

令和 7 年 5 月 献立表 (5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組・2歳児うさぎ組) 物社こども園 ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ ▼大豆

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	木	ごはん 鯉のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し 新たまねぎと麩の味噌汁	米 鯉、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たまねぎ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● たこ焼き	牛乳● キャベツ、ねぎ、小麦粉、たこ、 金卵▼、調味料●など たこ焼きソース、かつお節	エネルギー 501 Kcal たんぱく質 22.1 g	
2	金	マーボー丼 春野菜のナムル 小魚フィッシュ	米、豚ひき肉、豆腐▼、ねぎ、にら、にんじん、しめじ、油、おろししょうが、砂糖、合わせ味噌、しょう油、片栗粉、ごま油 キャベツ、ブロッコリー、アスパラガス、ハム▼●、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 小魚フィッシュ★	ヨーグルト● お野菜せんべい● 牛乳●	ヨーグルト● 砂糖 お野菜せんべい● 牛乳●	エネルギー 447 Kcal たんぱく質 21.2 g	
7	水	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐の煮物 麩と若布の味噌汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐▼、豚こま、にんじん、さつま揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	えび満月 ビスコ● 牛乳●	えび満月 ビスコ● 牛乳●	エネルギー 419 Kcal たんぱく質 26.6 g	今月のお米は きぬひかり ミルキークイーン です♪
8	木	おからカレーライス 和風サラダ 幼児)牛乳 乳児)野菜ジュース	米、豚こま、おから▼、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、はちみつ、りんご、バナナ◆、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン ブロッコリー、キャベツ、ハム▼●、ツナ、コーン、香りがゴマドレッシング▼ 牛乳● 野菜ジュース	乳児)牛乳● 星たべよ 白い風船●	牛乳● 星たべよ 白い風船●	エネルギー 499 Kcal たんぱく質 27.5 g	
9	金	わかめうどん さつまいもサラダ チーズ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ チーズ●	牛乳● アスパラガスビスケット★ おにぎりせんべい▼★	牛乳● アスパラガスビスケット★ おにぎりせんべい▼★	エネルギー 653 Kcal たんぱく質 24.8 g	つくし2組遠足 太陽が丘♪
10	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど		
12	月	じゃこ若菜ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 たけのこ若布のすまし汁	米、しらす干し、混ぜ込み若菜★ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ▼、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たけのこ、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ぱりんこ ルヴァン	牛乳● ぱりんこ ルヴァン	エネルギー 567 Kcal たんぱく質 18.3 g	今月のこの地域の旬(たく さん出回りおいしく食べ れる食材)は新玉葱 春きゃべつ・菊 アスパラガスです。給食 のメニューにも旬の食材 を入れているので何が 入っているのか探してみ てくださいね。
13	火	他人丼 ひじきサラダ ブルー	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ▼、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ ブルー	牛乳● きな粉トースト えび小丸	牛乳● 食パン●、きな粉▼、砂糖 えび小丸	エネルギー 509 Kcal たんぱく質 23.5 g	
14	水	ごはん えびカツ ブロッコリーとツナのサラダ 豆腐と油揚げの味噌汁	米 えび、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼、油など ブロッコリー、ツナ、コーン、ひじき、フレンチドレッシング▼ 豆腐▼、油揚げ▼、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● エントリー● 無限海老	牛乳● エントリー● 無限海老	エネルギー 454 Kcal たんぱく質 24.6 g	つくし1組遠足 太陽が丘♪
15	木	春野菜のスーパバゲティ パンブキンサラダ カリカリ魚	スパゲティ、豚こま、キャベツ、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ 煮干し、油	牛乳● 杏仁豆腐 きな粉せんべい▼ 牛乳●	牛乳● 牛乳●、寒天、砂糖 アーモンドエッセンス、 パイン缶、黄桃缶 きな粉せんべい▼ 牛乳●	エネルギー 620 Kcal たんぱく質 28.2 g	
16	金	ごはん 鯉の竜田揚げ 春野菜たっぷり炒め かまぼこ若布の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 きゃべつ、たまねぎ、にんじん、アスパラガス、もやし、こまつな、マッシュルーム、コーン、ベーコン▼●、しょう油、本みりん、酒、塩、 かまぼこ▼、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● キャラットケーキ	牛乳● ホットケーキミックス●、りんごジュース、 にんじん、卵▼、サラダ油	エネルギー 456 Kcal たんぱく質 22.8 g	ひまわり2組遠足 京都市動物園♪
17	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、コーン、しょう油、みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 462 Kcal たんぱく質 19.9 g	
19	月	わかめうどん さつまいもサラダ チーズ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ チーズ●	牛乳● アスパラガスビスケット★ おにぎりせんべい▼★	牛乳● アスパラガスビスケット★ おにぎりせんべい▼★	エネルギー 418 Kcal たんぱく質 14.1 g	ひまわり組クッキング マルタンさんスナッブえんどう♪
20	火	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐の煮物 麩と若布の味噌汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐▼、豚こま、にんじん、さつま揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● えび満月 ビスコ●	牛乳● えび満月 ビスコ●	エネルギー 499 Kcal たんぱく質 27.5 g	
21	水	ごはん ポケモンふりかけ から揚げ バナナ きゃべつたっぷりスープ	米、ポケモンふりかけ▼●★ 鶏もも肉、しょう油、酒、おろししょうが、おろしにんにく、片栗粉、油 バナナ◆ キャベツ、ベーコン▼●、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、パセリ、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	りんごジュース お楽しみプリンアラモード	りんごジュース ひま、つ(り)プリン▼●、 たん(う)きプリンミックス●、 メイプルシロップ●、ホイップクリーム●	エネルギー 419 Kcal たんぱく質 26.6 g	誕生会
22	木	おからカレーライス 和風サラダ 幼児)牛乳 乳児)野菜ジュース	米、豚こま、おから▼、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、はちみつ、りんご、バナナ◆、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン ブロッコリー、キャベツ、ハム▼●、ツナ、コーン、香りがゴマドレッシング▼ 牛乳● 野菜ジュース	乳児)牛乳● 星たべよ 白い風船●	牛乳● 星たべよ 白い風船●	エネルギー 574 Kcal たんぱく質 21.5 g	
