

2025年5月予定献立表

緑丘保育園

曜	日	昼 食	材 料 名	0,1歳対応	3時のおやつ	延長のおやつ	夕 食
月	12	鮭のマヨネーズ焼き	鮭・マヨネーズ・パン粉	別皿とろみつき 野菜やわらかくゆでる	きなこキャラメル麩 麩・バター・素精糖・きなこ	昆布おにぎり 精白米・胚芽米・塩昆布・上白糖・海水塩	煮込みうどん 干しうどん・豚肉・ごぼう・はくさい・長葱・にんじん・椎茸・青菜・酒・味噌・かつおだし
	26	ほうれん草とコーンのソテー ごはん 豆腐と青菜のすまし汁	ほうれん草・コーン・バター・海水塩 精白米・胚芽米 青菜・しいたけ・海水塩・醤油・豆腐・かつおだし				
火	13	鶏肉と茄子の甘酢炒め	鶏肉・酒・生姜・片栗粉・茄子・玉葱・人参・ピーマン・なたね油・醤油・酢・ケチャップ	別皿とろみつき 野菜やわらかくゆでる	ココアパン 乳・卵なしプレーンボールココア	わかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	茹で豚ゴマソース・大豆煮 豚肉・キャベツ きゅうり・ごま・素精糖・味噌・大豆・にんじん・醤油
	27	かぶとかにのサラダ ごはん 野菜スープ	かぶ・きゅうり・人参・かにこ・マヨネーズ 精白米・胚芽米 きやべつ・玉葱・しいたけ・セロリ・海水塩・醤油・かつおだし				
金	2	②こいのぼりカレー	②③④精白米・胚芽米・鶏肉・じゃがいも・玉葱・人参・しめじ・なたね油・海水塩・バター・薄力粉・カレー粉・醤油・ウスターソース・ケチャップ・牛乳	野菜やわらかくゆでる	②四季(春)のパン(人参) 乳・卵なしプレーンボール人参 ⑭⑲焼きいも さつまいも	焼肉おにぎり 精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・清酒・味噌・醤油・素精糖・にんにく・ごま・海水塩	魚のトマト煮・かぶとわかめの酢の物 魚 薄力粉・たまねぎ・かぶ・わかめ・ホールトマト・素精糖・海水塩
	14	⑭⑲チキンカレー	アスパラ・にんじん・ごま・素精糖・醤油・かつおだし				
水	28	アスパラ中華和え	豆腐・塩蔵わかめ・玉葱・青菜・味噌・煮干し・かつおだし	野菜やわらかくゆでる	⑭⑲焼きいも さつまいも	麦茶	焼肉ごはん・スープ
	28	豆腐とわかめの味噌汁	豆腐・塩蔵わかめ・玉葱・青菜・味噌・煮干し・かつおだし				
木	1	肉みそ豆腐	豚ひき・玉葱・人参・しいたけ・なたね油・味噌・素精糖・片栗粉・小松菜・薄力粉	野菜やわらかくゆでる	納豆ごはん 精白米・胚芽米・納豆・ネギ・醤油・かつお節・ごま・あおのり	ゆかりおにぎり 精白米・胚芽米・ゆかり	魚のみそ焼き・大根の中華和え 魚・大根・きゅうり・にんじん・海水塩・素精糖・ごま油・味噌
	15	3色野菜の味噌汁	きやべつ・ほうれん草・人参・かつお節・醤油・かつおだし				
金	29	ごはん 春野菜スープ	精白米・胚芽米 たけのこ・うど・さやえんどう・わかめ・海水塩・醤油・かつおだし	ひき肉 野菜やわらかくゆでる	くだもの・牛乳 カミカミDAY	麦茶	ゆかりごはん・味噌汁
	16	ポークビーンズ	乳児)豚ひき・玉葱・かつおだし・パン粉(幼児)豚もも・玉葱・大豆・にんじん・グリーンピース・菜種油・トマトピューレ・ケチャップ・ウスターソース・海水塩				
土	30	大根のツナサラダ	だいこん・コーン・にんじん・ツナ缶・海水塩・マヨネーズ	野菜やわらかくゆでる	焼うどん 豚肉・人参・玉葱・ピーマン・なたね油・にんにく・胡麻・醤油・酒・片栗粉・うどん	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりごま	ホークオニオンソテー・大根のそぼろ煮 豚肉・たまねぎ・だいこん・みりん・醤油・素精糖
	30	ごはん かぶとコーンのクリームスープ	精白米・胚芽米 玉葱・かぶ・クリームコーン・なたね油・海水塩・片栗粉・牛乳・豆乳				
月	17	肉うどん	干しうどん・かつおだし・玉葱・豚ももしいたけ・さやえんどう・味噌・醤油・片栗粉・なたね油	野菜やわらかくゆでる	ジャムサンド・チーズ 食パン卵・乳なし・ジャム・チーズ	麦茶	おかかおにぎり・すまし汁
	31	ポテトサラダ ゼリー	じゃがいも・にんじん・マヨネーズ・海水塩・きゅうり・100%ストレートジュース・素精糖・アガー				
