

令和7年5月分 献立表



- ・ ☆は手作りおやつです
- ・ 都合により一部給食が変更になる場合があります
- ・ 0～2才児は「朝のおやつ」がつきます

	献立名 こんだてめい	材 料 ざいりょう			おやつ にゅうじ 乳 児 ごぜん 午前	おやつ にゅうじ 幼 児 ごぜん 午前
		ねつ ちから 熱や力になるもの	る にく ほね 血や肉や骨になるもの	からだのようし どの 体の調子を整えるもの		
1 ／ 木	ごはん ぶたにく とらふ あまからに 豚肉と豆腐の甘辛煮 もやし のなむる みそ汁 (ねぎ なめこ)	ふらんすばん／米／しらたき／さらだ油／砂糖／ごま油／ごま (白) 薄力粉／ばたー 粉糖	ぶた にく とらふ 豚もも／豆腐／つな／みそ／すきむみるく／かるびす／牛乳	たま 玉ねぎ／人参／さやいんげん／もやし／きゅうり／ねぎ／なめこ	☆焼きけーき ふらんすばん	☆焼きけーき 牛乳
2 ／ 金	ごはん てりやきはんばーぐ きゃべつのごま酢和え みそ汁 (玉ねぎ ふ)	ばん／米／片栗粉／砂糖／ごま (白) 麩	ぶたひきにく とらにゅう 豚挽肉／豆乳／みそ／きゅうにゅう 牛乳	たま 玉ねぎ／きゃべつ／人参／きゅうり	☆おじや ばん	菓子 ぎゅうにゅう 牛乳
7 ／ 水	ごはん きーまかれー すき昆布の炒め煮	パン／米／じゃがいも／さらだ油／しらたき／砂糖	ぶたひきにく ぎゅうにゅうこんぶ 豚挽肉／牛乳／昆布／あぶらあ 油揚げ	たま 玉ねぎ／人参／ぐりんぴーす	☆おじや ばん	菓子 ぎゅうにゅう 牛乳
8 ／ 木	ごはん しろみざかな 白身魚のパン粉焼き ぶろっこりーのごままよ みそ汁 (大根 あげ)	こめ 米／ばん粉／おりーぶ おいる／えっぐけあ／ごま (白) じゃがいも／片栗粉／さらだ油／砂糖	めるる一さ／つな／みそ／油揚げ／牛乳	おれんじ／にんにく／ぶろっこりー／きゅうり／人参／大根	☆いももち おれんじ	☆いももち 牛乳
9 ／ 金	ごはん ぶるこぎ 海藻さらだ こーんすーぶ (中華風)	こめ 米／ごま (白) 砂糖／さらだ油／ごま油／片栗粉	ぶた 豚もも／つな／のむ よーぐると	にんにく／もやし／人参／ぴーまん／にら／きゅうり／ひじき／わかめ／ねぎ／こーん 缶	☆おじや ばなな	菓子 のむよーぐると
10 ／ 土	ごはん とりにく にこ 鶏肉のとまと煮込み もやしとどれっしんぐ和え すーぶ (ねぎ わかめ)	ばん／こめ 米／さらだ油／砂糖	とりにく 鶏肉もも	たま 玉ねぎ／とまと 缶／ぐりんぴーす／もやし／きゅうり／わかめ／ねぎ／わかめ	☆おにぎり ばん	菓子
12 ／ 月	ごはん にく 肉じゃが きゃべつとこーんのさらだ すまし汁 (ふ ねぎ)	ばん／こめ 米／じゃが芋／さらだ油／砂糖／麩／うどん	ぶた 豚もも／牛乳	たま 玉ねぎ／人参／ぐりんぴーす／きゃべつ／きゅうり／こーん／ねぎ／大根	☆煮込みうどん ばん	菓子 ぎゅうにゅう 牛乳
13 ／ 火	ごはん にざかな 煮魚 ひじきさらだ みそ汁 (大根 なめこ)	こめ さとう 米／砂糖／さらだ油／すばげってい	めかじき／ひじき／つな／みそ／豚もも／牛乳	しょうが 生姜／もやし／きゅうり／人参／大根／なめこ／ぴーまん／玉ねぎ	☆なぼりたん ばなな	☆なぼりたん 牛乳
14 ／ 水	しよく 食ぱん ぼーくしちゅー きゃべつのごまさらだ	しよく 食ぱん／じゃが芋／さらだ油／砂糖／米／ごま (白)	ぶた 豚もも／糸けづり	おれんじ／たま 玉ねぎ／人参／ぐりんぴーす／きゃべつ／きゅうり	☆おにぎり おれんじ	☆おにぎり