23	金	マーボー丼 春野菜のナムル 小魚フィッシュ	米、豚ひき肉、豆腐▼、ねぎ、にら、にんじん、しめじ、油、おろししょうが、砂糖、合わせ味噌、しょう油、片栗粉、ごま油 キャベツ、ブロッコリー、アスパラガス、ハム▼●、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 小魚フィッシュ★	ヨーグルト● お野菜せんべい● 土曜お菓子	ヨーグルト● 砂糖 お野菜せんべい● りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 686 Kcal たんぱく質 26.4 g	家庭保育協力日
24	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー			エネルギー 557 Kcal たんぱく質 21.6 g	
26	月	じゃこ若菜ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 たけのこ若布のすまし汁	米、しらす干し、混ぜ込み若菜★ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ▼、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たけのこ、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ぱりんこ ルヴァン	牛乳● ぱりんこ ルヴァン	エネルギー 567 Kcal たんぱく質 18.3 g	
27	火	他人丼 ひじきサラダ ブルー	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ▼、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ ブルー	牛乳● バタークッキー▼● えび小丸	牛乳● バタークッキー▼● えび小丸	エネルギー 509 Kcal たんぱく質 23.5 g	
28	水	ごはん えびカツ ブロッコリーとツナのサラダ 豆腐と油揚げの味噌汁	米 えび、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼、油など ブロッコリー、ツナ、コーン、ひじき、フレンチドレッシング▼ 豆腐▼、油揚げ▼、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● エントリー● 無限海老	牛乳● エントリー● 無限海老	エネルギー 559 Kcal たんぱく質 24.9 g	つくし組クッキング よもぎもち♪
29	木	春野菜のスーパバゲティ パンブキンサラダ カリカリ魚	スパゲティ、豚こま、キャベツ、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ 煮干し、油	牛乳● フライドポテト きな粉せんべい▼ 牛乳●	牛乳● じゃがいも、塩、油 きな粉せんべい▼ 牛乳●	エネルギー 454 Kcal たんぱく質 21.5 g	
30	金	ごはん 鯉の竜田揚げ 春野菜たっぷり炒め かまぼこ若布の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 きゃべつ、たまねぎ、にんじん、アスパラガス、もやし、こまつな、マッシュルーム、コーン、ベーコン▼●、しょう油、本みりん、酒、塩、 かまぼこ▼、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● オレンジ ぼんち揚げ 土曜お菓子	牛乳● オレンジ ぼんち揚げ りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 454 Kcal たんぱく質 24.5 g	サンプルは たんぽぽ組(3歳児) の分量です。 うさぎ組はそれより 少なめ、つくしひまわ り組はそれより多め です。質問などは担 任にお聞きください ♪
31	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、コーン、しょう油、みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●			エネルギー 501 Kcal たんぱく質 22.1 g	

ひよこ組給食参観♪
家庭保育協力日

令和 7 年 5 月 献立表 (ふつう食 19ヵ月～) 柗辻こども園 ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ ▽大豆							
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	木	ごはん 鯉のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し 新たまねぎと麩の味噌汁	米 鯉、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たまねぎ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ソフトせんべい たべっこどうぶつ★	牛乳● ソフトせんべい たべっこどうぶつ★	エネルギー 501 Kcal たんぱく質 22.1 g	毎日朝のおやつ (10時頃)に 牛乳を飲みます♪
2	金	マーボー丼 春野菜のナムル りんごゼリー	米、豚ひき肉、豆腐マ、ねぎ、にら、にんじん、しめじ、油、おろしにんにく、おろししょうが、砂糖、合わせ味噌、しょう油、片栗粉、ごま油 キャベツ、ブロッコリー、アスパラガス、ハム▼●、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 りんごジュース、ゼラチン、砂糖	ヨーグルト● お野菜せんべい● 牛乳●	ヨーグルト● 砂糖 お野菜せんべい● 牛乳●	エネルギー 447 Kcal たんぱく質 21.2 g	
7	水	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐の煮物 麩と若布の味噌汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐マ、豚こま、にんじん、さつま揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	えび満月 ビスコ● 牛乳●	えび満月 ビスコ● 牛乳●	エネルギー 419 Kcal たんぱく質 26.6 g	
8	木	おからカレーライス 和風サラダ 野菜ジュース	米、豚こま、おからマ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、はちみつ、りんご、バナナ◆、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン ブロッコリー、キャベツ、ハム▼●、ツナ、コーン、香りゴマドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● 星たべよ 白い風船●	牛乳● 星たべよ 白い風船●	エネルギー 499 Kcal たんぱく質 27.5 g	
9	金	わかめうどん さつまいもサラダ チーズ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ チーズ●	牛乳● 鮭おむすび マンナビスケット●	牛乳● 米、鮭フレーク マンナビスケット●	エネルギー 653 Kcal たんぱく質 24.8 g	つくし2組遠足 太陽が丘♪
10	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど		家庭保育協力日
12	月	じゃこ若菜ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 たけのこ若布のすまし汁	米、しらす干し、混ぜ込み若菜★ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げママ、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たけのこ、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ぱりんこ ルヴァン	牛乳● ぱりんこ ルヴァン	エネルギー 587 Kcal たんぱく質 19.3 g	今月のこの地域の旬(たく さん出回りおいしく食べら れる食材)は新玉葱 春きゃべつ・菊 アスパラガスです。給食 のメニューにも旬の食材 を入れているので何が 入っているのか探してみ てくださいね。
13	火	他人丼 ひじきサラダ バナナ	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げママ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ バナナ◆	牛乳● きな粉トースト えび塩焼き	牛乳● 食パン●、きな粉マ、砂糖 えび塩焼き	エネルギー 509 Kcal たんぱく質 23.5 g	
14	水	ごはん えびカツ ブロッコリーとツナのサラダ 豆腐と油揚げの味噌汁	米 えび、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼、油など ブロッコリー、ツナ、コーン、ひじき、フレンチドレッシング▼ 豆腐マ、油揚げマ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● エントリー● 無限海老	牛乳● エントリー● 無限海老	エネルギー 454 Kcal たんぱく質 24.6 g	
