


令和8年5月献立表 幼児食(5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組) ▼卵 ●乳 ◆えび、鱈、鯖、鰹、魚卵 ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆 物社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考
1	金	おからカレーライス 和風サラダ 牛乳	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▼★ 牛乳●	星たべよ 白い風船● 土曜お菓子	星たべよ 白い風船● りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 538 Kcal たんばく質 23.6 g	つくし組クッキング よもぎもち♪
2	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げマ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー			エネルギー 593 Kcal たんばく質 26.6 g	家庭保育協力日 今月のお月は きむひかり・ ミルクイーター です♪
7	木	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● ぼんち揚げ きな粉せんべい▽	牛乳● ぼんち揚げ きな粉せんべい▽	エネルギー 442 Kcal たんばく質 27 g	
8	金	たらこスパゲティ フレンチサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、たらこソース◆▼●、牛乳●、生クリーム● キャベツ、ブロッコリー、グリーンアスパラガス、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼ 小魚フィッシュ★	牛乳● バナナ ブリッツ(旨サラダ)●	牛乳● バナナ ブリッツ(旨サラダ)●	エネルギー 382 Kcal たんばく質 15.9 g	ひまわり組クッキング よもぎもち♪
9	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げマ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 チーズ●			エネルギー 467 Kcal たんばく質 26.6 g	家庭保育協力日
11	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、さつま揚げ、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 642 Kcal たんばく質 16.6 g	
12	火	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● たこ焼き	牛乳● キャベツ、ねぎ、小麦粉、たこ、 全卵▼、調味料●など たこ焼きソース、かつお節	エネルギー 406 Kcal たんばく質 24 g	つくし組遠足 太陽が丘、宇治植物園♪
13	水	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)★ ブルー	牛乳● きな粉トースト えび小丸◆	牛乳● 食パン●、きな粉マ、砂糖 えび小丸◆	エネルギー 675 Kcal たんばく質 29.1 g	つくし組遠足 太陽が丘、宇治植物園♪
14	木	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◆ ヨーグルト●	牛乳● エントリー● 無限海老◆ ヨーグルト●	エネルギー 396 Kcal たんばく質 14.9 g	つくし組クッキング 明日の豆ごはんの 豆むきをします♪
15	金	豆ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこ麩の味噌汁	米 スナックえんどう さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、水菜、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 かまぼこ◆、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● ヨーグルト● ソフトせんべい	牛乳● ヨーグルト● ソフトせんべい	エネルギー 489 Kcal たんばく質 26.5 g	
16	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げマ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー			エネルギー 563 Kcal たんばく質 26.6 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
18	月	ごはん 白身魚のホイル焼き ほうれん草と豆腐の味噌汁	米 かかれい、塩、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンアスパラガス、もやし、コーン、マッシュルーム、バター●、ぼん酢 ほうれん草、豆腐▽、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● 厚切りバウム▼●	牛乳● 厚切りバウム▼●	エネルギー 407 Kcal たんばく質 23.7 g	
19	火	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、ハセリ、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● 畑のクラッカー りんごジュース お楽しみプリンアラモード	牛乳● 畑のクラッカー りんごジュース プリン▼●、 ホワイトクリーム●、たろろチョコレート●	エネルギー 821 Kcal たんばく質 21.6 g	誕生会
20	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◆	牛乳● ぼんち揚げ きな粉せんべい▽	牛乳● ぼんち揚げ きな粉せんべい▽	エネルギー 442 Kcal たんばく質 27 g	今月この地域の旬(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・ スナックえんどう・ 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。
21	木	たらこスパゲティ フレンチサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、たらこソース◆▼●、牛乳●、生クリーム● キャベツ、ブロッコリー、グリーンアスパラガス、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼ 小魚フィッシュ★	牛乳● バナナ ブリッツ(旨サラダ)●	牛乳● バナナ ブリッツ(旨サラダ)●	エネルギー 382 Kcal たんばく質 15.9 g	
22	金	おからカレーライス 和風サラダ 牛乳	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▼★ 牛乳●	星たべよ 白い風船● 土曜お菓子	星たべよ 白い風船● りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 538 Kcal たんばく質 23.6 g	
