



5月献立表



みのり黒田保育園

	献立名	材料名	おやつ
1 (木)	ごはん チキンステーキ 春野菜サラダ ミネストローネ サンフルーツ	米 鶏もも・小麦粉・醤油・みりん・バター アスパラガス・キャベツ・コーン・酢・砂糖・薄口・オリーブ油 豚挽肉・玉葱・人参・セロリ・エリンギ・じゃが芋・トマト缶・にんにく・コンソメ・塩・油 サンフルーツ	スティックビスケット ゆかりチーズおにぎり (米・ゆかり・チーズ)
2 (金)	ごはん 豚肉の梅生姜焼き ふきの煮物 ほうれん草の味噌汁 バナナ	米 豚ばら・豚もも・玉葱・人参・生姜・梅干し・砂糖・みりん・酒・醤油・油 ふき・人参・油揚げ・砂糖・みりん・酒・醤油・かつお節・昆布 ほうれん草・玉葱・大根・なめこ・豆腐・味噌・昆布・煮干し バナナ	ビスケット ツイストパイ (パイシート・グラニュー糖・ココア)
3 (土)	憲法記念日（祝日休園）		
5 (月)	こどもの日（祝日休園）		
6 (火)	振替休日（祝日休園）		
7 (水)	ごはん 焼肉チキン 切干大根のパリパリ炒め 新じゃが芋の味噌汁 オレンジ	米 鶏もも・にんにく・味噌・すりごま・みりん・砂糖・醤油・ごま油 切干大根・ベーコン・にら・酒・薄口・油 新じゃが芋・人参・玉葱・しめじ・わかめ・味噌・昆布・煮干し オレンジ	黒ごまビスケット ザクザククッキー (小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 バター・牛乳・コーンフレーク)
8 (木)	ごはん さけのステーキソースがけ そら豆入りポテトサラダ 春キャベツスープ きよみ	米 さけ・小麦粉・油・玉葱・砂糖・酢・醤油・みりん じゃが芋・ハム・そら豆・マヨネーズ・酢・砂糖・塩 春キャベツ・玉葱・人参・コーン・しめじ・コンソメ きよみ	クラッカー ヨーグルトホットケーキ (ホットケーキミックス・牛乳・油 ヨーグルト・ホットケーキシロップ)
9 (金)	お弁当の日 お弁当には必ず火を通したものをに入れていただきますようお願いします		ルヴァン たぬきむすび (米・天かす・めんつゆ・もみのり)
10 (土)	照り焼き野菜丼 豆腐の味噌汁 バナナ	米・鶏もも・醤油・酒・みりん・片栗粉・もやし・キャベツ・玉葱・人参・塩・油 豆腐・玉葱・白菜・しめじ・油揚げ・味噌・昆布・煮干し バナナ	スティックビスケット いもパン
12 (月)	ごはん 鶏つくね じゃが芋きんぴら おふの味噌汁 オレンジ	米 鶏挽肉・塩・生姜・玉葱・片栗粉・油・砂糖・みりん・醤油 豚もも・じゃが芋・人参・スナップえんどう・砂糖・みりん・醤油・ごま油 おふ・玉葱・大根・しめじ・みつば・味噌・昆布・煮干し オレンジ	クラッカー バナナケーキ (ホットケーキミックス・バター・牛乳 ベーキングパウダー・バナナ・砂糖)
13 (火)	コーンラーメン ピクルス 高野豆腐煮 サンフルーツ	ゆで中華麺・豚ばら・酒・キャベツ・人参・もやし・コーン・白ねぎ・鶏がら・醤油・塩 ごま油・かつお節・昆布 きゅうり・大根・酢・砂糖・塩 高野豆腐・砂糖・みりん・酒・薄口・かつお節・昆布 サンフルーツ	黒ごまビスケット ツナまめおにぎり (米・ツナ・砂糖・醤油・グリーンピース)
14 (水)	★幼児部誕生会 炊き込みごはん しいらのフライ 三色和え わかめの味噌汁 きよみ	米・鶏もも・ゆでだけのこ・こんにゃく・人参・しいたけ・醤油・みりん・酒・塩・かつお節 昆布 しいら・塩・小麦粉・パン粉・油・中濃ソース 小松菜・もやし・人参・砂糖・醤油・すりごま 豆腐・玉葱・人参・白ねぎ・わかめ・味噌・昆布・煮干し きよみ	ルヴァン マカロニきな粉 (マカロニ・きな粉・砂糖・塩)
15 (木)	ごはん 鶏の塩麹焼き キャベツの黒ごまサラダ 切干大根の味噌汁 バナナ	米 鶏もも・塩麹・酒・醤油 キャベツ・人参・きゅうり・黒ごま・醤油 切干大根・油揚げ・玉葱・えのき・ねぎ・味噌・昆布・煮干し バナナ	ビスケット メロンパン風トースト (食パン・小麦粉・砂糖・バター)
16 (金)	きのこハヤシライス 青のりポテト ゆで野菜 甘夏かん	米・豚もも・玉葱・人参・えのき・まいたけ・しいたけ・エリンギ・ハヤシルフ・油 じゃが芋・青のり・塩・油 スナップえんどう・アスパラガス・塩 甘夏かん	スティックビスケット ルヴァンサンド (ルヴァン・ブルーベリージャム)