15	木	春野菜のスーパゲティ パンキンサラダ 動物ゼリー	スパゲティ、豚こま、キャベツ、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	牛乳● 杏仁豆腐 マンナウエハース●	牛乳● 牛乳●、寒天、砂糖 アーモンドエッセンス、 パイン缶、黄桃缶 マンナウエハース●	エネルギー 620 Kcal たんぱく質 28.2 g	つくし1組遠足 太陽が丘♪
16	金	ごはん 鯉の竜田揚げ 春野菜たっぷり炒め かまぼこ若布の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 きゃべつ、たまねぎ、にんじん、アスパラガス、もやし、こまつな、マッシュルーム、コーン、ベーコン▼●、しょう油、本みりん、酒、塩 かまぼこ▼、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● キャラットケーキ 土曜お菓子	牛乳● キャラットケーキ りんごジュース、 にんじん、卵▼、サラダ油	エネルギー 456 Kcal たんぱく質 22.8 g	ひまわり2組遠足 京都市動物園♪
17	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、コーン、しょう油、みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 462 Kcal たんぱく質 19.9 g	たんぽぽ・うさぎ組保育参観 あじさいゼリーを用意します。 家庭保育協力日
19	月	わかめうどん さつまいもサラダ チーズ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ チーズ●	牛乳● 鮭おむすび マンナビスケット●	牛乳● 米、鮭フレーク マンナビスケット●	エネルギー 418 Kcal たんぱく質 14.1 g	
20	火	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐の煮物 麩と若布の味噌汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐マ、豚こま、にんじん、さつま揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	えび満月 ビスコ● りんごジュース	えび満月 ビスコ● りんごジュース	エネルギー 499 Kcal たんぱく質 27.5 g	ひまわり組クッキング マルタンさんスナップえんどう♪
21	水	ごはん のりたまふりかけ から揚げ バナナ きゃべつたっぷりスープ	米、のりたまふりかけ▼●★ 鶏もも肉、しょう油、酒、おろししょうが、おろしにんにく、片栗粉、油 バナナ◆ キャベツ、ベーコン▼●、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、パセリ、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● お楽しみプリンアラモード	牛乳● プリンミクス●、 ホイップクリーム●、ホイップクリーム●	エネルギー 419 Kcal たんぱく質 26.6 g	誕生会
22	木	おからカレーライス 和風サラダ 野菜ジュース	米、豚こま、おからマ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、はちみつ、りんご、バナナ◆、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン ブロッコリー、キャベツ、ハム▼●、ツナ、コーン、香りゴマドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● 星たべよ 白い風船●	牛乳● 星たべよ 白い風船●	エネルギー 574 Kcal たんぱく質 21.5 g	ひまわり1組遠足 京都市動物園♪
23	金	マーボー丼 春野菜のナムル りんごゼリー	米、豚ひき肉、豆腐マ、ねぎ、にら、にんじん、しめじ、油、おろしにんにく、おろししょうが、砂糖、合わせ味噌、しょう油、片栗粉、ごま油 キャベツ、ブロッコリー、アスパラガス、ハム▼●、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 りんごジュース、ゼラチン、砂糖	ヨーグルト● お野菜せんべい● 牛乳●	ヨーグルト● 砂糖 お野菜せんべい● 牛乳●	エネルギー 688 Kcal たんぱく質 26.4 g	
24	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 557 Kcal たんぱく質 21.6 g	家庭保育協力日
26	月	じゃこ若菜ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 たけのこ若布のすまし汁	米、しらす干し、混ぜ込み若菜★ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げマ、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たけのこ、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ぱりんこ ルヴァン	牛乳● ぱりんこ ルヴァン	エネルギー 587 Kcal たんぱく質 19.3 g	
27	火	他人丼 ひじきサラダ バナナ	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げマ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ バナナ◆	牛乳● バタークッキー▼● おにぎりせんべい▼★	牛乳● バタークッキー▼● おにぎりせんべい▼★	エネルギー 509 Kcal たんぱく質 23.5 g	
28	水	ごはん えびカツ ブロッコリーとツナのサラダ 豆腐と油揚げの味噌汁	米 えび、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼、油など ブロッコリー、ツナ、コーン、ひじき、フレンチドレッシング▼ 豆腐マ、油揚げマ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● エントリー● 無限海老	牛乳● エントリー● 無限海老	エネルギー 559 Kcal たんぱく質 24.9 g	
29	木	春野菜のスーパゲティ パンキンサラダ 動物ゼリー	スパゲティ、豚こま、キャベツ、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	牛乳● 焼きポテト マンナウエハース●	牛乳● じゃがいも、塩 マンナウエハース●	エネルギー 454 Kcal たんぱく質 21.5 g	サンプルはふつう食 (19ヵ月)の分量で す。質問などは担任 にお聞きください。
30	金	ごはん 鯉の竜田揚げ 春野菜たっぷり炒め かまぼこ若布の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 きゃべつ、たまねぎ、にんじん、アスパラガス、もやし、こまつな、マッシュルーム、コーン、ベーコン▼●、しょう油、本みりん、酒、塩 かまぼこ▼、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● グレープゼリー きな粉せんべい▽ 土曜お菓子	牛乳● グレープジュース、ゼラチン、砂糖 きな粉せんべい▽ りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 454 Kcal たんぱく質 24.6 g	ひよこ組給食参観 家庭保育協力日
31	土	ごはん 鯉のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し 新たまねぎと麩の味噌汁	米 鯉、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たまねぎ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳●	牛乳●		家庭保育協力日

令和 7 年 5 月 献 立 表 (離乳の完了期 12~18ヵ月) 柊社こども園 ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ ▼大豆						
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	木	軟飯 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し 新たまねぎと麩の味噌汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たまねぎ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● チーズサンド たべっこどうぶつ●★	牛乳● サンドパン●、チーズ● たべっこどうぶつ●★	毎日朝のおやつ (10時頃)に 牛乳を飲みます♪