23	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げマ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 チーズ●			エネルギー 467 Kcal たんばく質 26.6 g	家庭保育協力日
25	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、さつま揚げ、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 642 Kcal たんばく質 16.6 g	ひまわり組クッキング 明日の豆ごはんの 豆むきをします♪
26	火	豆ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこ麩の味噌汁	米 スナックえんどう さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、水菜、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 かまぼこ◆、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● ヨーグルト● ソフトせんべい	牛乳● ヨーグルト● ソフトせんべい	エネルギー 489 Kcal たんばく質 26.5 g	
27	水	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● キャロットケーキ	牛乳● ホワイトクリーム●、りんごジュース、 にんじん、卵▼、サラダ油	エネルギー 389 Kcal たんばく質 22.4 g	
28	木	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)★ ブルー	牛乳● オレンジ えび小丸◆	牛乳● オレンジ えび小丸◆	エネルギー 488 Kcal たんばく質 29.4 g	サンプルは たんぽぽ組(3歳児) の分量です。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♪
29	金	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 396 Kcal たんばく質 14.9 g	
30	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げマ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー			エネルギー 563 Kcal たんばく質 26.6 g	ひよこ組給食参観♪ 家庭保育協力日
						エネルギー Kcal たんばく質 g	

令和8年5月献立表 乳児食(2歳児うさぎ組・1歳児ひよこ組・0歳児たまご組 12ヵ月～) ▼卵 ●乳 ●えび、鯖、鱈、鰹、魚卵 ★ゴマ ☆ビーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆 惣社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	金	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▽、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 プロックリー、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● 蒸しパン 白い風船● 土曜お菓子	牛乳● ホットケーキmix● 卵▼、牛乳●、油 白い風船●	エネルギー 493 Kcal たんぱく質 18.6g 19.6g	つくし組クッキング よもぎもち♪ 
2	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼●▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節● 本みりん、ごま油 動物ゼリー		りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 478 Kcal たんぱく質 19.2g	家庭保育協力日 今月のお米は きぬひかり・ ミルキーQueen です♪
7	木	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● シュガートースト	牛乳● ふつう)食パン●、 離乳)サンドパン●、バター●、 グラニュー糖、粉チーズ● きな粉せんべい▽	エネルギー 338 Kcal たんぱく質 20.7g	
8	金	たらこスパゲティ フレッシュサラダ オレンジゼリー(ダイス)	スパゲティ、たらこソース●▼●、牛乳●、生クリーム● キャベツ、プロックリー、グリーンアスパラガス、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼ オレンジゼリー(ダイス)	牛乳● バナナ マンナウエハース●	牛乳● バナナ マンナウエハース●	エネルギー 211 Kcal たんぱく質 7.3g	ひまわり組クッキング よもぎもち♪
9	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節● 本みりん、ごま油 チーズ●	牛乳● 土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 428 Kcal たんぱく質 23.1g	家庭保育協力日
11	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、さつま揚げ、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● チーズサンド ルヴァン	牛乳● サンドパン●、チーズ● ルヴァン	エネルギー 542 Kcal たんぱく質 15.4g	12~18ヵ月、離乳 の完了期は乾燥 になります。
12	火	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、プロックリー、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、サクフレーク マンナビスケット●	エネルギー 337 Kcal たんぱく質 18.8g	つくし1組遠足 太陽が丘、宇治植物園♪
13	水	他人丼 ひじきサラダ マスカットゼリー(ダイス)	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)★ マスカットゼリー(ダイス)	牛乳● チーズサンド ルヴァン 鮭おむすび マンナビスケット●	牛乳● サンドパン●、チーズ● ルヴァン 米、サクフレーク マンナビスケット●	エネルギー 529 Kcal たんぱく質 21.3g	つくし2組遠足 太陽が丘、宇治植物園♪
14	木	ごはん えびかつ プロック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 プロックリー、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● お子様サンド えび塩焼き● ヨーグルト●	牛乳● ふつう)食パン●、 離乳)サンドパン●、 きな粉▽、砂糖 1歳からのサッポロポテト	エネルギー 380 Kcal たんぱく質 12.6g	つくし組クッキング 明日の豆ごはんの 豆むきをします♪