	献立名	材料名	おやつ
17 (土)	五目チャーハン 中華スープ きよみ	米・焼き豚・人参・白ねぎ・ピーマン・干しいたけ・塩・醤油・ごま油 チンゲン菜・玉葱・人参・もやし・コーン・鶏がら きよみ	クラッカー あんパン
19 (月)	ごはん 春キャベツハンバーグ スナップえんどうのソテー コーンスープ バナナ	米 豚挽肉・玉葱・春キャベツ・塩・パン粉・牛乳・ケチャップ・中濃ソース・砂糖 スナップえんどう・じゃが芋・ウインナー・醤油・バター クリームコーン・コーン・玉葱・パセリ・コンソメ・調整豆乳・油 バナナ	ルヴァン ぶどうゼリー (アガー・砂糖・ぶどうジュース)
20 (火)	ごはん 豆腐チャンプルー ブロッコリーのおかか和え かしま汁 サンフルーツ	米 豆腐・豚もも・玉葱・人参・チンゲン菜・鶏がら・酒・醤油・砂糖・にんにく・生姜・ごま油・片栗粉 ブロッコリー・かつお節・醤油 じゃが芋・玉葱・人参・えのき・しらす干し・わかめ・味噌・かつお節・昆布 サンフルーツ	クラッカー ボーロ (小麦粉・砂糖・油)
21 (水)	★乳児部誕生会 新ごぼうピラフ 鶏の甘辛揚げ スパゲティサラダ 野菜スープ オレンジ	米・新ごぼう・ベーコン・パセリ・油・コンソメ・塩 鶏もも・小麦粉・油・ごま・砂糖・みりん・醤油 サラダ用スパゲティ・キャベツ・きゅうり・ハム・マヨネーズ・砂糖・塩 玉葱・人参・もやし・しめじ・にら・鶏がら オレンジ	ビスケット ミルクフレンチトースト (フランスパン・砂糖・バター・牛乳 ホットケーキミックス)
22 (木)	ごはん たいの煮つけ ほうれん草の納豆和え 春の豚汁 バナナ	米 たい・生姜・酒・みりん・砂糖・醤油 納豆・ほうれん草・キャベツ・人参・すりごま・醤油 豚ばら・じゃが芋・人参・玉葱・ごぼう・アスパラガス・こんにゃく・味噌・かつお節・昆布 油・生姜 バナナ	スティックビスケット 鶏そぼろおにぎり (米・鶏挽肉・砂糖・醤油・みりん 酒)
23 (金)	ごはん 筑前煮 きゅうりの酢の物 おふの味噌汁 甘夏かん	米 鶏もも・人参・れんこん・ごぼう・ゆでだけのこ・大豆・干しいたけ・砂糖・酒・みりん 醤油・かつお節・昆布・油 きゅうり・大根・ちくわ・酢・砂糖・薄口 おふ・玉葱・油揚げ・人参・ねぎ・味噌・昆布・煮干し 甘夏かん	黒ごまビスケット いもいもドーナツ (さつま芋・片栗粉・砂糖・油 ベーキングパウダー)