2	金	マーボー丼 春野菜のナムル りんごゼリー	米、豚ひき肉、豆腐、ねぎ、にら、にんじん、しめじ、油、おろしにんにく、おろししょうが、砂糖、合わせ味噌、しょう油、片栗粉、ごま油 キャベツ、ブロッコリー、アスパラガス、ハム▼●、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 りんごジュース、ゼラチン、砂糖	ヨーグルト● お野菜せんべい● 牛乳● バナナ マンナウエハース● 牛乳● 豆乳ゼリー きな粉かけ	ヨーグルト● 砂糖 お野菜せんべい● 牛乳● バナナ◆ マンナウエハース● 牛乳● 豆乳、ゼラチン、砂糖、 きな粉▼、砂糖	 今月のお米は きぬひかり・ ミルクQueenです♪
7	水	軟飯 かつおふりかけ 高野豆腐の煮物 麩と若布の味噌汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐▼、豚こま、にんじん、さつま揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バナナ マンナウエハース● 牛乳● 豆乳ゼリー きな粉かけ	牛乳● 牛乳● バナナ◆ マンナウエハース● 牛乳● 豆乳、ゼラチン、砂糖、 きな粉▼、砂糖	
8	木	おかからカレーライス 和風サラダ 野菜ジュース	米、豚こま、おかから▼、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、りんご、バナナ◆、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン ブロッコリー、キャベツ、ハム▼●、ツナ、コーン、香りゴマドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● 牛乳● 豆乳ゼリー きな粉かけ	牛乳● 牛乳● 豆乳、ゼラチン、砂糖、 きな粉▼、砂糖	
9	金	わかめうどん さつまいもサラダ チーズ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ チーズ●	牛乳● 鮭おむすび マンナビスケット● 土曜お菓子	牛乳● 米、鮭フレーク マンナビスケット● りんごジュース、せんべいなど	つくし組遠足 太陽が丘♪
10	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	牛乳● お子様サンド アンパンマン幼児ビスケット● 牛乳● きな粉トースト えび塩焼き 牛乳● 焼きポテ たべっこどうぶつ●★	牛乳● お子様せんべい、ツナ、マヨレ アンパンマン幼児ビスケット● 牛乳● サンドパン●、きな粉▼、砂糖 えび塩焼き 牛乳● じゃがいも、塩 たべっこどうぶつ●★	家庭保育協力日
12	月	じゃこ若菜ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 たけのこ若布のすまし汁	米、しらす干し、混ぜ込み若菜★ 切り干し大根、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ▼、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たけのこ、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● お子様サンド アンパンマン幼児ビスケット● 牛乳● きな粉トースト えび塩焼き 牛乳● 焼きポテ たべっこどうぶつ●★	牛乳● お子様せんべい、ツナ、マヨレ アンパンマン幼児ビスケット● 牛乳● サンドパン●、きな粉▼、砂糖 えび塩焼き 牛乳● じゃがいも、塩 たべっこどうぶつ●★	家庭保育協力日
13	火	他人丼 ひじきサラダ バナナ	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みづば、油揚げ▼、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ バナナ◆	牛乳● きな粉トースト えび塩焼き 牛乳● 焼きポテ たべっこどうぶつ●★	牛乳● サンドパン●、きな粉▼、砂糖 えび塩焼き 牛乳● じゃがいも、塩 たべっこどうぶつ●★	今月のこの地域の旬(たくさん出回りお いしく食べられる食材)は新玉葱 春きゃべつ・菊アスパラガスです。給 食のメニューにも旬の食材を入れている ので何が入っているのか 探してみてくださいね。
14	水	軟飯 えびカツ ブロッコリーとツナのサラダ 豆腐と油揚げの味噌汁	米 えび、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼、油など ブロッコリー、ツナ、コーン、ひじき、フレンチドレッシング▼ 豆腐▼、油揚げ▼、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 牛乳● 焼きポテ たべっこどうぶつ●★	牛乳● 牛乳● じゃがいも、塩 たべっこどうぶつ●★	つくし組遠足 太陽が丘♪
15	木	春野菜のスーパバゲティ パンキンサラダ 動物ゼリー	スパゲティ、豚こま、キャベツ、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	牛乳● 杏仁豆腐 マンナウエハース● 牛乳● キャロットケーキ 土曜お菓子	牛乳● 牛乳●、寒天、砂糖 アーモンドエッセンス、 パイナップル、黄桃缶 マンナウエハース● 牛乳● ホットケーキミックス●、りんごジュース、 にんじん、卵▼、サラダ油	ひまわり組遠足 京都市動物園♪
16	金	軟飯 鯖の竜田揚げ 春野菜たっぷり炒め かまぼこ若布の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 きゃべつ、たまねぎ、にんじん、アスパラガス、もやし、こまつな、マッシュルーム、コーン、ベーコン▼●、しょう油、本みりん、酒、塩 かまぼこ▼、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● キャロットケーキ 土曜お菓子	牛乳● 牛乳●、寒天、砂糖 アーモンドエッセンス、 パイナップル、黄桃缶 マンナウエハース● 牛乳● ホットケーキミックス●、りんごジュース、 にんじん、卵▼、サラダ油	ひまわり組遠足 京都市動物園♪
17	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、コーン、しょう油、みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●	牛乳● キャロットケーキ 土曜お菓子	牛乳● 牛乳●、寒天、砂糖 アーモンドエッセンス、 パイナップル、黄桃缶 マンナウエハース● 牛乳● ホットケーキミックス●、りんごジュース、 にんじん、卵▼、サラダ油	たんぽぽ・うさぎ組保育参観 あじさいゼリーを用意します。 家庭保育協力日
19	月	わかめうどん さつまいもサラダ チーズ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ チーズ●	牛乳● 鮭おむすび マンナビスケット● 牛乳● きな粉トースト えび塩焼き 牛乳● 焼きポテ たべっこどうぶつ●★	牛乳● 米、鮭フレーク マンナビスケット● りんごジュース、せんべいなど	たんぽぽ・うさぎ組保育参観 あじさいゼリーを用意します。 家庭保育協力日
20	火	軟飯 かつおふりかけ 高野豆腐の煮物 麩と若布の味噌汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐▼、豚こま、にんじん、さつま揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バナナ マンナウエハース● 牛乳● 豆乳ゼリー きな粉かけ	牛乳● バナナ◆ マンナウエハース● 牛乳● 豆乳、ゼラチン、砂糖、 きな粉▼、砂糖	ひまわり組クッキング マルタンさんスナックえんどう♪
21	水	軟飯 のりたまふりかけ から揚げ バナナ きゃべつたっぷりスープ	米、のりたまふりかけ▼●★ 鶏もも肉、しょう油、酒、おろししょうが、おろしにんにく、片栗粉、油 バナナ◆ キャベツ、ベーコン▼●、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、パセリ、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● りんごジュース お楽しみプリンアラモード	牛乳● りんごジュース プリンミックス●、 ホットケーキミックス●、りんごジュース、 にんじん、卵▼、サラダ油	誕生会
22	木	おかからカレーライス 和風サラダ 野菜ジュース	米、豚こま、おかから▼、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、りんご、バナナ◆、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン ブロッコリー、キャベツ、ハム▼●、ツナ、コーン、香りゴマドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● 豆乳ゼリー きな粉かけ	牛乳● 牛乳● 豆乳、ゼラチン、砂糖、 きな粉▼、砂糖	ひまわり組遠足 京都市動物園♪
23	金	マーボー丼 春野菜のナムル りんごゼリー	米、豚ひき肉、豆腐、ねぎ、にら、にんじん、しめじ、油、おろしにんにく、おろししょうが、砂糖、合わせ味噌、しょう油、片栗粉、ごま油 キャベツ、ブロッコリー、アスパラガス、ハム▼●、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 りんごジュース、ゼラチン、砂糖	ヨーグルト● お野菜せんべい● 牛乳● バナナ マンナウエハース● 牛乳● 豆乳ゼリー きな粉かけ	ヨーグルト● 砂糖 お野菜せんべい● 牛乳● バナナ◆ マンナウエハース● 牛乳● 豆乳、ゼラチン、砂糖、 きな粉▼、砂糖	たんぽぽ・うさぎ組保育参観 あじさいゼリーを用意します。 家庭保育協力日