15	金	豆ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこ麩の味噌汁	米 スナップえんどう さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、水菜、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 かまぼこ●、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● ヨーグルト● ソフトせんべい	牛乳● ヨーグルト● ソフトせんべい	エネルギー 385 Kcal たんぱく質 19.3g	ひよこたまご組は 毎日朝のおやつ(10 時頃)に牛乳があり ます。
16	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼●▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節● 本みりん、ごま油 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 478 Kcal たんぱく質 19.2g	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
18	月	ごはん 白身魚のホイル焼き ほうれん草と豆腐の味噌汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンアスパラガス、もやし、コーン、マッシュルーム、バター●、ぼん酢 ほうれん草、豆腐▽、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節●	牛乳● マールカオ▼●▽	牛乳● マールカオ▼●▽	エネルギー 457 Kcal たんぱく質 21.1g	
19	火	ごはん のりたまふりかけ かまぼこ 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●、 マヨネーズ●、砂糖●	エネルギー 594 Kcal たんぱく質 22.7g	誕生会
20	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●	牛乳● シュガートースト	牛乳● ふつう)食パン●、 離乳)サンドパン●、 グラニュー糖、粉チーズ● きな粉せんべい▽	エネルギー 338 Kcal たんぱく質 20.7g	今月のこの地域の旬(たく さん出回りおいく食べら れる食材)は新玉葱 そぎゃべつ・菊・ スタッフえんどう・ 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 か調べてみてくださいね。
21	木	たらこスパゲティ フレッシュサラダ オレンジゼリー(ダイス)	スパゲティ、たらこソース●▼●、牛乳●、生クリーム● キャベツ、プロックリー、グリーンアスパラガス、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼ オレンジゼリー(ダイス)	牛乳● バナナ マンナウエハース●	牛乳● バナナ マンナウエハース●	エネルギー 211 Kcal たんぱく質 7.3g	
22	金	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▽、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 プロックリー、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● 蒸しパン 白い風船● 土曜お菓子	牛乳● ホットケーキmix● 卵▼、牛乳●、油 白い風船●	エネルギー 493 Kcal たんぱく質 18.6g 19.6g	
23	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節● 本みりん、ごま油 チーズ●	牛乳● 土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 428 Kcal たんぱく質 23.1g	家庭保育協力日
25	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、さつま揚げ、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● チーズサンド ルヴァン	牛乳● サンドパン●、チーズ● ルヴァン	エネルギー 542 Kcal たんぱく質 15.4g	ひまわり組クッキング 明日の豆ごはんの 豆むきをします♪
26	火	豆ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこ麩の味噌汁	米 スナップえんどう さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、水菜、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 かまぼこ●、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● ヨーグルト● ソフトせんべい	牛乳● ヨーグルト● ソフトせんべい	エネルギー 385 Kcal たんぱく質 19.3g	サンプルは ふつう食(19ヵ月)/ 離乳の完了期(12ヵ月) の分量で用意します。 質問などは担任にお聞き ください。
27	水	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、プロックリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ チーズ●	牛乳● キャラットケーキ	牛乳● ホットケーキmix●、りんごジュース、 にんじん、卵▼、サラダ油	エネルギー 323 Kcal たんぱく質 18.7g	
28	木	他人丼 ひじきサラダ マスカットゼリー(ダイス)	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)★ マスカットゼリー(ダイス)	牛乳● きな粉トースト 1歳からのサッポロポテト	牛乳● ふつう)食パン●、 離乳)サンドパン●、 きな粉▽、砂糖 1歳からのサッポロポテト	エネルギー 529 Kcal たんぱく質 21.3g	
29	金	ごはん えびかつ プロック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 プロックリー、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● お子様サンド えび塩焼き●	牛乳● お子様せんべい、 ツナ、マヨドレ えび塩焼き●	エネルギー 380 Kcal たんぱく質 12.6g	家庭保育協力日
30	土	ごはん 白身魚のホイル焼き ほうれん草と豆腐の味噌汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンアスパラガス、もやし、コーン、マッシュルーム、バター●、ぼん酢 ほうれん草、豆腐▽、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、せんべいなど	エネルギー 478 Kcal たんぱく質 19.2g	ひよこ組 給食参観 参観メニュー♪ うさぎたまご組の メニューです。