24 (土)	肉みそうどん 大根なます きよみ	ゆでうどん・豚挽肉・玉葱・人参・干しいたけ・白ねぎ・生姜・にんにく・砂糖・酒・塩 味噌・テンメシジャン・醤油・片栗粉・ごま油 大根・人参・酢・砂糖・塩 きよみ	ルヴァン メロンパン
26 (月)	ごはん レバーのごまかりんとう 小松菜の煮びたし 若竹汁 サンフルーツ	米 鶏レバー・片栗粉・油・砂糖・みりん・酒・醤油・ごま 小松菜・人参・油揚げ・砂糖・みりん・醤油・かつお節・昆布 ゆでだけのこ・玉葱・しめじ・わかめ・味噌・昆布・煮干し サンフルーツ	スティックビスケット お好み焼き (小麦粉・キャベツ・ねぎ・豚ばら なかいも・油・お好みソース)
27 (火)	ごはん さばの照り焼き 春キャベツのゆかり和え なめこの味噌汁 バナナ	米 さば・酒・みりん・醤油 春キャベツ・きゅうり・ゆかり なめこ・豆腐・玉葱・人参・油揚げ・ねぎ・味噌・昆布・煮干し バナナ	クラッカー 塩むすび (米・塩・味付けのり)
28 (水)	ごはん 肉団子の甘酢あんかけ ひじきの炒め煮 チンゲン菜の味噌汁 オレンジ	米 豚挽肉・豆腐・玉葱・塩・片栗粉・油・醤油・酢・砂糖 ひじき・ごぼう・人参・さやえんどう・ちくわ・砂糖・醤油・みりん・油・かつお節・昆布 大根・玉葱・もやし・チンゲン菜・油揚げ・味噌・昆布・煮干し オレンジ	黒ごまビスケット うどんかりんとう (ゆでうどん・小麦粉・油・粉糖)
29 (木)	スタミナ丼 塩ゆでそら豆 ごぼうサラダ きよみ	米・豚もも・豚ばら・もやし・人参・キャベツ・にら・生姜・にんにく・酒・砂糖・みりん 醤油・塩・ごま油 そら豆・塩 ごぼう・きゅうり・人参・酢・砂糖・薄口 きよみ	ビスケット しみしみラスク (フランスパン・砂糖・ココア・牛乳)
30 (金)	ごはん さわらの味噌バター焼き 春色サラダ 豆腐のすまし汁 バナナ	米 さわら・味噌・酒・バター キャベツ・アスパラガス・コーン・人参・醤油 豆腐・玉葱・えのき・油揚げ・みつば・薄口・塩・かつお節・昆布 バナナ	ルヴァン てりやきまん (ホットケーキミックス・油・鶏挽肉 玉葱・人参・醤油・酢・砂糖)
31 (土)	さけのまぜごはん 五目汁 甘夏かん	米・さけ・しそ・塩・ごま 鶏もも・かぼちゃ・ごぼう・人参・玉葱・白ねぎ・味噌・かつお節・昆布 甘夏かん	スティックビスケット りんごジャムパン

未満児は朝おやつ・昼おやつ、以上児は給食・昼おやつ時に牛乳を飲みます
マヨネーズは卵・乳製品不使用の物を使用しています
天候等の理由により、一部献立がかわる場合もありますので、あらかじめご了承下さい