24	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	牛乳● お子様サンド アンパンマン幼児ビスケット● 牛乳● きな粉トースト えび塩焼き 牛乳● 焼きポテ たべっこどうぶつ●★	牛乳● お子様せんべい、ツナ、マヨレ アンパンマン幼児ビスケット● 牛乳● サンドパン●、きな粉▼、砂糖 えび塩焼き 牛乳● じゃがいも、塩 たべっこどうぶつ●★	家庭保育協力日
26	月	じゃこ若菜ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 たけのこ若布のすまし汁	米、しらす干し、混ぜ込み若菜★ 切り干し大根、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ▼、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たけのこ、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● お子様サンド アンパンマン幼児ビスケット● 牛乳● きな粉トースト えび塩焼き 牛乳● 焼きポテ たべっこどうぶつ●★	牛乳● お子様せんべい、ツナ、マヨレ アンパンマン幼児ビスケット● 牛乳● サンドパン●、きな粉▼、砂糖 えび塩焼き 牛乳● じゃがいも、塩 たべっこどうぶつ●★	たんぽぽ・うさぎ組保育参観 あじさいゼリーを用意します。 家庭保育協力日
27	火	他人丼 ひじきサラダ バナナ	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みづば、油揚げ▼、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ バナナ◆	牛乳● きな粉トースト えび塩焼き 牛乳● 焼きポテ たべっこどうぶつ●★	牛乳● サンドパン●、きな粉▼、砂糖 えび塩焼き 牛乳● じゃがいも、塩 たべっこどうぶつ●★	今月のこの地域の旬(たくさん出回りお いしく食べられる食材)は新玉葱 春きゃべつ・菊アスパラガスです。給 食のメニューにも旬の食材を入れている ので何が入っているのか 探してみてくださいね。
28	水	軟飯 えびカツ ブロッコリーとツナのサラダ 豆腐と油揚げの味噌汁	米 えび、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼、油など ブロッコリー、ツナ、コーン、ひじき、フレンチドレッシング▼ 豆腐▼、油揚げ▼、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● りんごゼリー	牛乳● りんごジュース、ゼラチン、砂糖	つくし組クッキング よもぎもち♪
29	木	春野菜のスーパバゲティ パンキンサラダ 動物ゼリー	スパゲティ、豚こま、キャベツ、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	牛乳● 焼きポテ マンナウエハース● 牛乳● グレープゼリー	牛乳● 牛乳● じゃがいも、塩 マンナウエハース● 牛乳● グレープジュース、ゼラチン、砂糖	サンプルはサンプル台また はお部屋に 用意しています。是非、 見てくださいね♪
30	金	軟飯 鯖の竜田揚げ 春野菜たっぷり炒め かまぼこ若布の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 きゃべつ、たまねぎ、にんじん、アスパラガス、もやし、こまつな、マッシュルーム、コーン、ベーコン▼●、しょう油、本みりん、酒、塩 かまぼこ▼、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● キャロットケーキ 土曜お菓子	牛乳● 牛乳●、寒天、砂糖 アーモンドエッセンス、 パイナップル、黄桃缶 マンナウエハース● 牛乳● ホットケーキミックス●、りんごジュース、 にんじん、卵▼、サラダ油	たんぽぽ・うさぎ組保育参観 あじさいゼリーを用意します。 家庭保育協力日
31	土	ひよこ組 軟飯 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し 新たまねぎと麩の味噌汁 たまご組 中華丼 チーズ	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たまねぎ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、コーン、しょう油、みりん、酒、片栗粉、中華だし●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●	牛乳● 土曜お菓子	牛乳● 牛乳● 豆乳、ゼラチン、砂糖、 きな粉▼、砂糖	ひよこ組給食参観 家庭保育協力日

令和 7 年 5 月 献立表 (離乳後期 10.11ヵ月) 柳辻こども園 ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ ▽大豆

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	木	軟飯 白菜の煮物 アスパラと黄パプリカのスープ	米 白菜 ささみ 昆布 しょう油 アスパラ 黄パプリカ 煮干し しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん 昆布	毎日朝のおやつ(9時半頃)に ミルクを飲みます♪
2	金	軟飯 ブロッコリーの煮物 春きゃべつの人参の味噌汁	米 ブロッコリー ささみ 昆布 しょう油 きゃべつ 人参 昆布 合わせ味噌	ミルク ヨーグルト●	粉ミルク● ヨーグルト●	
7	水	軟飯 鱈(すずき)と人参の煮物 かぼちゃのスープ	米 すずき 人参 昆布 しょう油 かぼちゃ 玉葱 昆布 しょう油	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク● りんご	
8	木	軟飯 さつまいもの煮物 ほうれん草スープ	米 さつまいも 黄パプリカ ささみ 昆布 しょう油 ほうれん草 煮干し しょう油	ミルク チーズリゾット	粉ミルク● 米 粉チーズ●	今月のお米は きぬひかり・ ミルキーグリーンです♪
9	金	軟飯 鮭と玉葱の煮物 人参とアスパラのスープ	米 鮭 玉葱 昆布 しょう油 人参 アスパラ 昆布 しょう油	ミルク かぼちゃのマッシュ	粉ミルク● かぼちゃ 昆布	つくし2組遠足 太陽が丘♪
10	土	軟飯 ささみとブロッコリーの煮物	米 ささみ ブロッコリー 白菜 さつまいも 昆布 しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日
12	月	軟飯 春きゃべつの煮物 玉葱のスープ	米 きゃべつ 赤パプリカ ささみ 昆布 しょう油 玉葱 昆布 しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん 昆布	今月のこの地域の旬(たぐさん出回りお いしく食べられる食材)は 新玉葱 春きゃべつ・黄アスパラガス です。 離乳食のメニューにも旬の食材を入れ ているので何が入っているのか探して みてくださいね。
13	火	軟飯 鯛と白菜の煮物 アスパラのスープ	米 鯛 白菜 昆布 しょう油 アスパラ かぼちゃ 昆布 しょう油	ミルク きな粉ヨーグルト●	粉ミルク● ヨーグルト● きな粉▽	
14	水	軟飯 さつまいもの煮物 玉葱の味噌汁	米 さつまいも 人参 ささみ 昆布 しょう油 玉葱 昆布 合わせ味噌	ミルク ふわふわお焼き	粉ミルク● 鮭 豆腐▽ 玉葱 人参 片栗粉 しょう油 油	
15	木	軟飯 カレイとブロッコリーの煮物 小松菜のスープ	米 カレイ ブロッコリー かぼちゃ 昆布 しょう油 小松菜 煮干し しょう油	ミルク おいもスティック	粉ミルク● さつまいも	つくし1組遠足 太陽が丘♪
16	金	軟飯 じゃがいもとチンゲン菜の煮物 きゃべつの味噌汁	米 じゃがいも チンゲンサイ ささみ 昆布 しょう油 きゃべつ 昆布 合わせ味噌	ミルク かぼちゃのマッシュ	粉ミルク● かぼちゃ 昆布	ひまわり2組遠足 京都市動物園♪
17	土	軟飯 春野菜とささみの煮物	米 きゃべつ 玉葱 人参 ささみ 昆布 しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	たんぼぼ・うさぎ組保育参観 あじさいゼリーを用意します。 家庭保育協力日
19	月	軟飯 白菜の煮物 アスパラと黄パプリカのスープ	米 白菜 ささみ 昆布 しょう油 アスパラ 黄パプリカ 煮干し しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん 昆布	
20	火	軟飯 ブロッコリーの煮物 春きゃべつの人参の味噌汁	米 ブロッコリー ささみ 昆布 しょう油 きゃべつ 人参 昆布 合わせ味噌	ミルク ヨーグルト●	粉ミルク● ヨーグルト●	ひまわり組クッキング マルタンさんスナップえんどう♪
21	水	軟飯 鮭と春野菜の煮物 人参の味噌汁	米 鮭 玉葱 アスパラ 昆布 しょう油 人参 昆布 合わせ味噌	ミルク かぼちゃとりんごの甘煮	粉ミルク● かぼちゃ 昆布 りんご	誕生会