令和8年5月献立表(離乳後期10.11ヶ月)▼卵 ●乳 ◆えび、鯖、鰯、魚卵 ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆 柳辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考
1	金	軟飯 ブロッコリーの煮物 香きゃべつと人参の味噌汁	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 かぼちゃのマッシュ	粉ミルク● かぼちゃ 昆布	つくし組クッキング よもぎもち♪ 
2	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	家庭保育協力日
7	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 白菜 ささみ 昆布 しょう油 ほうれん草 煮干し しょう油	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク● 米 きな粉▽	今月のお米はきぬひかり・ ミルクワイーンです♪
8	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	ひまわり組クッキング よもぎもち♪
9	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
11	月	軟飯 香きゃべつの煮物 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	
12	火	軟飯 人参とさつまいもの煮物 ブロッコリーの味噌汁	米 人参 さつまいも ささみ 昆布 しょう油 ブロッコリー 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	つくし組遠足 太陽が丘、宇治植物園♪
13	水	軟飯 鯛と白菜の煮物 かぼちゃとアスパラのスープ	米 鯛 白菜 昆布 しょう油 かぼちゃ アスパラ 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	つくし組遠足 太陽が丘、宇治植物園♪
14	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 たまねぎ 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	つくし組クッキング 明日の豆ごはんの 豆むきをします♪
15	金	軟飯 じゃがいもとチンゲン菜の煮物 香きゃべつの味噌汁	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	毎日朝のおやつ(9時半頃)に ミルクを飲みます♪
16	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
18	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	
19	火	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
20	水	軟飯 ブロッコリーの煮物 香きゃべつと人参の味噌汁	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 かぼちゃのマッシュ	粉ミルク● かぼちゃ 昆布	今月この地域の旬(たくさん出回り おいしく食べられる食材)は新玉葱 香きゃべつ・菊・ スナッスえんじょう・ 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。
21	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 白菜 ささみ 昆布 しょう油 ほうれん草 煮干し しょう油	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク● 米 きな粉▽	
22	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	
23	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
25	月	軟飯 香きゃべつの煮物 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	ひまわり組クッキング 明日の豆ごはんの 豆むきをします♪
26	火	軟飯 人参とさつまいもの煮物 ブロッコリーの味噌汁	米 人参 さつまいも ささみ 昆布 しょう油 ブロッコリー 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	
27	水	軟飯 鯛と白菜の煮物 かぼちゃとアスパラのスープ	米 鯛 白菜 昆布 しょう油 かぼちゃ アスパラ 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	
28	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 たまねぎ 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、 見てくださいな♪
29	金	軟飯 じゃがいもとチンゲン菜の煮物 香きゃべつの味噌汁	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	
30	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 8 年 5 月 献立表 (離乳中期 7~9ヶ月) ▼卵 ●乳 ◆えび、鱈、鱒、鰻、魚卵 ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆 柳社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考
1	金	おかゆ ブロッコリーの煮物 春きゃべつと人参のスープ	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●	つくし組クッキング よもぎもち♪ 
2	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●	家庭保育協力日
7	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 白菜 ささみ 昆布 ほうれん草 昆布	ミルク	粉ミルク●	今月のお米はきぬひかり・ ミルク7クイーンです♪
8	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●	ひまわり組クッキング よもぎもち♪
9	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
11	月	おかゆ 春きゃべつと人参の煮物 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●	
12	火	おかゆ 人参とさつまいもの煮物 ブロッコリーのスープ	米 人参 さつまいも ささみ 昆布 ブロッコリー 昆布	ミルク	粉ミルク●	つくし1組遠足 太陽が丘、宇治植物園♪
13	水	おかゆ 鯛と白菜の煮物 かぼちゃとアスパラのスープ	米 鯛 白菜 昆布 かぼちゃ アスパラ 昆布	ミルク	粉ミルク●	つくし2組遠足 太陽が丘、宇治植物園♪
14	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 たまねぎ 昆布 小松菜 昆布	ミルク	粉ミルク●	つくし組クッキング 明日の豆ごはんの 豆むきをします♪