火	19	ぶりの照り焼き	ぶり・醤油・ごま・みりん	別皿とろみつき 野菜やわらかくゆでる	クリームチーズラスク 食パン(卵なし)・クリームチーズ・バセリ	きなこおにぎり 精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩	きつねうどん・くだもの 鶏肉・油揚げ・にんじん・しいたけ・キャベツ・ほうれんそう・じゃがいも・きゅうり 醤油・酒・海水塩・マヨネーズ・なたね油
	19	肉じゃが ごはん きやべつアスパラ味噌汁	豚ひき・じゃが芋・玉葱・にんじん・白滝・絹さや・素精糖・酒・醤油・なたね油 精白米・胚芽米 キャベツ・にんじん・アスパラ・味噌・煮干し・かつおだし				
水	20	白身魚のグラタン	カレイ・じゃがいも・人参・玉葱・薄力粉・バター・牛乳・海水塩・バセリ・なたね油	別皿とろみつき 野菜やわらかくゆでる	オレンジゼリー・野菜チップ(春) 100%ストレートジュース・素精糖・アガー 春にんじん・青のり・海水塩・なたね油	わかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	マーボ豆腐・大根サラダ 豆腐・豚ひき・長葱・ニラ・にんじん・ごま油・にんにく・生姜・味噌・醤油・素精糖・片栗粉 だいこん・きゅうり・にんじん海水塩・素精糖・米酢・ごま油
	20	きゅうりのピクルス ごはん 野菜スープ	きゅうり・人参・なたね油・ごま油・酢・素精糖・海水塩 精白米・胚芽米 きやべつ・玉葱・しいたけ・セロリ・ほうれん草・海水塩・醤油・かつおだし				
木	7	ビビンバ	精白米・胚芽米・にんじん・ほうれん草・大根・豚肉・ねぎ・酒・醤油・かつおだし・ごま油・かつおだし・ごま・素精糖・生姜・にんにく	野菜やわらかくゆでる	ブルーベリーマフィン ポットケーキミックス・バター・素精糖・牛乳・ブルーベリー	昆布おにぎり 精白米・胚芽米・塩昆布・上白糖・海水塩	魚の照り焼き・ほうれん草のソテー 魚・ほうれんそう・コーン・醤油・酒・みりん・バター・海水塩・なたね油 もやし・きゅうり・塩蔵わかめ・ごま・醤油・米酢
	21	ひじきのポテの胡麻和え 麩とふのりの味噌汁	ひじき・かつおだし・じゃがいも・きゅうり・ごま・素精糖・海水塩 麩・塩蔵わかめ・長葱・青菜・醤油・海水塩・こんぶかつおだし				
金	8	豆腐のカレーボール揚げ	豆腐・ひじき・にんじん・豚ひき・カレー粉・海水塩・醤油・パン粉・片栗粉・卵・米油	ひき肉 野菜やわらかくゆでる	夕焼けおにぎり 精白米・胚芽米・人参・油あげ・醤油・刻み昆布	ゆかりおにぎり 精白米・胚芽米・ゆかり	鶏肉のごま味噌焼き・キュウリの甘酢和え 鶏肉・きゅうり・味噌・醤油・素精糖・ごま・
	22	きゅうりアスパラサラダ ごはん 油揚げともやしの味噌汁	アスパラ・にんじん・きゅうり・キャベツ・コーン・ごま・素精糖・米酢・海水塩・なたね油 精白米・胚芽米 油揚げ・もやし・玉葱・青菜・塩蔵わかめ・煮干し・味噌・かつおだし				
土	9	スパニッシュオムレツ	豚肉・玉葱・じゃがいも・たまご・バセリ・にんにく・なたね油・海水塩	野菜やわらかくゆでる	ジャージャー麺 うどん・豚肉・たまねぎ・生姜・醤油・味噌・素精糖・なたね油	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりごま	魚の塩焼き・じゃが芋の炒め煮 魚・じゃがいも・にんじん・海水塩・醤油・なたね油
	23	マカロニサラダ ごはん 麩とわかめのすまし汁	マカロニ・きゅうり・たまねぎ・コーン・マヨネーズ・海水塩・醤油 精白米・胚芽米 麩・塩蔵わかめ・長葱・青菜・醤油・海水塩・こんぶかつおだし				
月	10	五目うどん	干しうどん・油揚げ・豚ひき・ごぼう・にんじん・椎茸・長葱・青菜・醤油・海水塩・酒・かつおだし・こんぶだし	野菜やわらかくゆでる	ラスク・小魚 食パン・バター・素精糖・小魚	< 今月のお知らせ > 5月は連休のため、献立の並び順が変則的です。ご確認ください。 保育園では毎朝、かつおぶしからかつおだしをとっています。(献立によって煮干しだし、こんぶだしも。)良い香りが朝充満しています。	おかかごはん・味噌汁
	24	こふきいも フルーツヨーグルト	じゃがいも・海水塩・青のり ヨーグルト・上白糖・みかん缶・もも缶・干しぶどう				

* 乳児)エネルギー430kcal たんぱく質16.0g 脂質14.8g * 幼児)エネルギー539kcal たんぱく質21.1g 脂質18.2g

* 3時のおやつの牛乳は豆乳入りです * 材料の関係で献立が変更になることもあります。

* 園で初めて食べる食材がないようにご家庭で献立を確認してください。 不明点がございましたら調理室までお声がけください。