22	木	軟飯 さつまいもの煮物 ほうれん草スープ	米 さつまいも 黄パプリカ ささみ 昆布 しょう油 ほうれん草 煮干し しょう油	ミルク チーズリゾット	粉ミルク● 米 粉チーズ●	ひまわり1組遠足 京都市動物園♪
23	金	軟飯 鱈(すずき)と人参の煮物 かぼちゃのスープ	米 すずき 人参 昆布 しょう油 かぼちゃ 玉葱 昆布 しょう油	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク● りんご	
24	土	軟飯 ささみとブロッコリーの煮物	米 ささみ ブロッコリー 白菜 さつまいも 昆布 しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日
26	月	軟飯 春きゃべつの煮物 玉葱のスープ	米 きゃべつ 赤パプリカ ささみ 昆布 しょう油 玉葱 昆布 しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん 昆布	
27	火	軟飯 鯛と白菜の煮物 アスパラのスープ	米 鯛 白菜 昆布 しょう油 アスパラ かぼちゃ 昆布 しょう油	ミルク きな粉ヨーグルト●	粉ミルク● ヨーグルト● きな粉▽	
28	水	軟飯 さつまいもの煮物 玉葱の味噌汁	米 さつまいも 人参 ささみ 昆布 しょう油 玉葱 昆布 合わせ味噌	ミルク ふわふわお焼き	粉ミルク● 鮭 豆腐▽ 玉葱 人参 片栗粉 しょう油 油	つくし組クッキング よもぎもち♪
29	木	軟飯 カレイとブロッコリーの煮物 小松菜のスープ	米 カレイ ブロッコリー かぼちゃ 昆布 しょう油 小松菜 煮干し しょう油	ミルク おいもスティック	粉ミルク● さつまいも	サンプルは毎日用 意しています。是非、 みてくださいね♪
30	金	軟飯 じゃがいもとチンゲン菜の煮物 きゃべつの味噌汁	米 じゃがいも チンゲンサイ ささみ 昆布 しょう油 きゃべつ 昆布 合わせ味噌	ミルク かぼちゃのマッシュ	粉ミルク● かぼちゃ 昆布	
31	土	軟飯 春野菜とささみの煮物	米 きゃべつ 玉葱 人参 ささみ 昆布 しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	ひよこ組給食参観 家庭保育協力日

令和 7 年 5 月 献 立 表 (離乳中期 7～9ヵ月) 物社こども園 ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ ▽大豆

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	木	おかゆ 白菜の煮物 アスパラと黄パプリカのスープ	米 白菜 ささみ 昆布 アスパラ 黄パプリカ 昆布	ミルク	粉ミルク●	毎日朝のおやつ(9時半頃)に ミルクを飲みます♪
2	金	おかゆ ブロッコリーの煮物 春きゃべつの人参のスープ	米 ブロッコリー ささみ 昆布 きゃべつ 人参 昆布	ミルク	粉ミルク●	 今月のお米は きぬひかり・ ミルキーQueen です♪
7	水	おかゆ 鱈(すずき)と人参の煮物 かぼちゃのスープ	米 すずき 人参 昆布 かぼちゃ 玉葱 昆布	ミルク	粉ミルク●	
8	木	おかゆ さつまいもの煮物 ほうれん草スープ	米 さつまいも 黄パプリカ ささみ 昆布 ほうれん草 昆布	ミルク	粉ミルク●	
9	金	おかゆ 鮭と玉葱の煮物 人参とアスパラのスープ	米 鮭 玉葱 昆布 人参 アスパラ 昆布	ミルク	粉ミルク●	つくし2組遠足 太陽が丘♪
10	土	おかゆ ささみとブロッコリーの煮物	米 ささみ ブロッコリー 白菜 さつまいも 昆布	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日
12	月	おかゆ 春きゃべつの煮物 玉葱のスープ	米 きゃべつ 赤パプリカ ささみ 昆布 玉葱 昆布	ミルク	粉ミルク●	今月のこの地域の旬(たくさん出回りお いしく食べられる食材)は 新玉葱 春きゃべつ・箱アスパラガス です。 離乳食のメニューにも旬の食材を入れて いるので何が入っているのか探して みてくださいね。
13	火	おかゆ 鯛と白菜の煮物 アスパラのスープ	米 鯛 白菜 昆布 アスパラ かぼちゃ 昆布	ミルク	粉ミルク●	
14	水	おかゆ さつまいもの煮物 玉葱のスープ	米 さつまいも 人参 ささみ 昆布 玉葱 昆布	ミルク	粉ミルク●	
15	木	おかゆ カレイとブロッコリーの煮物 小松菜のスープ	米 カレイ ブロッコリー かぼちゃ 昆布 小松菜 昆布	ミルク	粉ミルク●	つくし1組遠足 太陽が丘♪
16	金	おかゆ じゃがいもとチンゲン菜の煮物 きゃべつのスープ	米 じゃがいも チンゲンサイ ささみ 昆布 きゃべつ 昆布	ミルク	粉ミルク●	ひまわり2組遠足 京都市動物園♪
17	土	おかゆ 春野菜とささみの煮物	米 きゃべつ 玉葱 人参 ささみ 昆布	ミルク	粉ミルク●	たんぼぼ・うさぎ組保育参観 あじさいゼリーを用意します。 家庭保育協力日
19	月	おかゆ 白菜の煮物 アスパラと黄パプリカのスープ	米 白菜 ささみ 昆布 アスパラ 黄パプリカ 昆布	ミルク	粉ミルク●	
20	火	おかゆ ブロッコリーの煮物 春きゃべつの人参のスープ	米 ブロッコリー ささみ 昆布 きゃべつ 人参 昆布	ミルク	粉ミルク●	ひまわり組クッキング マルタンさんスナップえんどう♪
21	水	おかゆ 鮭と春野菜の煮物 人参のスープ	米 鮭 玉葱 アスパラ 昆布 人参 昆布	ミルク	粉ミルク●	誕生会
22	木	おかゆ さつまいもの煮物 ほうれん草スープ	米 さつまいも 黄パプリカ ささみ 昆布 ほうれん草 昆布	ミルク	粉ミルク●	ひまわり1組遠足 京都市動物園♪
23	金	おかゆ 鱈(すずき)と人参の煮物 かぼちゃのスープ	米 すずき 人参 昆布 かぼちゃ 玉葱 昆布	ミルク	粉ミルク●	
24	土	おかゆ ささみとブロッコリーの煮物	米 ささみ ブロッコリー 白菜 さつまいも 昆布	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日
26	月	おかゆ 春きゃべつの煮物 玉葱のスープ	米 きゃべつ 赤パプリカ ささみ 昆布 玉葱 昆布	ミルク	粉ミルク●	
27	火	おかゆ 鯛と白菜の煮物 アスパラのスープ	米 鯛 白菜 昆布 アスパラ かぼちゃ 昆布	ミルク	粉ミルク●	
28	水	おかゆ さつまいもの煮物 玉葱のスープ	米 さつまいも 人参 ささみ 昆布 玉葱 昆布	ミルク	粉ミルク●	つくし組クッキング よもぎもち♪
29	木	おかゆ カレイとブロッコリーの煮物 小松菜のスープ	米 カレイ ブロッコリー かぼちゃ 昆布 小松菜 昆布	ミルク	粉ミルク●	サンプルは毎日用 意しています。是非、 みてくださいね♪
30	金	おかゆ じゃがいもとチンゲン菜の煮物 きゃべつのスープ	米 じゃがいも チンゲンサイ ささみ 昆布 きゃべつ 昆布	ミルク	粉ミルク●	
31	土	おかゆ 春野菜とささみの煮物	米 きゃべつ 玉葱 人参 ささみ 昆布	ミルク	粉ミルク●	ひよこ組給食参観 家庭保育協力日

令和 7 年 5 月 献 立 表 (食物アレルギー対応食 ※卵・乳・バナナ・キウイ・ゴマ・ピーナッツ・大豆)

*大豆について → しょう油、味噌は使用。大豆由来、大豆を含む、大豆油等も使用します。

*おやつについて → 離乳の完了期は種類により赤字のものに変更になります。 物社ことも園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	木	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し 新たまねぎと麩の味噌汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 玉葱、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 たべっ子BABY お子様せんべい	お茶 たべっ子BABY お子様せんべい	今月のお米は きぬひかり・ ミルキーQueen です♪
2	金	ミンチと野菜の丼 春野菜のナムル りんごゼリー	米、豚ひき肉、ねぎ、にら、にんじん、しめじ、油、おろしにんにく、おろししょうが、砂糖、合わせ味噌、しょう油、片栗粉、ごま油 キャベツ、ブロッコリー、アスパラガス、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 りんごジュース、ゼラチン、砂糖	お茶 ソフトせんべい ルヴァン	お茶 ソフトせんべい ルヴァン	
7	水	ごはん 味付けのり 豚肉とさつま揚げの煮物 麩と若布の味噌汁	米 味付けのり 豚こま、にんじん、さつま揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ミニハート 離乳の完了期)ハイハイ えび塩焼き	お茶 ミニハート ハイハイ えび塩焼き	
8	木	カレーライス 野菜サラダ 野菜ジュース	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ ブロッコリー、キャベツ、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	お茶 オレンジゼリー	お茶 オレンジジュース、ゼラチン、砂糖	
9	金	わかめうどん さつまいもサラダ 動物ゼリー	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 鮭おむすび ルヴァン	お茶 米、鮭フレーク ルヴァン	つくし2組遠足 太陽が丘♪