15	金	おかゆ じゃがいもとチンゲン菜の煮物 きゃべつと人参のスープ	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●	毎日朝のおやつ(9時半頃)に ミルクを飲みます♪
16	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
18	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●	
19	火	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
20	水	おかゆ ブロッコリーの煮物 春きゃべつと人参のスープ	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・ スナッスえんどう・ 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。
21	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 白菜 ささみ 昆布 ほうれん草 昆布	ミルク	粉ミルク●	
22	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●	
23	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
25	月	おかゆ 春きゃべつと人参の煮物 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●	ひまわり組クッキング 明日の豆ごはんの 豆むきをします♪
26	火	おかゆ 人参とさつまいもの煮物 ブロッコリーのスープ	米 人参 さつまいも ささみ 昆布 ブロッコリー 昆布	ミルク	粉ミルク●	
27	水	おかゆ 鯛と白菜の煮物 かぼちゃとアスパラのスープ	米 鯛 白菜 昆布 かぼちゃ アスパラ 昆布	ミルク	粉ミルク●	
28	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 たまねぎ 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、 見てくださいね♪
29	金	おかゆ じゃがいもとチンゲン菜の煮物 きゃべつと人参のスープ	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●	
30	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 8 年 5 月 献立表 (食物アレルギー対応食 ※卵・乳・えび・鯖・鯖・鰹・魚卵・ゴマ・ピーナッツ・くるみ・カシューナッツ・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 → 乳児は種類により赤字のものに変更になります。 惣社ごとも園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	金	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、はちみつ、りんご、バナナ ブロッコリー、キャベツ、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	お茶 バナナ お米とコーンのナチュラルクラッカー 乳児)おこめせん(にんじん&かぼちゃ	お茶 バナナ お米とコーンのナチュラルクラッカー おこめせん(にんじん&かぼちゃ	つくし組クッキング よもぎもち♪ 
2	土	ごはん やさいふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 まいにち元気ふりかけやさい 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	家庭保育協力日 今月のお米は きぬひかり・ ミルキーQueen
7	木	ごはん おかかふりかけ 豚肉とさつま揚げの煮物 麩と若布の味噌汁	米 すこやかふりかけおかか 豚こま、にんじん、さつま揚げ、こんにやく、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、宗田節	お茶 煙のクラッカー じゃがいもおかき 乳児)のりわかめせんべい	お茶 煙のクラッカー じゃがいもおかき のりわかめせんべい	
8	金	ナポリタンスパゲティ 野菜サラダ オレンジゼリー(ダイス)	スパゲティ、ポークビッツ、たまねぎ、にんじん、ケチャップ、砂糖、ウスターソース キャベツ、ブロッコリー、グリーンアスパラガス、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ オレンジゼリー(ダイス)	お茶 バナナ 昆布おかき 乳児)にんじんせんべい	お茶 バナナ 昆布おかき にんじんせんべい	ひまわり組クッキング よもぎもち♪
9	土	若布ごはん 豚汁 動物ゼリー	米、混ぜ込み若布 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節、本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	家庭保育協力日
11	月	鯖ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 たけのこ若布のすまし汁	米、サケフレーク 切り干し大根、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ、ひじき、こんにやく、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、宗田節	お茶 茹で人参スティック	お茶 にんじん 昆布	
12	火	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、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 動物ゼリー	ルヴァン お茶 鯖おむすび 野菜スティック	お茶 米、サケフレーク 野菜スティック 乳児)おこめせん(にんじん&かぼちゃ	つくし1組選足 太陽が丘、宇治植物園♪
13	水	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 動物ゼリー	お茶 マスカットゼリー(ダイス)	お茶 マスカットゼリー(ダイス)	つくし2組選足 太陽が丘、宇治植物園♪
14	木	ごはん まんまるじゃがいもとひじきのコロッケ ブロッコリーとツナのサラダ 麩の味噌汁	米 野菜 たかきび ひじき 食塩 だしつゆ てんさい糖 ブイヨン 衣 揚げ油 など 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、宗田節	お茶 お子様サンド ルヴァン	お茶 お子様せんべい、 ツナ、マヨドレ ルヴァン	つくし組クッキング 明日の豆ごはんの 豆むきをします♪
15	金	豆ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し 麩の味噌汁	米 スナックえんどう さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、水菜、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 麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	かぼちゃのマッシュ ソフトせんべい	かぼちゃ 昆布 ソフトせんべい	