令和7年5月分 献立表



- ☆は手作りおやつです
- ☆は手作りおやつに麦茶がつきます
- 都合により一部給食が変更になる場合があります
- 0〜2才児は「朝のおやつ」がつきます

	献立名	材料			おやつ 乳児	おやつ 幼児
		ねつ ちから 熱や力になるもの	ちく けつ けつ 血や肉や骨になるもの	からだをよし ととの 体の調子を整えるもの	午後 ごぜん 午前	午後 ごぜん 午前
14 ／ 水	食ばん ぼーくしちゅー きゃべつのさらだ	食ばん／じゃが芋／さらだ油／砂糖／米／ごま（白）	豚もも／糸けづり	おれんじ／玉ねぎ／人参／ぐりんぴーす／きゃべつ／きゅうり	☆おにぎり おれんじ	☆おにぎり
15 ／ 木	ごはん 鶏肉の治部煮 ほうれん草の納豆和え みそ汁（じゃが芋 玉ねぎ）	食ばん／米／砂糖／薄力粉／じゃが芋／ほつとけきの素／サラダ油／粉糖	鶏肉／納豆／糸けづり／みそ／豆腐／牛乳	ほうれん草／人参／玉ねぎ	☆豆腐どーなつ 食ばん	☆豆腐どーなつ 牛乳
16 ／ 金	ごはん 豚肉と玉ねぎの甘辛煮 きゅうりとわかめの酢の物 みそ汁（きゃべつ もやし）	食ばん／米／砂糖	豚もも／みそ／牛乳	玉ねぎ／びーまん／きゅうり／人参／わかめ／きゃべつ／もやし	☆おにぎり 食ばん	菓子 牛乳
17 ／ 土	ごはん 肉野菜炒め 浅漬け（大根 きゅうり） みそ汁（ふ ねぎ）	ばん／米／さらだ油／片栗粉／ごま油／麩	豚もも／みそ	きゃべつ／玉ねぎ／びーまん／大根／きゅうり／ねぎ／わかめ	☆おにぎり ばん	菓子
19 ／ 月	ごはん ちきんかれー ぐりんさらだ	ばん／米／じゃがいも／さらだ油／えつぐけあ／ほつとけきの素／砂糖	鶏肉むね／牛乳／つな／豆腐	玉ねぎ／人参／ぐりんぴーす／きゃべつ／きゅうり／こーん／ばなな	☆ばなな蒸しばん ばん	☆ばなな蒸しばん 牛乳
20 ／ 火	ごはん 豆腐のみーとろーふ かわりきんびら みそ汁（小松菜 もやし）	こめ／片栗粉／ばん／米／さらだ油／砂糖／うどん	鶏挽肉／豆腐／ひじき／油揚げ／みそ／牛乳	玉ねぎ／人参／生姜／大根／ぐりんぴーす／もやし／小松菜	☆煮込みうどん ばなな	菓子 牛乳
21 ／ 水	食ばん ぼてところっけ きゃべつとこーんのさらだ すーぶ（わかめ えのき）	食ばん／じゃがいも／さらだ油／薄力粉／ばん粉／砂糖／米	豚挽肉／鮭	おれんじ／玉ねぎ／きゃべつ／きゅうり／こーん／えのきたけ／わかめ	☆おにぎり おれんじ	☆おにぎり
22 ／ 木	ごはん かれいのごまだれ焼き もやしのなむる みそ汁（ねぎ なめこ）	ふらんすばん／米／しらたき／さらだ油／砂糖／ごま油／ごま（白）／薄力粉／ばたー／粉糖	まがれい／つな／みそ／豆腐／よーぐると	ほうれん草／人参／きゅうり／玉ねぎ／みかん缶／ぱいん缶／ばなな	☆ふる一つよーぐると和えばん 食ばん	☆ふる一つよーぐると和え
23 ／ 金	ごはん 豚丼の具 もやしのおかか和え みそ汁（えのき 大根）	こめ／さらだ油／砂糖／食ばん／まーがりん	豚もも／糸けづり／みそ／きな粉／牛乳	玉ねぎ／ねぎ／もやし／きゅうり／人参／えのき／大根	☆きなこさんど ばなな	☆きなこさんど 牛乳