10	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	お茶 土曜お菓子	りんごジュース、 お子様せんべい、ソフトせんべい	家庭保育協力日
12	月	じゃこごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 たけのこ若布のすまし汁	米、しらす干し 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たけのこ、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 お子様サンド	お茶 お子様せんべい、ツナ、マヨドレ	今月のこの地域の旬(たくさん出回りお いしく食べられる食材)は 新玉葱 きゅうり、アスパラガスです。給 食のメニューにも旬の食材を入れてい るので何が入っているのか探してみてく ださいね。
13	火	豚肉と野菜の丼 ひじきサラダ 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、コーン、マヨドレ、しょう油 動物ゼリー	お茶 たべっ子BABY お茶 ルヴァン えび塩焼き	お茶 たべっ子BABY お茶 ルヴァン えび塩焼き	
14	水	ごはん カレイの唐揚げ ブロッコリーとツナのサラダ 麩の味噌汁	米 カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、ツナ、コーン、ひじき、マヨドレ 麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 焼きポテ 昆布おかし 離乳の完了期)ハイハイ	お茶 じゃがいも、塩 昆布おかし ハイハイ	
15	木	春野菜の和風スープパゲティ パンキンサラダ 動物ゼリー	スパゲティ、豚こま、キャベツ、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 かぼちゃ、ブロッコリー、ツナ、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 フルーツゼリー ソフトせんべい	お茶 水、ゼラチン、砂糖 パイン缶、黄桃缶 ソフトせんべい	つくし1組遠足 太陽が丘♪
16	金	ごはん 鯛の竜田揚げ 春野菜たっぷり炒め 若布の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 きゃべつ、たまねぎ、にんじん、アスパラガス、もやし、こまつな、マッシュルーム、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩 若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 かぼちゃのマッシュ 昆布おかし 離乳の完了期)ハイハイ	お茶 かぼちゃ 昆布 昆布おかし ハイハイ	ひまわり2組遠足 京都市動物園♪
17	土	豚肉と野菜の丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、コーン、しょう油、みりん、酒、片栗粉、かつおだし 動物ゼリー	お茶 土曜お菓子	りんごジュース、 お子様せんべい、ソフトせんべい	たんぼぼ・うさぎ組保育参観 あじさいゼリーを用意します。 家庭保育協力日
19	月	わかめうどん さつまいもサラダ 動物ゼリー	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 鮭おむすび ルヴァン	お茶 米、鮭フレーク ルヴァン	
20	火	ごはん 味付けのり 豚肉とさつま揚げの煮物 麩と若布の味噌汁	米 味付けのり 豚こま、にんじん、さつま揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ミニハート 離乳の完了期)ハイハイ えび塩焼き	お茶 ミニハート ハイハイ えび塩焼き	ひまわり組クッキング マルタンさんスナップえんどう♪
21	水	ごはん 味付けのり から揚げ 動物ゼリー 野菜の味噌汁	米、味付けのり 鶏もも肉、しょう油、酒、おろししょうが、おろしにんにく、片栗粉、油 動物ゼリー キャベツ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	りんごジュース お楽しみフルーツゼリー	りんごジュース グレープジュース ゼラチン、砂糖 桃缶 パイン缶	誕生会
22	木	カレーライス 野菜サラダ 野菜ジュース	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ ブロッコリー、キャベツ、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	お茶 オレンジゼリー	お茶 オレンジジュース、ゼラチン、砂糖	ひまわり1組遠足 京都市動物園♪
23	金	ミンチと野菜の丼 春野菜のナムル りんごゼリー	米、豚ひき肉、ねぎ、にら、にんじん、しめじ、油、おろしにんにく、おろししょうが、砂糖、合わせ味噌、しょう油、片栗粉、ごま油 キャベツ、ブロッコリー、アスパラガス、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 りんごジュース、ゼラチン、砂糖	お茶 ソフトせんべい ルヴァン	お茶 ソフトせんべい ルヴァン	
24	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	お茶 土曜お菓子	りんごジュース、 お子様せんべい、ソフトせんべい	家庭保育協力日
26	月	じゃこごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 たけのこ若布のすまし汁	米、しらす干し 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たけのこ、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 お子様サンド たべっ子BABY	お茶 お子様せんべい、ツナ、マヨドレ たべっ子BABY	
27	火	豚肉と野菜の丼 ひじきサラダ 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、コーン、マヨドレ、しょう油 動物ゼリー	お茶 ルヴァン えび塩焼き	お茶 ルヴァン えび塩焼き	
28	水	ごはん カレイの唐揚げ ブロッコリーとツナのサラダ 麩の味噌汁	米 カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、ツナ、コーン、ひじき、マヨドレ 麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 りんごゼリー	お茶 りんごジュース、ゼラチン、砂糖	つくし組クッキング よもぎもち♪
29	木	春野菜の和風スープパゲティ パンキンサラダ 動物ゼリー	スパゲティ、豚こま、キャベツ、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 かぼちゃ、ブロッコリー、ツナ、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 焼きポテ ソフトせんべい	お茶 じゃがいも、塩 ソフトせんべい	
30	金	ごはん 鯛の竜田揚げ 春野菜たっぷり炒め 若布の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 きゃべつ、たまねぎ、にんじん、アスパラガス、もやし、こまつな、マッシュルーム、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩 若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 グレープゼリー	お茶 グレープジュース、ゼラチン、砂糖	
31	土	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し 新たまねぎと麩の味噌汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 玉葱、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	土曜お菓子	りんごジュース、 お子様せんべい、ソフトせんべい	ひよこ組給食参観 家庭保育協力日

令和 7 年 5 月 献 立 表 (宗教(イスラム教・ヒンズー教)対応食)						
※豚肉・ラード・ベーコン・ハム・ソーセージ・豚エキス・酒類(加熱してあれば可)・鶏肉・牛肉・ゼラチン・ビーフスープの素						
柳辻ことも園						
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	木	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し 新たまねぎと麩の味噌汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 玉葱、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 たこ焼き	牛乳 キャベツ、ねぎ、小麦粉、たこ節、たこ焼きソース、かつお節	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン です♪