16	土	ごはん やさいふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 まいにち元気ふりかけやさい 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	たんぼほ・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
18	月	ごはん 白身魚のホイル焼き ほうれん草の味噌汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンアスパラガス、もやし、コーン、マッシュルーム、ぼん酢 ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 茹で人参スティック	お茶 にんじん 昆布	
19	火	鯖ごはん から揚げ バナナ きゃべつたっぷりスープ	米、サケフレーク 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、マギーコンソメ、マギーブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	お茶 煙のクラッカー りんごジュース お楽しみフルーツゼリー	お茶 煙のクラッカー りんごジュース グレープジュース ゼラチン、砂糖 桃缶 バイン缶	誕生会
20	水	ごはん おかかふりかけ 豚肉とさつま揚げの煮物 麩と若布の味噌汁	米 すこやかふりかけおかか 豚こま、にんじん、さつま揚げ、こんにやく、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、宗田節	お茶 煙のクラッカー じゃがいもおかき 乳児)のりわかめせんべい	お茶 煙のクラッカー じゃがいもおかき のりわかめせんべい	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、筍・ 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。
21	木	ナポリタンスパゲティ 野菜サラダ オレンジゼリー(ダイス)	スパゲティ、ポークビッツ、たまねぎ、にんじん、ケチャップ、砂糖、ウスターソース キャベツ、ブロッコリー、グリーンアスパラガス、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ オレンジゼリー(ダイス)	お茶 バナナ 昆布おかき 乳児)にんじんせんべい	お茶 バナナ 昆布おかき にんじんせんべい	
22	金	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、はちみつ、りんご、バナナ ブロッコリー、キャベツ、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	お茶 りんごのコンポート 昆布おかき 乳児)おこめせん(にんじん&かぼちゃ	お茶 りんご 昆布おかき ソフトせんべい、お子様せんべい	
23	土	若布ごはん 豚汁 動物ゼリー	米、混ぜ込み若布 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節、本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	家庭保育協力日
25	月	鯖ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 たけのこ若布のすまし汁	米、サケフレーク 切り干し大根、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ、ひじき、こんにやく、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、宗田節	お茶 茹で人参スティック ルヴァン	お茶 にんじん 昆布 ルヴァン	ひまわり組クッキング 明日の豆ごはんの 豆むきをします♪
26	火	豆ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し 麩の味噌汁	米 スナックえんどう さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、水菜、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 麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	じゃがいもおかき 乳児)お子様せんべい ソフトせんべい	じゃがいもおかき お子様せんべい ソフトせんべい	
27	水	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、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 鯖おむすび 野菜スティック	お茶 米、サケフレーク 野菜スティック 乳児)おこめせん(にんじん&かぼちゃ	
28	木	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 動物ゼリー	お茶 マスカットゼリー(ダイス)	お茶 マスカットゼリー(ダイス)	
29	金	ごはん まんまるじゃがいもとひじきのコロッケ ブロッコリーとツナのサラダ 麩の味噌汁	米 野菜 たかきび ひじき 食塩 だしつゆ てんさい糖 ブイヨン 衣 揚げ油 など 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、宗田節	お茶 お子様サンド ルヴァン	お茶 お子様せんべい、 ツナ、マヨドレ ルヴァン	
30	土	ごはん やさいふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 まいにち元気ふりかけやさい 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	ひよこ組給食参観♪ 家庭保育協力日

令和8年5月献立表(宗教(ヒンズー教)対応食) ※牛肉・セラチン・ビーフスープの素 物社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考
1	金	カレーライス 和風サラダ 牛乳	米、豚こま、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 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 牛乳	星たべよ 白い風船 土曜お菓子	星たべよ 白い風船 りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	つくし組クッキング よもぎもち♪ 
2	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 動物ゼリー			家庭保育協力日 今月のお米は きぬひかり・ ミルキーQueen です♪
7	木	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、さつまいも、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 ぼんち揚げ きな粉せんべい	牛乳 ぼんち揚げ きな粉せんべい	