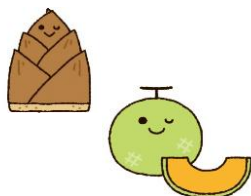


- ☆は手作りおやつです
- 昼食やおやつに麦茶がつきます
- 都合により一部給食が変更になる場合があります
- 0～2才児は「朝のおやつ」がつきます

	献立名	材 料			おやつ 乳 児	おやつ 幼 児
		ねつ ちから 熱や力になるもの	ち けつ 血や肉や骨になるもの	からだよりし ちから 体の調子を整えるもの		
24 ／ 土	ごはん 豚肉と大根の甘辛煮 キャベツの塩昆布和え みそ汁（わかめ ねぎ）	食パン／米／さらだ油 砂糖／ごま油	豚もも／みそ	大根／玉ねぎ／人参／きゃべ つ／塩昆布／わかめ／ねぎ／ わかめ	☆おにぎり 食パン	菓子
26 ／ 月	ごはん 鶏肉のかれー風味炒め お浸し（きゃべつ 人参） みそ汁（じゃがいも あげ）	パン／米／さらだ油／ えつぐけあ／じゃがい も／麴／ばたー／ぐら にゅー糖	鶏肉もも／糸けつり／ みそ／油揚げ／牛乳	玉ねぎ／きゃべつ／人参	☆おふのしゅがーらすく ばん	☆おふのしゅがーらすく 牛乳
27 ／ 火	ごはん 白身魚の天ぷら もやしのごま和え すまし汁（鶏肉 ねぎ）	ふらんすばん／米／薄 力粉／さらだ油／砂糖 ／ごま（白）／うどん	めるる一さ／つな／鶏 肉もも／豚もも／牛乳	もやし／きゅうり／人参／ね ぎ／きゃべつ／びーまん／し いたけ	☆焼きうどん ふらんすばん	☆焼きうどん 牛乳
28 ／ 水	食パン まかろにみーとぐらたん きゃべつとばいんのさらだ すーぶ（もやし わかめ）	食パン／まかろに／ば たー／さらだ油／薄力 粉／砂糖／米	豚挽肉／粉ちーず／つ な	玉ねぎ／にんにく／人参／と まと缶／きゃべつ／きゅうり ／ばいん缶／もやし／わかめ ／なめ茸／昆布佃煮	☆なめたけごはん ばなな	☆なめたけごはん
29 ／ 木	ごはん 豆腐と豚肉のちゃんぶる びーふんの中華風さらだ みそ汁（玉ねぎ えのき）	食パン／米／さらだ油 ／砂糖／びーふん／ご ま油／ばん	豆腐／豚もも／つな／ みそ／よーぐると	人参／もやし／しょうが／さい んげん／きゅうり／玉ねぎ／ えのきたけ	よーぐると ばん 食パン	よーぐると 菓子
30 ／ 金	ごはん 鮭の照り焼き 揚げ人参のごま和え みそ汁（小松菜 ねぎ）	パン／米／さらだ油／ じゃがいも／すりごま （白）／砂糖／片栗粉	さけ 鮭／みそ／牛乳／きな こ粉	人参／ねぎ／小松菜	☆みるくもち ばん	☆みるくもち
31 ／ 土	ごはん 鶏肉の甘辛煮 お浸し（もやし きゅうり） みそ汁（ふ 大根）	パン／米／さらだ油／ 砂糖／麴	鶏肉もも／糸けつり／ みそ	玉ねぎ／びーまん／もやし／ きゅうり／人参／大根／わか め	☆おにぎり ばん	菓子
つきへいけんえいようか 月平均栄養価		にゅうじ 乳児 えねるぎー えねるぎー	367kcal たんぱく 質	14.0 g 脂質	9.0g 食塩相当量	1.3g 食塩相当量
		ようじ 幼児 えねるぎー	466kcal たんぱく 質	18.8 g 脂質	13.5g 食塩相当量	1.4g 食塩相当量

旬の食材

たけのこ
筍 あすばらがす そろ豆
わらび ぜんまい ふき
めろん かつお いさき



人気のレシピ紹介

～ なめたけごはん 5/28おやつ ～

【 材 料 】

米 3合
ツナ缶 1缶
なめたけ 1瓶
昆布佃煮 1ハ'ッ

【 作 り 方 】

- ① 米3合 をとぎいつもの水加減でセット
- ② ①にツナ缶・なめたけ・佃煮を入れ炊飯スイッチを入れる
炊けたらできあがり

なめたけと佃煮が入ることで、調味料を入れなくても美味しい♪

青のりをふりかけ食べると風味が増してさらに美味しい♪