2	金	豆腐と野菜の丼 春野菜のナムル 小魚フィッシュ	米、豆腐、ねぎ、にら、にんじん、しめじ、油、おろしにんにく、おろししょうが、砂糖、合わせ味噌、しょう油、片栗粉、ごま油 キャベツ、ブロッコリー、アスパラガス、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 小魚フィッシュ	ヨーグルト	ヨーグルト 砂糖	
7	水	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐の煮物 麩と若布の味噌汁	米 かつおふりかけ 凍り豆腐、にんじん、さつま揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お野菜せんべい 牛乳 えび満月 ビスコ	お野菜せんべい 牛乳 えび満月 ビスコ	
8	木	カレーライス 野菜サラダ 牛乳	米、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ ブロッコリー、キャベツ、ツナ、コーン、マヨドレ 牛乳	星たべよ	星たべよ	
9	金	わかめうどん さつまいもサラダ チーズ	うどん、若布、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ チーズ	牛乳 アスパラガスビスケット ソフトせんべい	牛乳 アスパラガスビスケット ソフトせんべい	つくし2組遠足 太陽が丘♪
10	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 お手搾せんべい、ソフトせんべい	家庭保育協力日
12	月	じゃこ若菜ごはん 切り干し大根の煮物 たけのこ若布のすまし汁	米、しらす干し、混ぜ込み若菜 切り干しだいこん、にんじん、しめじ、油揚げ、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たけのこ、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ばりんこ ルヴァン	牛乳 ばりんこ ルヴァン	今月のこの地域の旬(たくさん出回りおいしく食べられる食材)は 新玉葱 きんぎょ ・ きんぎょ アスパラガス です。給食のメニューにも旬の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。
13	火	たまご丼 ひじきサラダ ブルーネ	米、卵、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ、コーン、マヨネーズ、しょう油、すりごま(白) ブルーネ	牛乳 きな粉トースト えび小丸	牛乳 食パン、きな粉、砂糖 えび小丸	
14	水	ごはん カレーの唐揚げ ブロッコリーとツナのサラダ 豆腐と油揚げの味噌汁	米 カレー、しょう油、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、ツナ、コーン、ひじき、マヨドレ 豆腐、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 エントリー	牛乳 エントリー	
15	木	春野菜の和風スープパゲティ パンキンサラダ カリカリ魚	スパゲティ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 かぼちゃ、ブロッコリー、ツナ、マヨドレ 煮干し、油	無限海老 牛乳 杏仁豆腐	無限海老 牛乳 牛乳、寒天、砂糖 アーモンドエッセンス、 パイナップル、黄桃缶 きな粉せんべい	つくし1組遠足 太陽が丘♪
16	金	ごはん 鯖の竜田揚げ 春野菜たっぷり炒め かまぼこ若布の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 きゃべつ、たまねぎ、にんじん、アスパラガス、もやし、こまつな、マッシュルーム、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩 かまぼこ、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 きな粉せんべい キャラットケーキ	牛乳 きな粉せんべい キャラットケーキ	ひまわり2組遠足 京都市動物園♪
17	土	野菜丼 チーズ	米、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、コーン、しょう油、みりん、酒、片栗粉、かつおだし チーズ	土曜お菓子	りんごジュース、 お手搾せんべい、ソフトせんべい	たんぽぽ・うさぎ組保育参観 おじさいゼリーを用意します。 家庭保育協力日
19	月	わかめうどん さつまいもサラダ チーズ	うどん、若布、たまねぎ、にんじん、はくさい、しょう油、本みりん、酒、かつおだし さつまいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ チーズ	牛乳 アスパラガスビスケット ソフトせんべい	牛乳 アスパラガスビスケット ソフトせんべい	
20	火	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐の煮物 麩と若布の味噌汁	米 かつおふりかけ 凍り豆腐、にんじん、さつま揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 えび満月 ビスコ	牛乳 えび満月 ビスコ	ひまわり組クッキング マルタンさんスナップえんどう♪
21	水	ごはん 味付けのり カレーの唐揚げ バナナ 野菜の味噌汁	米、味付けのり カレー、しょう油、酒、片栗粉、油 バナナ キャベツ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	りんごジュース お楽しみプリンアラモード	りんごジュース ひま・つく)プリン、 たん・うさ)プリンミクス、 ホイップクリーム、たべっちえんどう	誕生会
22	木	カレーライス 野菜サラダ 牛乳	米、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ ブロッコリー、キャベツ、ツナ、コーン、マヨドレ 牛乳	星たべよ 白い風船	星たべよ 白い風船	ひまわり1組遠足 京都市動物園♪
23	金	豆腐と野菜の丼 春野菜のナムル 小魚フィッシュ	米、豆腐、ねぎ、にら、にんじん、しめじ、油、おろしにんにく、おろししょうが、砂糖、合わせ味噌、しょう油、片栗粉、ごま油 キャベツ、ブロッコリー、アスパラガス、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 小魚フィッシュ	ヨーグルト	ヨーグルト 砂糖	
24	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	お野菜せんべい 土曜お菓子	お野菜せんべい りんごジュース、 お手搾せんべい、ソフトせんべい	家庭保育協力日
26	月	じゃこ若菜ごはん 切り干し大根の煮物 たけのこ若布のすまし汁	米、しらす干し、混ぜ込み若菜 切り干しだいこん、にんじん、しめじ、油揚げ、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし たけのこ、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ばりんこ ルヴァン	牛乳 ばりんこ ルヴァン	
27	火	たまご丼 ひじきサラダ ブルーネ	米、卵、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ、コーン、マヨネーズ、しょう油、すりごま(白) ブルーネ	牛乳 バタークッキー えび小丸	牛乳 バタークッキー えび小丸	
28	水	ごはん カレーの唐揚げ ブロッコリーとツナのサラダ 豆腐と油揚げの味噌汁	米 カレー、しょう油、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、ツナ、コーン、ひじき、マヨドレ 豆腐、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 エントリー	牛乳 エントリー	つくし組クッキング よもぎもち♪
29	木	春野菜の和風スープパゲティ パンキンサラダ カリカリ魚	スパゲティ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 かぼちゃ、ブロッコリー、ツナ、マヨドレ 煮干し、油	無限海老 牛乳 フライドポテト	無限海老 牛乳 じゃがいも、塩、油	
30	金	ごはん 鯖の竜田揚げ 春野菜たっぷり炒め かまぼこ若布の味噌汁	米 さば、しょう油、酒、おろししょうが、片栗粉、油 きゃべつ、たまねぎ、にんじん、アスパラガス、もやし、こまつな、マッシュルーム、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩 かまぼこ、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 オレンジ ぼんち揚げ	牛乳 オレンジ ぼんち揚げ	ひよこ組給食参観 家庭保育協力日
31	土	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し 新たまねぎと麩の味噌汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 玉葱、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 土曜お菓子	りんごジュース、 お手搾せんべい、ソフトせんべい	