8	金	ナポリタンスパゲティ フレンチサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、ポークビッツ、たまねぎ、にんじん、ケチャップ、砂糖、ウスターソース キャベツ、ブロッコリー、グリーンアスパラガス、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング 小魚フィッシュ	牛乳 バナナ ブリッツ(旨サラダ)	牛乳 バナナ ブリッツ(旨サラダ)	ひまわり組クッキング よもぎもち♪
9	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 チーズ	牛乳 りんごジュース ソフトせんべい、お子様せんべい	りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	家庭保育協力日
11	月	じゃこ若菜ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 たけのこと若布のすまし汁	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、さつまいも、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	
12	火	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 たこ焼き	牛乳 全卵、調味料など たこ焼きソース、かつお節	つくし組満足 太陽が丘、宇治植物園♪
13	水	他人丼 ひじきサラダ ブルー	米、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	つくし組満足 太陽が丘、宇治植物園♪
14	木	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	つくし組クッキング 明日の豆ごはんの 豆むきをします♪
15	金	豆ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこと麩の味噌汁	米 スナックえんどう さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、水菜、しめじ、にんじん、さつまいも、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 かまぼこ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	ソフトせんべい	ソフトせんべい	
16	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	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
18	月	ごはん 白身魚のホイル焼き ほうれん草と豆腐の味噌汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンアスパラガス、もやし、コーン、マッシュルーム、バター、ぼん酢 ほうれん草、豆腐、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 厚切りパウム	牛乳 厚切りパウム	
19	火	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、マギーコンソメ、マギーブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳 お楽しみプリンアラモード	りんごジュース プリン、 ホイップクリーム、たばこどらぶつ	誕生会
20	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、さつまいも、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 ぼんち揚げ きな粉せんべい	牛乳 ぼんち揚げ きな粉せんべい	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 番きゃべつ・菊・ スナックえんどう、 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。
21	木	ナポリタンスパゲティ フレンチサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、ポークビッツ、たまねぎ、にんじん、ケチャップ、砂糖、ウスターソース キャベツ、ブロッコリー、グリーンアスパラガス、ハム、ツナ、コーン、フレンチドレッシング 小魚フィッシュ	牛乳 バナナ ブリッツ(旨サラダ)	牛乳 バナナ ブリッツ(旨サラダ)	
22	金	カレーライス 和風サラダ 牛乳	米、豚こま、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 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 牛乳	星たべよ 白い風船 土曜お菓子	星たべよ 白い風船 りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	
23	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 チーズ	牛乳 りんごジュース ソフトせんべい、お子様せんべい	りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	家庭保育協力日
25	月	じゃこ若菜ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 たけのこと若布のすまし汁	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、さつまいも、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	ひまわり組クッキング 明日の豆ごはんの 豆むきをします♪
26	火	豆ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこと麩の味噌汁	米 スナックえんどう さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、水菜、しめじ、にんじん、さつまいも、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 かまぼこ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	ソフトせんべい	ソフトせんべい	
27	水	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 キャロットケーキ	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	
28	木	他人丼 ひじきサラダ ブルー	米、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 オレンジ えび小丸	牛乳 オレンジ えび小丸	
29	金	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	
30	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	ひよこ組給食参観♪ 家庭保育協力日