☆火	⑫ 26	鱈の香味揚げ	鱈、土生姜、にんにく、葱、白胡麻、小麦粉、片栗粉、はちみつ、醤油（濃）、油	グレープ
		切干大根	切干大根、人参、いんげん、平天、桜海老、砂糖、醤油（淡）、味醂、油、だしの素	フルーツ
		牛乳・フランクフルト	フランクフルト、ケチャップ	
水	⑬ 27	ちゃんぽん	中華そば、豚肉、むきえび、人参、白菜、もやし、チンゲン菜、土生姜、片栗粉、醤油（淡）、鶏ガラ素	オレンジ
		アーモンドフィッシュ	アーモンドフィッシュ	
		牛乳・パン	幼児：くるみん 乳児：北海道ミルク	
☆木	⑭ 28	小松菜と厚揚げの煮浸し	豚ミンチ、厚揚げ、小松菜、もやし、シメジ、人参、土生姜、鶏ガラ素、醤油（淡）、味醂、片栗粉、胡麻油、油	バナナ
		酢の物	きゅうり、糸わかめ、ちりめんじゃこ、砂糖、醤油（淡）、酢	
		牛乳・ヨーグルトホットケーキ	卵、牛乳、ヨーグルト、ホットケーキミックス、マーガリン、ケーキシロップ	
金	⑮	ビビンバ	米、牛肉、人参、チンゲン菜、もやし、にんにく、葱、白胡麻、砂糖、醤油（淡・濃）、味醂、鶏ガラ素、胡麻油	キウイ
		中華コーンスープ	玉葱、チンゲンサイ、クリームコーン缶、卵、片栗粉、醤油（淡）、鶏ガラ素、出し鰹	
		牛乳・フレンチトースト	フランスパン（ちゅうりっぷ・たんぼぼ→食パン）、卵、豆乳、はちみつ	
土	⑯	焼きビーフン	ビーフン、豚肉、人参、玉葱、キャベツ、ピーマン、椎茸、醤油（淡）、胡麻油	バナナ
		ワカメスープ	豆腐、玉葱、えのき、ワカメ、醤油（淡）、味醂、出し鰹	
		牛乳・パン	パン	
☆月	⑰	クリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、人参、玉葱、ルウ、油	オレンジ
		ドレッシングサラダ	キャベツ、人参、きゅうり、醤油（淡）、酢、油	
		牛乳・ココアマドレーヌ	砂糖、バター、卵、ホットケーキミックス、ココア	
☆火	⑱	鶏肉のノルウェー風	鶏肉、小麦粉、片栗粉、ケッチャップ、ソース、砂糖、油	グレープ
		胡麻酢和え	キャベツ、人参、きゅうり、ちりめんじゃこ、白胡麻、砂糖、醤油（淡）、酢	フルーツ
		牛乳・マカロニきな粉	マカロニ、きな粉、砂糖 (幼児：リッツビッツサンドチーズ)	
水	⑳	卵サンド	食パン、卵、きゅうり、ハム、マーガリン、マヨネーズ	キウイ
		緑黄色野菜ジュース・チーズ	プロセスチーズ	
		牛乳・コーンフレーク	コーンフレーク	